

Curso básico de fondant

Tema: NAVIDAD



Aprenderás diferentes técnicas para decorar galletas, cupcakes y un hermoso pastel desde cero.

Corte, relleno y montaje.

Duración: 16 Horas (dos días)

Noviembre 22-23

Diciembre 5-6 y 11-12

Día 1

- Corte y decoración de galletas (3 diseños)
- Decoración de cupcakes (3 diseños)

Día 2

- Corte, relleno y cubierta de la torta
- Modelado y decoración con fondant y pasta de goma
- Montaje

Incluye:

- insumos y utensilios
- Recetario
- Almuerzo ligero
- Certificado
- Llevas tus productos decorados.

Valor: \$350.000

CUPOS LIMITADOS

DIRIGIDO POR:

Alejandra Diaz Rey

Fundadora y decoradora de Holy Cupcakes pastelería

Máster PME certificada- Miembro ICES

Holycupcakes.co

Contacto: 3016989495 - gerencia@holycupcakes.co