

EL SECRETO DE LOS CUPCAKES

Te invito a ser parte del curso dictado con mucho amor por la caserita Tauki Mahajabin, Lic. Gastronomía y Hotelería.

El curso consta de 3 talleres prácticos con diferentes contenidos, con la explicación paso a paso aprenderás a realizar cupcakes desde cero con tus propias manos, también te divertirás y así nunca olvidarás lo que aprendiste.

TALLER NIVEL 1 >>>> "Esponjosos y deliciosos" <<<< Fecha: Diciembre y enero
(Horneado, temperaturas, técnicas de elaboración y decoración)

TALLER NIVEL 2 >>>> "Sabores y Colores" <<<< Fecha: 2020
(Historia, frosting, esencias, colorantes y sabores naturales)

TALLER NIVEL 3 >>>> "rellenitos y vistosos" <<<< Fecha: 2020
(Frutos secos, tipos de relleno, decoración con temática)

- Cada Taller Incluye material, los ingredientes, el equipo, además de su respectivo recetario en PDF, fotos y un video para TikTok.
- La duración de cada taller es de 2 horas.
- El curso es completamente personalizado dándole prioridad al aprendizaje, la seguridad y el espacio.
- Solo se aceptan hasta 4 cases por clase.
- En el caso de las caseritas que no les dejen estar solas ya que el curso es en el club, les sugiero participar con una amiga o la mamá si hay espacio disponible.

PRECIO

(el costo es por persona, cuando se publique la fecha del taller nivel 2 si presentas el certificado del nivel 1 tendrás un pequeño descuento)

Inscripción por taller.....Bs 50

(COMO PARA TODO EN LA VIDA, EL SECRETO ES LA PRACTICA, LA PERSEVERANCIA, EL BUEN HUMOR Y EL AMOR)

La Paz, Diciembre 2019