SÁBADOS INTENSIVOS

Tortas clásicas



ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA

PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

Si estás en busca de profundizar tus conocimientos en el rubro de la pastelería y no tienes tiempo durante la semana, con este programa durante 5 sábados consecutivos **te entregaremos todos los secretos y técnicas para que aprendas a desarrollar variedad de tortas clásicas y modernas.**

5 sábados.

Valor: $499.000.

100% práctico.

Más información
escaneando el QR

Aprenderás a elaborar bases como bizcochos, hojarascas, panqueques y discos de merengues, así como diferentes cremas de relleno.



INCLUYE

- Insumos
- Fichas técnicas de producción.
- Pechera.
- Degustación y análisis de productos elaborados.
- Certificado de participación avalado por Artebianca.

ELABORAN

- Naked cake.
- Torta de letras.
- Macarons.
- Merengues.
- Torta panqueque.

  (naranja – chocolate)
- Torta hojarasca
- Torta merengue

*Los programas podrían sufrir modificaciones sin previo aviso.

CONTENIDOS

- Cremas de relleno.
- Técnicas de decoración.



Certificado.

Habilidades prácticas
para producir con calidad.

ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA

PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

+56 9 4277 0662
+56 9 4021 1606

contacto@artebianca.cl

www.artebianca.cl

@artebianca.cl

Exequiel Fernández 336 ñuñoa, Santiago

