



REPOSTERÍA
Y PAN MX

Master Class

Modelado de personaje: “BELLA”

Nivel: Intermedio y/o avanzado (se requieren conocimientos básicos en el uso y manejo del royal icing, no importa que sean principiantes).

Duración: 6 Horas

En este curso el alumno aprenderá la receta de chocolate plástico, utilizaremos pan para elaborar el cuerpo y el diseño. Se trabajará con chocolate para modelar, pasta de goma, fondant y RKT.

Este curso INCLUYE todo el material para su elaboración y el préstamo de herramienta



A este curso *el alumno deberá traer:*

Toallas limpiadoras para uso personal

Se dará la receta del chocolate plástico y un reconocimiento al finalizar.



Imprime esta hoja y haz *tu check-list antes de asistir a tu clase*