



Clases en vivo de pastelería

2do miércoles de cada mes a las 14:00 hs.

+ GRABACIÓN para ver cuando quieras + Recetarios descargables

- **Pastelería de EEUU:** brownies, cupcakes y galletas. Técnicas, recetas y presentación de productos. Ideas para vender - JUNIO
- **Propuestas divertidas Día del Niño:** Recetas y presentaciones originales para vender - JULIO
- **Decoración de tortas:** Técnicas y tendencias 2024- AGOSTO
- **Alfajores:** recetas, técnicas y presentación de productos. Ideas para la venta. - SEPTIEMBRE
- **Macarons:** Técnicas y recetas. Ideas para vender. - OCTUBRE
- **Mesa Dulce:** Técnicas y tendencias de decoración 2024 Especial Navidad (aplicable a otras temáticas) - NOVIEMBRE



Invitadas confirmadas



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



Mili - Reina de Vainilla
Masterclass Fotografía para pasteleras



Geo Meijomin- Más Cancheras
Masterclass Diseña tu Tienda
Online



Yani - Asistente Virtual
Masterclass Herramientas de
Google



Diana Arcilla- Mentora de negocios
Masterclass Planificación estratégica con IA.



Jime Ruiz - Delicious Machine
Charla emprendedora

Las fechas y horarios de las clases en vivo con invitadas, y de las asesorías grupales se anunciarán en la plataforma y vía mail con anticipación.

[VOLVER A](#)
[PÁGINA LEUDANTE](#)

