



Pastelería D.c



TALLER VIRTUAL DE MASAS DE TORTA

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

- Tamaños de moldes y porciones, diferencias entre masas batidas aireadas y masas batidas cremosas.

- Masas de torta que tienen buena estructura y sirven para cubrir con fondant, hacer naked cakes e incluso para tortas esculpidas:

1. Receta masa de torta de vainilla.
2. Receta masa de torta de naranja con semillas de amapola.
3. Receta masa de torta de chocolate.

**¿QUÉ
APRENDERÁS
EN ESTA
CLASE?**

**¿QUÉ
INCLUYE?**

Incluye lista de ingredientes y utensilios, temario con las 3 recetas básicas con su procedimiento y tips, con las cuales puedes empezar a crear tus propios sabores; asesoría virtual 100% personalizada y tu certificado.

DURACIÓN: Medio día.

HORARIO: 9 am a 1 pm aprox. hora colombiana (EST)

INVERSIÓN: \$200.000 COP o USD \$50

PLATAFORMA: Google Meet

**INFORMACIÓN
DE ESTE
TALLER**

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

Si estás cansado de buscar recetas de masas que te sirvan para realizar todo tipo de diseños y decoraciones, esta clase es para ti.

El objetivo de este taller es que elabores 3 masas básicas, aprendiendo a interpretar las recetas y comprendiendo la importancia de seguir los procedimientos correctos en la pastelería.

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**