

## TALLER VIRTUAL BORDES PERFECTOS



¡Dale una apariencia más profesional a tus tortas con unos maravillosos bordes perfectos! En esta clase aprenderás la misma técnica que utilizamos todos los días en nuestro taller, la cual deja las tortas impecables y sin uniones, ya que no las cubrimos por paneles sino de forma tradicional.

### ¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTA CLASE?

- Elaboración de Ganache de chocolate y cubrimiento de torta real.
- Ensamblado perfecto de capas de masa y relleno.
- Receta de chocolate para modelar.
- Forrado con fondant y correcto alisado para lograr bordes rectos siempre.

Recuerda que esta clase es Online en vivo así que podrás interactuar directamente con nosotros y despejar cualquier duda que tengas.

FECHA: Domingo 27 de febrero

HORA: 2 PM a 5 PM hora colombiana (EST)

MODALIDAD: Clase en vivo por Zoom

PRECIO: \$75.000 COP o US \$20

El pago se realiza por **Wompi** o **PayPal**

\*Si tienes algún inconveniente con tu pago puedes escribirnos directamente al WhatsApp (+57) 301 786 2081 y te enviaremos el link de pago.

Para finalizar tu inscripción por favor **envíanos tu comprobante de pago** al WhatsApp (+57) 301 786 2081, indicando tu nombre completo y tu correo electrónico, ya que el link de acceso al taller **será enviado por esos 2 medios el día anterior a la clase**. Por favor revisa que en la plataforma de pago tu correo electrónico y número de teléfono sean los correctos, para facilitar nuestra verificación del pago.

### IMPORTANTE:

No realizamos devolución de dinero o cambio de clase por inasistencia o problemas de conexión de parte del estudiante.

Por motivos de fuerza mayor podremos reprogramar la fecha y hora de la clase sin generar reembolsos.



¡Te esperamos!

