

# CLASE BÁSICA DE DECORACIÓN

CON BUTTERCREAM

ON-LINE



REPOSTILANDIA



## NOTA IMPORTANTE

Este curso estará enfocado en las técnicas básicas de relleno y decoración de tortas, en donde explicamos desde lo más básico hasta las técnicas mencionadas a continuación, así que no necesitas tener conocimiento previo sobre decoración, sin embargo es importante mencionar que no es una clase sobre horneados, por lo tanto solo nos enfocamos en los puntos mencionados en este dossier.

### TÉCNICAS QUE SE EXPLICARÁN Y DEMOSTRARÁN EN CLASE:

- ✓ Corte de la torta, hidratación (remojó) de la misma y como rellenarla.
- ✓ Pre forrado de la torta y su importancia
- ✓ Como pintar el buttercream en tonos claros y oscuros,
- ✓ Como cubrir una torta con buttercream de vainilla y la técnica de degradado con la ayuda del buttercream de chocolate. (la técnica para cubrir la torta se explica sin la ayuda de guías de acrílicas)
- ✓ Drip de chocolate semi amargo y como pintar el chocolate.
- ✓ Elaboración de esferas macizas de chocolate y tabletas.
- ✓ Manguado básico para decoraciones con boquillas (rosetones y suspiros con buttercream)
- ✓ Decoración de la torta con las técnicas aprendidas, piezas de chocolates elaboradas en clase, topper de MDF y chocolates surtidos.
- ✓ Uso de matizadores metalizados para realzar los detalles de la torta.

## RECETARIO

- Receta Buttercream de Chocolate
- Receta Buttercream de vainilla Americano
- Receta del Almíbar clásico Neutro para remojar Bizcochos pesados y livianos
- Tips y recomendaciones de estabilidad de la torta y conservación de la misma.
- Recomendaciones para transportar la torta y evitar accidentes y su condensación.
- Tabla referencial de tamaños de tortas en cm y porciones
- Guía referencial para pintar diferentes tonos en crema combinando colores.

Esta es una clase enfocada en relleno y decoración de tortas, **no dedicamos tiempo de la clase a hablar de mezclas de tortas, horneados** y otras preparaciones que no se encuentren dentro del contenido de la clase. Tenemos otras clases dedicadas especialmente a las tortas, mezclas y horneados.

## INFORMACIÓN SOBRE LA CLASE

La clase será en vivo por YouTube ó zoom a través de un link privado en donde deberás ingresar desde tu cuenta y se te permitirá el acceso, la calidad del video es full HD y podrás ver todo los procesos desde muy cerca y detalladamente. Al final de la clase nos tomaremos 30 minutos para responder algunas preguntas seleccionadas entre todos los participantes (en el transcurrir del curso también se contestaran algunas dudas en los tiempos correspondientes y que tengan relevancia en ese momento). Hemos ideado varios paquetes de clases si deseas que todas tus preguntas sean contestadas y además tener asesoría post clase extendida.

La clase quedara grabada en la misma calidad (HD) para que puedas verla por tiempo indefinido y sin limitaciones, tendrás también asesoría post clase y podras aclarar todas las dudas que se te presenten luego por el tiempo que indique el paquete de clases que adquieras. Parten desde solo 15 días de consultas (Básica) hasta todo un año para hacer consultas post clase (paquete premium)

**HORARIO:** La clase comenzará a las 11:00hrs y tendrá una duración aproximada 3 a 4 horas. (zona horaria: Santiago de Chile)  
(Venezuela 10:00am – Miami: 09:00am – España: 03:00pm – Mexico: 08:00am – Colombia: 09:00am)

### INCLUYE

- Recetario digital con todas las recetas y procedimientos que se elaboran en la 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. (se envía al correo electrónico)



## VALORES Y MODALIDADES DE INSCRIPCIÓN PARA LA CLASE

### **BÁSICA - VALOR \$35.000**

Acceso en el streaming de la clase.

Grabación de la clase ilimitada por tiempo indefinido.

Asesoría post clase vía WhatsApp por los siguientes 15 días después de participar en la clase.

Las preguntas serán contestadas a selección (la cantidad de preguntas a responder es limitada y varía según la clase)

### **PREMIUM - VALOR \$45.000**

Acceso en el streaming de la clase.

Grabación de la clase ilimitada por tiempo indefinido.

Asesoría post clase vía WhatsApp por un año con atención prioritaria en los horarios correspondientes.

Invitación a Streaming privado Post clase con duración aproximada de 1 hora para responder todas las consultas que tengan sobre la clase.

Invitación a grupo privado de Instagram en donde estaremos publicando contenido exclusivo sobre tips para decoraciones, datos de interés sobre repostería y temas relacionados, recetas, y mas.

## DUDAS FRECUENTES

**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 10:30 a 17:30 hrs. Con un tiempo de respuesta que puede ser de 8 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% . Puedes hacer el pago directamente por la pagina web con varias opciones de pago. Transferencias (inscripciones vía WhatsApp) y si estas fuera de chile y quieres pagar en otra moneda, tenemos transferencias via zelle y paypal.

Para inscribirte vía WhatsApp y solicitar los datos para transferir puedes escribirnos al +56951367560 (si eliges la opción de pago por transferencia en la pagina web tendrás acceso a la información bancaria para transferir en pesos chilenos o dólares americanos vía zelle)

## RECOMENDACIONES

Recomendamos que no se practique al mismo tiempo en el que se esta dando la clase, para que así pueda prestar la mayor atención posible a lo que se esta explicando. Recuerde que luego de la misma y con todo lo aprendido y las dudas despejadas en la ronda de preguntas, puede ver la grabación del video e ir poniéndolo en practica con su torta y a su propio ritmo. De esta forma le sacara mucho mas provecho a la clase y será mas beneficioso.

+ Antes de comenzar la clase le recomendamos tener a mano algo para hidratarse y que asi no tenga que ausentarse por momentos y perder el hilo de la clase, ( igualmente puede retomarlo luego viendo los videos de la misma, pero no se pierde preguntas ni contenido de valor en el momento)

+ En el transcurso de la clase se recomienda anotar todas las dudas que vayan surgiendo para luego exponer sus dudas en la ronda de preguntas o en los momentos correspondientes dentro de la clase

+ leer el recetario y la guía que se le enviará antes de la clase, esto garantiza que lleve mejor el ritmo de la clase y que no se hagan preguntas que posiblemente estén contestadas en el recetario digital.

## POLÍTICAS 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 conectarse o no en la nueva fecha, en caso de no poder, recuerde que quedará grabado y en ese caso podemos extender el tiempo de asesorías y consultas post clase (vía whatsapp) .

**Cancelaciones:** De no poder asistir a la clase , **independientemente cual sea el motivo (SIN EXCEPCIÓN)**, NO SE REEMBOLSA EL DINERO PAGADO, podrás tener acceso a la clase grabada, el recetario digital y a la asesoría vía whatsapp correspondiente con el paquete que se adquirió.

Entendemos que pueden surgir imprevistos de ultimo momento que impida que se conecte en el streaming, pero son cupos limitados por clases y no podemos asumir la inasistencia de algún participante.

Asumimos que al momento de hacer el pago ha leído, comprendido y aceptado las condiciones expuestas en cuanto a nuestras políticas de trabajo y cancelación para luego no tener inconvenientes relacionados con este punto.

**AL INSCRIBIRTE EN CUALQUIERA DE NUESTRAS CLASES SIGNIFICA QUE ACEPTAS NUESTRAS POLÍTICAS DE CANCELACIÓN MENCIONADAS ANTERIORMENTE**