Pasteleria DC

TALLER CREATIVO

TALLER PERSONALIZADO INTENSIVO DE CUBIERTAS ESENCIALES Y ESTRUCTURAS

¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTA CLASE?

TEORÍA: Tamaños de moldes y porciones.

PRÁCTICA:

-Receta de buttercream americana y ganache de chocolate para relleno y para cubierta.

-Ensamblado de 3 pisos de torta real.

-Estructura para tortas de 2 o más pisos.

-Blanqueado y coloreado de ganache.

-Proceso de cobertura de un piso semi-naked, un piso con cubierta en ganache de chocolate, y un piso forrado con fondant.

-Decoración con flores naturales.

¿QUÉ INCLUYE?

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

¡Te llevas tus tortas terminadas a casa!

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

INFORMACIÓN DE ESTE TALLER

DURACIÓN: 2 días completos.

HORARIO: 9 am a 6 pm

INVERSIÓN: $1.100.000 COP (Aprox. USD $370)

LUGAR: Calle 152 # 13-64, BOGOTÁ.

¿PORQUÉ TOMAR ESTA CLASE CON NOSOTROS?

Porque tenemos más de 11 años de experiencia en tortas cubiertas con fondant, tortas de Boda y tortas temáticas con decoraciones en 2D.

El objetivo de este taller es acercarte al fondant y a la ganache de chocolate de una manera práctica y sencilla para que empieces a crear diseños únicos e impecables en pastel. De igual manera conocerás las diferentes opciones que tienes para crear una estructura firme y resistente para tus tortas de varios pisos.

MÉTODOS DE PAGO

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.