

▲ Contenido grabado LEUDANTE 2023

Clases de Pastelería y asesorías

- **Masas básicas:** técnicas, recetas y presentación de productos. Ideas para vender en Halloween (adaptable a otras temáticas)
- **Decoración:** Técnicas en pasta de azúcar.
- **Postres en vaso:** recetas, técnicas y presentación de productos. Ideas para la venta.
- **Recetas para San Valentín:** Dulce y salado para armar desayunos o vender por separado (adaptable a otras temáticas)
- **Huevos y tabletas de Pascua:** Técnicas , recetas y decoración. Ideas para vender.
- **Decoración de tortas:** Técnicas y tendencias en buttercream.
- **3 Sesiones de Asesorías Grupales**

Clases y charlas con invitadas



Angie Sammartino - Angie Transmedia
Masterclass Comunicación en Redes



Carolina López - Crecer en Orden
QyA Costos para pastelería
Masterclass Monotributo



Cori Olmos- Link Comunicación
Masterclass: Perdí el miedo a los Ads.



Geo Meijomin- Más Cancheras
Masterclass Diseño en Canva



Euge Dau - Somos Dulce Pastelería
Charla emprendedora



Daniela Gutierrez - Soy Nani
Masterclass Copywriting

Estas clases fueron dictadas en vivo y ahora están disponibles grabadas para ver cuando quieras y las veces que quieras mientras dure tu suscripción.

[VOLVER A
PÁGINA LEUDANTE](#)

