



**CLASE ONLINE** 

# TORTAS Y POSTRES NAVIDEÑOS

**UNA VARIEDAD DE PREPARACIONES DELICIOSAS Y AROMÁTICAS  
+ DECORACIONES E IDEAS DE PRESENTACIONES PARA VENTAS! + DIPS SORPRESA!**

**VALOR REGULAR: \$55.500 CLP/ 78\$ USD**

**LA CLASE TE QUEDA GRABADA POR SIEMPRE  
+RECETARIO DIGITAL + GUÍA DE MARCAS + ASESORÍA VÍA  
WHATSAPP + RECETAS DE REGALO**



**CLASE ONLINE** 

# **TORTAS Y POSTRES NAVIDEÑOS**

## **CONTENIDO**

- **TORTA NEGRA NAVIDEÑA CON DOS FORMAS DE MACERADO DE CIRUELAS Y VARIOS FRUTOS SECOS Y CONFITADOS.**
- + DECORACIÓN NAVIDEÑA CON GLASEADO CLÁSICO Y CHOCOLATE**

**MINI TORTAS NEGRAS PARA MESA DE MINI POSTRES O VENTA**

- **TORTA ESPECIADA NAVIDEÑA (la torta mas aromatica, notas de genjibre y otras especias + disrintas variedades de Frutos.**
- + DECORACIÓN CON GLASEADO DE LIMÓN Y CONFITADOS DE FRUTAS CRISTALIZADAS**
- **GALLETAS DE JENGIBRE (las mas deliciosas, suaves y hasta crujen!) CON DECORACIONES EN GLASEADO REAL ELABORADOS CON MANGA**
- **GALLETAS NAVIDEÑAS DE VAINILLA ESPOLVOREADAS, RELLENAS CON GANACHES Y MERMELADAS**
- **CHEESECAKE DE BAILEYS SIN HORNO CON BASE CRUJIENTE DE ALMENDRAS GARRAPIÑADAS Y CAMELO SALADO**

## **BONUS DE INVITADO ESPECIAL**

**DIPS PARA PICOTEOS MODELADOS CON PRESENTACIONES Y DECORACIONES NAVIDEÑAS (deliciosos y preciosos para servir en la mesa navideña o venta)**

CLASE ONLINE 

# TORTAS Y POSTRES NAVIDEÑOS

## VALORES

**¡PRE VENTA!**

**\$25.000CLP  / 35\$ USD **

**\*HASTA EL 06/11\***

**VALOR REGULAR: \$55.500 CLP/ 78\$ USD**

**INCLUYE ACCESO A CLASE EN VIVO**

- **Recetario Digital con las recetas y procedimientos**
- **Guía de ingredientes y marcas recomendadas**
- **CLASE GRABADA POR TIEMPO Y VISTAS ILIMITADAS**
- **+ 1 año de asesoría post clase (via whatsapp)**

• **PAGOS CON TDC INTERNACIONAL (VISA/AMEX/MASTER)**

(+cargo por servicio de plataforma)



• **TRANSFERENCIA BANCARIA (TODO CHILE)**

• **PAGOS EN \$ VÍA ZELLE • BOLIVARES • PAYPAL**

## INFORMACIÓN SOBRE LA CLASE

La clase será en vivo por YouTube

a través de un link privado en donde deberás ingresar desde tu cuenta GMAIL y se te permitirá el acceso (el link solo será válido para una persona. Si compartes el link con alguien más y esta persona ingresa, tu te quedas sin ver la clase ya que este será el correo aprobado para el acceso tanto en vivo como diferido), la calidad del video es full HD y podrás ver todo los procesos desde muy cerca y detalladamente

## HORARIO DE LA CLASE EN VIVO

(Recuerda que puedes ver la clase grabada luego, estará disponible en un transcurso de 4 a 48hrs y te llegará a tu correo/whatsapp el nuevo acceso)

La clase comenzará a las 10:30hrs y tendrá una duración aproximada de 4:30 horas aproximadamente . (zona horaria: Santiago de Chile)

## RECOMENDACIONES

- **Recomendamos que no se practique al mismo tiempo en el que se está dando la clase, para que así pueda prestar la mayor atención posible a lo que se está explicando.**

**Recuerde que luego de la misma, con todo lo aprendido y las dudas despejadas en la ronda de preguntas, puede ver la grabación del video e ir poniéndolo en práctica a su propio ritmo. De esta forma le sacará mucho más provecho a la clase y será más beneficioso.**

- **Antes de comenzar la clase le recomendamos tener una mano algo para hidratarse y que así no tengas que ausentarse por momentos y perder el hilo de la clase, (igualmente puedes retomarlo luego viendo los videos de la misma, pero no te pierdes 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 llevará mejor el ritmo de la clase y que no se hagan preguntas que posiblemente estén contestadas en el recetario digital.**

## DUDAS FRECUENTES

- ¿cuando podré tener el recetario digital y la guía de ingredientes y marcas recomendadas?  
todo el material de la clase lo enviaremos mediante un correo electrónico 24 Horas antes de la clase. Es importante que sepas que 48 horas antes te enviaremos un correo con los pasos a seguir para que puedas conectarte en vivo a la clase sin ningún tipo de problema y el correo con la invitación privada a la clase la enviamos 30 min antes de la misma.

- **Asesoría Post clase / Preguntas y dudas**

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 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 ya que la comunicación es directa con la instructora. Podrás hacer las consultas que desees, siempre y cuando sean sobre el contenido de la clase en la que se participó, No podemos ni atenderemos consultas sobre otras recetas que no nos pertenezcan y tampoco si son referentes a otros recetarios digitales. La comunicación será únicamente Alumno-Instructor.