



Pastelería D.c



TALLER PERSONALIZADO INTENSIVO DE TOPPERS Y
TORTAS EN 3D

TEORÍA: Masas y rellenos ideales para tortas talladas, elaboración de plantillas, cálculo de porciones en tortas talladas.

PRÁCTICA:

- Receta chocolate para modelar.
- Uso de fondant y chocolate para modelar para elaborar toppers en 3D.
- Técnicas de elaboración de 2 toppers (mascota basada en una foto real de un perro o gato, y persona tipo caricatura)
- Usos de diferentes proporciones de masas moldeables para toppers.
- Tallado, relleno y ganachado de un carro en torta real sin estructura.
- Forrado de torta tallada y decoraciones con fondant y chocolate para modelar.

**¿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 torta y toppers a casa!

DURACIÓN: 3 días completos.

HORARIO: 9 am a 5 pm

INVERSIÓN: \$1.300.000 COP o USD \$325

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 8 años de experiencia en tortas temáticas con toppers en 3D y tortas esculpidas tridimensionales.

El objetivo de este taller es que tú conozcas las diferentes opciones que tienes para elaborar figuras comestibles, e igualmente que aprendas todo el proceso que requiere hacer una torta tallada partiendo de capas simples de masa.

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**