



Pastelería D.c



TALLER PERSONALIZADO DECORACIÓN CON
GANACHE DE CHOCOLATE

CLASE 100% PRÁCTICA:

- Receta de ganache de chocolate blanco y ganache de chocolate de leche para relleno y para cubierta.
- Ensamblado perfecto en torta real.
- Cobertura de torta con ganache de chocolate en degradé, fault line cake y drips de chocolate.
- Ganache con visos y técnica de espatulado.
- Decoraciones modernas simples con papel oblea y cobertura de chocolate.

**¿QUÉ
APRENDERÁS
EN ESTA
CLASE?**

**¿QUÉ
INCLUYE?**

Todos los ingredientes y materiales, temario con todas las recetas y procedimientos, almuerzo, refrigerio AM, delantal y certificado.

¡Te llevas tus 2 tortas terminadas a casa!

DURACIÓN: 1 día completo.

HORARIO: 9 am a 5 pm

INVERSIÓN: \$450.000 COP o USD \$115

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

**INFORMACIÓN
DE ESTE
TALLER**

**¿PORQUÉ
TOMAR ESTA
CLASE CON
NOSOTROS?**

Porque estamos convencidos de que la ganache de chocolate es la mejor crema para cubrir tortas por su versatilidad, firmeza y resistencia a altas temperaturas.

En este taller te enseñaremos todos los secretos de la ganache de chocolate, cómo colorearla y alisarla correctamente, y cómo sortear los problemas que se pueden presentar trabajándola. De igual manera las técnicas aprendidas en esta clase pueden ser aplicadas con la cubierta de buttercream.

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**