Pasteleria DC

TALLER CREATIVO

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

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 APRENDERÁS EN ESTA CLASE?

¿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.

DURACIÓN: 3 días completos.

HORARIO: 9 am a 5 pm

INVERSIÓN: $1.650.000 COP (Aprox. USD $550)

LUGAR: Calle 152 # 13-64, BOGOTÁ.

INFORMACIÓN DE ESTE TALLER

¿PORQUÉ TOMAR ESTA CLASE CON NOSOTROS?

Porque tenemos más de 11 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.

Para separar tu cupo y agendar tu clase personalizada puedes pagar el 50% del valor del taller. Contamos con múltiples opciones de pago: Transferencia a Bancolombia o nequi, PSE y tarjeta de crédito.

Ten en cuenta que el pago del saldo debe realizarse por tarde el día anterior a la clase.

O si te encuentras en el exterior, también recibimos PayPal o tarjeta de crédito.

MÉTODOS DE PAGO