



Pastelería D.c



TALLER VIRTUAL DE BORDES PERFECTOS EN
FONDANT

CLASE VIRTUAL TOTALMENTE PERSONALIZADA (ONE-ON-ONE):

- Elaboración de Ganache de chocolate y cubrimiento de torta real.
- Nivelado y ensamblado perfecto de capas de masa y relleno.
- Receta de chocolate para modelar.
- Forrado con fondant y correcto alisado para lograr bordes rectos siempre.
- Técnicas y tips que te ayudarán a optimizar tu trabajo en decoración.

**¿QUÉ
APRENDERÁS
EN ESTA
CLASE?**

**¿QUÉ
INCLUYE?**

Incluye temario con recetas de ganache de chocolate para diferentes climas y chocolate para modelar con sus procedimientos y tips, asesoría virtual 100% personalizada y tu certificado.

DURACIÓN: 2 medios días seguidos.

HORARIO: 9 am a 1 pm hora colombiana (los 2 días)

INVERSIÓN: \$380.000 COP o USD \$95

PLATAFORMA: Google Meet

**INFORMACIÓN
DE ESTE
TALLER**

**¿PORQUÉ
TOMAR ESTA
CLASE CON
NOSOTROS?**

Porque tenemos más de 8 años de experiencia en tortas cubiertas con fondant y desde el comienzo estuvimos obsesionados con que todas ellas siempre llevaran los bordes rectos. La técnica que enseñamos en esta clase es la misma que utilizamos todos los días en nuestro taller y deja las tortas impecables y sin uniones, ya que no las cubrimos por paneles sino de forma tradicional.

El objetivo de este taller es que tú 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 virtual personalizada contamos con opción de pago a través de transferencia Bancolombia o nequi. Igualmente contamos con pagos por PSE o tarjeta de crédito con un incremento del 5% (Si te encuentras en Colombia).

Si te encuentras en el exterior, también recibimos PayPal, giro de Western Union o giro de MoneyGram.

**MÉTODOS
DE PAGO**