

DIFERENTES TIPOS DE TORTAS



SELECCIÓN 2





Clase presencial enfocada en la preparación de 5 tortas (bizcochos pesados que contienen materia grasa en su preparación) y 5 coberturas para acompañarlas.

En la clase podrás ver como se elaboran y el paso a paso de cada una de las recetas y no solo eso, aprenderás teoría y muchos tips para que tengas el conocimiento necesario sobre los ingredientes que conforman todas las preparaciones y así poder hacer tus propias variaciones en cualquiera de nuestras recetas.



Explicamos desde lo mas básico , así que no importa si no tienes experiencia o conocimiento en repostería, te compartiremos nuestros conocimientos sobre los procesos y herramientas necesarias para que puedas obtener los resultados deseados en cada una de las recetas, también contarás con asesoría post curso para que puedas aclarar con nosotros cualquier duda que se te presente en la practica.

Puntos específicos que se Hablan y explican en la clase:



- ✓ Explicaremos sobre la función e importancia de cada uno de los ingredientes que participan en las recetas. Tipos de harinas y como identificarlas, materias grasas y como sustituirlas, etc.
- ✓ Técnicas para un buen horneado, temperaturas adecuadas, diferentes tipos de hornos, errores comunes y problemas que se nos pueden presentar con frecuencia al momento de hornear nuestras tortas y como evitarlos.
- ✓ Importancia de los pesos y medidas en la repostería, como estandarizar,
- ✓ Preparación de moldes, técnicas y tips para un enharinado perfecto con diferentes formas de hacerlo, incluyendo receta de desmoldante y procedimiento.

RECETAS:

- Bizcochos

- Torta de Zanahoria y nuez
- Torta de Banana y frutos secos
- Torta de Manzana
- Torta de Especias
- Bizcocho de amapola

-Coberturas

- Cheesecream
- Frosting de mantequilla de maní
- Glaseado de limón
- Glaseado de café

DESMOLDANTE PARA ENHARINAR

NOTA IMPORTANTE

Esta es una clase enfocada en preparaciones y horneados, por lo cual no se enseñan técnicas de como rellenar ni decorar. Las tortas se cubren y se presentan decoradas únicamente para fines estéticos, no de aprendizaje en esta clase en especifico. Tenemos otras clases dedicadas especialmente a técnicas de relleno y decoración de tortas.



DATOS SOBRE LA CLASE

Capacidad: nuestras clases Demostrativas se hacen con un mínimo de 8 participantes y un máximo de 12 personas.

Precio/Inversión: \$88.500

Modalidad: Presencial- Teórico- Demostrativo (la instructora elabora y explica el paso a paso de todas las preparaciones en clase, en donde todos tienen la posibilidad de ver desde muy cerca cada uno de los procesos. Si se requiere asistencia para alguna de las recetas por parte de la instructora, los alumnos pueden asistirle puntualmente)

Duración: 4hrs y 30 min.

Incluye:

- Todos los materiales e ingredientes que se necesitan para las preparaciones.
- Refrigerio completo para todos los participantes, Deliciosos snacks dulces, salados, fríos y calientes, que podrán tomar en el break específico de la clase, y una Estación de hidratación con Aguas, jugo, café y té caliente que podrán disfrutar desde el momento de su llegada a la clase.
- Recetario Impreso y anillado con todas las recetas y procedimientos que se elaboran en la clase.
- Libreta personalizada de Repostilandia con plumón a juego para que hagan sus anotaciones en clase.
- Material de Apoyo: Nuestra **GUÍA DIGITAL DE MARCAS E INGREDIENTES RECOMENDADOS** para que tengan a mano la información necesaria sobre los ingredientes y marcas utilizadas en clase. (se envía al correo electrónico)

Ubicación: Los agustinos 5571, Ñuñoa Cercano al metro Príncipe de Gales o Simón Bolívar. CASA ROSADA.

Tomar en cuenta que no tenemos estacionamiento privado para uso de nuestros participantes, pero pueden estacionar en la misma calle de nuestro local o en sus cercanías.



Preguntas y dudas Post Curso: Luego de haber realizado el curso, si aún tienes consultas podrás contactarnos vía WhatsApp a un número que se les proporcionará ese día antes de finalizar de la clase. El horario de atención para estas consultas es de Lunes a Viernes de 10:00 a 17:30 hrs. Con un tiempo de respuesta que puede ser de 12 a 48hrs hábiles, Podrás hacer las consultas que desees, siempre y cuando sean sobre el contenido de la clase en la que se participó, No atenderemos consultas sobre otras recetas que no nos pertenezcan y tampoco si son referentes a otros recetarios digitales. La comunicación será únicamente Alumno-Instructor.

¿Cómo reservo mi cupo? El cupo se reserva realizando el pago del 100% del valor del curso vía transferencia o deposito. Próximamente tendremos la opción de pago online.

Acompañantes: Solo podrá asistir a la clase la persona que esté inscrita, no se permitirá por ningún motivo el ingreso de acompañantes de ningún tipo, ni mayores ni menores de edad, pedimos tomar las previsiones necesarias para que esto no sea un inconveniente. El incumplimiento de esto, será motivo para que no permitamos su participación en nuestra clase. En este caso, El dinero no será reembolsado.

Medidas de bio seguridad: Será solicitado a cada participante el pase de movilidad al momento del ingreso al local, mediremos la temperatura a todos los participantes y deberán lavarse las manos al momento de ingresar a la sala de clases. No será obligatorio el uso de mascarilla al entrar al local ni durante la clase, Su uso será totalmente opcional para quien así lo desee.

CONDICIONES Y POLITICAS DE CANCELACIÓN

Cambios en fecha u horarios:

Los Horarios pudieran estar sujetos a cambios con previa notificación a los participantes inscritos en la clase.

Si por razones de fuerza mayor nos vemos en la obligación de cambiar la fecha de la clase, avisaremos con anticipación a cada una de las personas inscritas para confirmar si pueden o no asistir en la nueva fecha. En caso de no poder asistir, te ofreceremos conservar el cupo para una próxima fecha o realizaremos el reembolso del pago. (si se conserva el cupo para una próxima clase y esta sufre algún aumento, este no será aplicado en este caso)

Participación Mínima: La clase se realizará con un mínimo de 8 participantes, en caso de no contar con el mínimo de participantes, la clase no se realizará en la fecha indicada, si no puedes realizar la clase en la nueva fecha propuesta se devolverá el 100% del pago en un plazo máximo de 48hrs.

Cancelaciones: De no poder asistir a la clase, independientemente cual sea el motivo (sin excepciones), **NO SE REEMBOLSARÁ EL DINERO DE LA CLASE**, tu cupo es totalmente transferible, puedes enviar a otra persona en tu sustitución.

Si notificas con un mínimo 5 días de anticipación podemos tratar de conseguir a otra persona que compre ese cupo, en caso de hacerlo, tu dinero quedará abonado para un próximo curso, de lo contrario no podremos hacer el reembolso del dinero tal como se explica anteriormente. En este caso, de igual forma le haremos llegar vía correo electrónico El recetario completo de la clase y la guía de ingredientes para que tenga todo el material y recetas del curso, también puede retirar en el local el recetario impreso, las degustaciones del resultado de la clase, la libreta y plumón incluidas en la clase con previa coordinación.

Entendemos que pueden surgir imprevistos de ultimo momento que impidan su asistencia a la clase, pero son cupos muy limitados por clases y no podemos asumir la inasistencia del participante.

AL INSCRIBIRTE EN CUALQUIERA DE NUESTRAS CLASES ESTARÁS CONFIRMANDO QUE HAZ LEIDO Y ACEPTADO NUESTRAS CONDICIONES Y POLITICAS DE CANCELACIÓN MENCIONADAS ANTERIORMENTE. ESTO CON EL FIN DE EVITAR INCONVENIENTES.