Pasteleria D.c

TALLER PERSONALIZADO DE TOPPERS EN 3D COMESTIBLES

CLASE 100% PRÁCTICA:

-Receta de chocolate para modelar.

-Receta de cereal moldeable.

-Uso de fondant, chocolate para modelar, cereal y cmc para elaborar toppers en 3D.

-Técnicas de elaboración de 3 toppers (animal simple basado en una foto de un topper, mascota basada en una foto real de un perro o gato, y persona tipo caricatura)

-Usos de diferentes proporciones masas moldeables comestibles.

¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTA CLASE?

¿QUÉ INCLUYE?

Todos los ingredientes y materiales, temario con todas las recetas y procedimientos, almuerzo del día 1, refrigerios AM, delantal y certificado.

¡Te llevas tus proyectos terminados a casa!

Recuerda que esta clase es 100% personalizada y solamente contigo para una mejor experiencia de aprendizaje.

DURACIÓN: 1 día y medio.

HORARIO: 9 am a 5 pm el primer día y 9 am a 1 pm el segundo día

INVERSIÓN: $650.000 COP o USD $190

LUGAR: Calle 146 # 48-03 C.C. Santa Helena (frente al parque).

INFORMACIÓN DE ESTE TALLER

¿PORQUÉ TOMAR ESTA CLASE CON NOSOTROS?

Porque tenemos más de 9 años de experiencia en tortas temáticas decoradas con increíbles toppers en 3D modelados totalmente a mano.

El objetivo de este taller es que tú conozcas las diferentes opciones que tienes para crear tus figuras comestibles tridimensionales y así mismo aprendas a manejar nuestras técnicas de modelado para que logres crear tus primeros toppers muy lindos y bien proporcionados.

Para separar tu cupo y agendar tu clase personalizada puedes pagar el 50% del valor del taller. Contamos con opción de pago a través de transferencia Bancolombia o nequi sin costo. Igualmente contamos con pagos por PSE o tarjeta de crédito con un incremento del 5%

Si te encuentras en el exterior, también recibimos PayPal, giro de Western Union o giro de MoneyGram.

El saldo puede ser cancelado el día de la clase antes de iniciarla.

MÉTODOS DE PAGO