Pastelería D.c

TALLER PERSONALIZADO INTENSIVO BORDES PERFECTOS, ESTRUCTURAS Y TOPPERS EN 3D

¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTA CLASE?

TEORÍA: Tamaños de moldes y porciones.

PRÁCTICA:

-Elaboración de Ganache de chocolate y cubrimiento de torta real.

-Ensamblado perfecto de capas de masa y relleno.

-Forrado con fondant y correcto alisado para lograr bordes rectos siempre.

-Estructura para tortas de 2 o más pisos.

-Uso de fondant para elaborar toppers en 3D tipo caricatura.

-Textura de madera en fondant.

-Manejo de colorantes líquidos y matizadores en polvo.

¿QUÉ INCLUYE?

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

¡Te llevas tu proyecto terminado a casa!

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

INFORMACIÓN DE ESTE TALLER

DURACIÓN: 3 días completos.

HORARIO: 9 am a 5 pm

INVERSIÓN: $1.250.000 COP o USD $360

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

¿PORQUÉ TOMAR ESTA CLASE CON NOSOTROS?

Porque tenemos más de 9 años de experiencia en tortas cubiertas con fondant y tortas temáticas con toppers en 3D. El objetivo de este taller es que tú conozcas las diferentes opciones que tienes para elaborar figuras comestibles, y para crear una estructura firme y resistente para tus tortas de varios pisos. Y así mismo aprendas a manejar nuestra técnica de bordes perfectos comprendiendo la importancia de las materias primas y utensilios que simplifican el trabajo.

MÉTODOS DE PAGO

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.