



Pastelería D.c



TALLER VIRTUAL DE PASTELERÍA BÁSICA

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

- Nivelado y ensamblado perfecto de capas de masa y de relleno.
- Receta y procedimiento masa de torta de vainilla
- Decoración de naked cake
- Receta de buttercream americana                      -Decoración con flores naturales
- Receta de ganache de chocolate firme y para relleno

**¿QUÉ  
APRENDERÁS  
EN ESTA  
CLASE?**

**¿QUÉ  
INCLUYE?**

Incluye lista de ingredientes y utensilios, temario con recetas de ganache de chocolate para diferentes climas y firmezas, receta de masa básica con la cual puedes empezar a crear tus propios sabores con sus procedimientos y tips, asesoría virtual 100% personalizada y tu certificado.

**DURACIÓN:** 2 medios días seguidos.

**HORARIO:** 9 am a 1 pm aprox. 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?**

Si estás buscando un taller para iniciarte en el mundo de la repostería creativa esta clase es ideal para ti.

El objetivo de este taller es que elabores tu primera torta con una masa básica que tiene buena estructura y sirve para cubrir con fondant, hacer naked cakes e incluso para tortas esculpidas. También vas a aprender a rellenar y ensamblar correctamente las capas para evitar que los rellenos se salgan, a interpretar las recetas y comprender 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**