

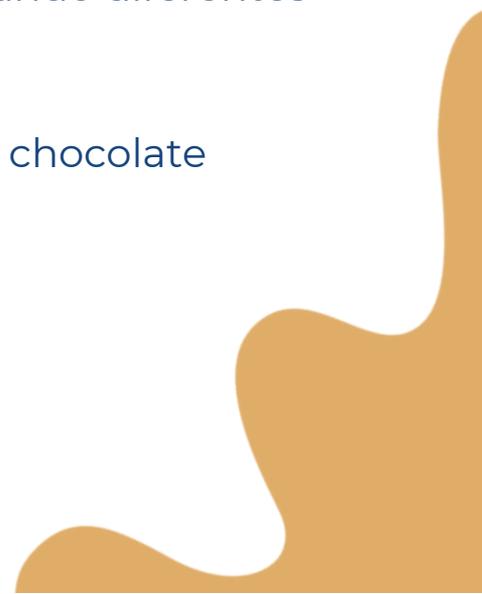


-Workshop Tortas de buttercream:

- Técnicas básicas para cocinar y decorar tortas altas con buttercream.
- Uso de herramientas y utensilios básicos para la pastelería
- Masa de bizcochuelo apto para tortas altas
- Opciones de rellenos
- Armado de torta
- Buttercream a base de merengue italiano y de merengue suizo
- Técnicas de cobertura con buttercream para una acabado prolijo.
- Decoración con drip de chocolate
- Decoración con manga, textura con espátula, detalles en pasta americana y sprinkles.
- Uso de colorantes en pasta y brillo dorado.
- Tips y recetas extras.

-Workshop Mesa dulce:

- Recetas y técnicas básicas para cocinar y decorar cupcakes, cakepops, cookies, paletas de torta y donas horneadas.
- Uso de herramientas y utensilios básicos para la pastelería
- Masa de cupcakes y cakepops
- Frostings de crema bariloche y cream cheese
- Aplicación de frostings con manga y diferentes picos para decorar
- Decoraciones de cupcakes y cakepops en pasta americana
- Armado de cakepops y baño de chocolate
- Masa de cookies
- Decoración de cookies con pasta americana aplicando diferentes técnicas
- Masa de paletas y donas
- Decoración de paletas y donas utilizando baño de chocolate
- Uso de colorantes en pasta y brillo dorado
- Uso de marcadores de tinta comestible
- Tips y recetas extras



-Workshop Tortas de Ganache:

- Técnicas básicas para cocinar y decorar tortas altas con ganache de chocolate, podrás realizar tortas hermosas y coloridas sin necesidad de forrarlas con pasta de azúcar.
- Bizcochuelo intenso de chocolate
- Armado de tortas altas
- Ganache de chocolate blanco para cubrir tortas
- Cómo teñir la ganache
- Proporciones para hacerla de chocolate semiamargo
- Cómo cubrir la torta y lograr bordes perfectos
- Uso de manga pastelera y picos para decorar
- Decoraciones de pasta de azúcar.
- Aplicación de stencil
- Uso de colorantes
- Tips extra de decoración para que diseñes la torta como vos quieras.
- Técnica de ganacheado con acetato + Efecto marmol en ganache tradicional.
- Técnica de ganacheado con espátula + receta de ganache semi amargo.
- Técnica de ganacheado con acetato + receta ganache express.

-Workshop Costos para Pastelería:

- Este workshop está dictado por Carolina López, es Contadora Pública (Matrícula: 349 112 CPCECABA) y hace 12 años que ayuda a emprendedores en su estudio @crecerenorden
- Incluye mucha información y ejemplos para comprender el uso de la planilla que está incluida en el curso para que descargues y puedas completar.
- Vas a trabajar sobre planillas automatizadas para que aprendas cómo costear tus productos de manera fácil y rápida.
- Vas a clasificar tus costos fijos, armar listas de precio en efectivo, transferencia y con plataformas de pago.
- Al final verás cuál es tu punto de equilibrio para que no pierdas dinero y cuál es la ganancia del mes.
- INCLUYE: Todas las planillas automatizadas para sacar de costos, lista de precios y punto de equilibrio.



-Workshop Decoración de cookies con glasé:

- Te voy a enseñar a decorar cookies con glasé utilizando técnicas básicas y aplicables a cualquier temática.
- Receta de masa de cookies paso por paso.
- Demostración de glasé paso por paso
- Puntos del glasé
- Delineado y fondeado
- Uso de manga pastelera y picos para decorar
- Decoraciones con glasé utilizando diferentes técnicas simples.
- Uso de colorantes en pasta, polvo dorado y marcador comestible
- Armado de cookie 3D
- Tips de secado para que queden brillantes
- Tips para que salgan perfectas (estirado, uso de cortantes con marcas, cómo poner palito a una cookie)
- Receta Glasé clásico
- Tips y recetas extras

-Workshop Number Cakes:

- Técnicas básicas para cocinar y decorar tortas de números o letras. Aprenderás a realizar la clásica con masa de cookie, pero también con base de bizcochuelo para que tengas más opciones que ofrecer a tus clientes.
- Masa Sableé
- Masa de bizcochuelo apto para number cake o cualquier otra forma.
- Ganache de chocolate para relleno
- Cómo dar forma a las masas
- Armado de la torta con masa sableé y con bizcochuelo
- Merengue italiano
- Uso de manga pastelera y picos para decorar
- Decoraciones de chocolate y pasta de azúcar.
- Uso de colorantes en pasta y liposolubles
- Tips para colocar flores naturales
- Masa de Brownie



-Clase especial Navidad:

- Aprendé a preparar los dulces más ricos para estas fiestas. Con explicaciones detalladas y todo el paso a paso para que no fallen!
- Esta clase fue transmitida en vivo. Luego fue grabada y editada para que tengas las recetas ordenadas y puedas mirarla las veces que quieras.
- Pan Dulce
- Garrapiñadas
- Mantecol casero
- Chorizo de chocolate
- Budín inglés
- Galletitas de chocolate
- Postrecitos de mousse frutal en vaso
- Glasé fácil para cookies y pan dulce
- Decoración simple de cookies (delineado, armado arbolito, cookie 3D, cookies para colgar)
- Decoración Pan Dulce
- Decoración Budín Inglés
- Presentación de mesa Navideña
- Tips de organización, conservación, ideas para la venta.
- *Pan dulce fácil sin máquina
- *Stollen
- *Galletitas decoradas
- *Bocaditos de maní y chocolate
- *Hojaldre casero rápido (para preparaciones dulces o saladas: para arbolito relleno, palitos, bocaditos, tartas y más)
- INCLUYE: Recetario Navideño completo con + de 20 recetas

-Clase especial Roscas:

- En esta clase voy a enseñar a hacer mi receta de rosca clásica ¡con MUCHA crema pastelera! También vamos a hacer una rosca rellena de crema pastelera de chocolate para los más golosos.
- Masa de rosca
- Crema pastelera para panadería
- Crema pastelera de chocolate
- Almíbar
- Tips de producción y conservación

