

# ¡Pastelería Intermedia!

## Nivel 2



¡Ya estás un paso más adelante de saber muchísimas técnicas para realizar diseños increíbles!

En este curso de 2 días aprenderás a cubrir tortas en fondant y a realizar el diseño que quieras con técnicas básicas de fondant.

Sábado y Domingo  
9:00am - 1:30pm

@cupcakesincbogota  
whatsapp: 305 749 4915  
cupcakesincbogota@gmail.com



# ¡Pastelería Intermedia!

## Nivel 2



Se armará y decorará 1 (una) torta mediana. Como ya tienes todos los conocimientos del Nivel 1 (es requisito para este nivel), entonces no nos detendremos en el armado de la torta.

Vamos a cubrir la torta en una crema especial para fondant, aprenderás toda la técnica de cubierta en fondant y luego realizaremos decoraciones con cortadores, moldes de silicona y modelado básico de fondant y pasta de goma.

### ¿Qué es lo mejor de este curso?

Tú haces el diseño que quieras! Nos mandas una imagen de referencia del diseño que quieres hacer en el curso para que nos aseguremos que contamos con todos los insumos necesarios y decorarás tu torta con todas las técnicas de fondant básicas.

\* Revisaremos la imagen de referencia y te confirmamos si es un diseño adecuado para este nivel. ¡No te de miedo querer ir más allá! Pero te guiaremos en el diseño para que lo puedas realizar.

### ¡Será increíble y aprenderás muchísimo!

#### Aprende a hacer:

- Crema para fondant
- Técnica cubierta fondant
- Decoraciones con cortadores
- Decoraciones con moldes
- Modelado básico de figuras

Curso de 2 días:  
**\$300.000**

# ¡Pastelería Intermedia!

## Nivel 2



### ¿Qué incluye?

- Todos los ingredientes y materiales necesarios durante la clase

### ¿Qué debes traer?

- Un esfero y libreta para tomar apuntes
- Si tienes el pelo largo, un caucho para recogerlo

### ¿Qué te llevas?

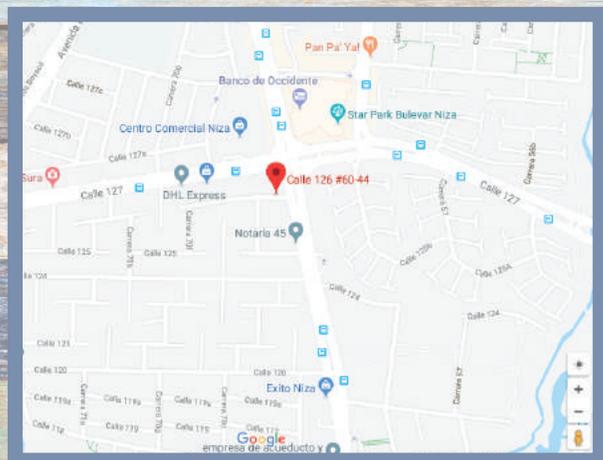
- La torta que realices durante el fin de semana de curso
- Todas las recetas realizadas
- Certificado de asistencia

### ¿Dónde se realiza el curso?

En el taller de Cupcakes Inc. Bogotá!

Estamos ubicados en el Barrio Niza Antigua:

**Calle 126 # 60 - 44**



# ¡Pastelería Intermedia!

## Nivel 2



¡Separa tu cupo con el 50% del pago!

Recuerda consultar que haya cupos disponibles antes de realizar el pago

**Bancolombia**

Cuenta de ahorros  
22635110817

María Camila España  
c.c: 1072666116

 **efecty**

María Camila España  
c.c: 1072666116

\*El valor del giro corre por cuenta del cliente.

**Efectivo**  
\$\$\$

En nuestro taller con cita previa.

\* Sólo se separa cupo con comprobante de pago

\* Reembolso: 100% con 15 días | 50% con 7 días | No se hace reembolso con menos de 7 días previos al curso, pero se puede utilizar para próximas fechas.

\* Cupcakes Inc. No se hace responsable por costos operacionales del reembolso.

# ¡Pastelería Intermedia!

Nivel 2



## ¿Cómo te puedes INSCRIBIR?

1. Escríbenos por whatsapp para comprobar que haya cupos disponibles.

Whastapp: 305 749 4915

2. Solicita el link del formulario de inscripción.

3. Realiza el pago de mínimo el 50% del curso.

4. Llena el formulario de inscripción.

\* Para llenar el formulario ya debes haber realizado el pago porque tienes que adjuntar la imagen del comprobante e igualmente debes adjuntar la imagen de la decoración que quieres realizar en el curso.

5. ¡Ya estás list@ para venir a aprender!!!