

Curso de Bombones de molde

Realizado por
Sylvia Baquero

Curso presencial personalizado.



Contenido del curso

Es un curso **personalizado** de 3 días, tres jornadas de 8 horas , en donde abordaremos todo el mundo de los bombones de molde, el brillo, los colores, los diseños, los rellenos y todo lo que hay entre medio. Desarrollaremos todos los pasos, desde la limpieza de los moldes, el atemperado de los colores, la coquilla perfecta, variados diseños con y sin aerógrafo, el relleno de los bombones con diferentes preparaciones, simularemos el paso a paso para una producción exitosa, tocaremos todos los puntos débiles y las fortalezas de este producto, hablaremos de la conservación y muchas cosas más!

Este curso incluye mi recetario de bombones de molde en pdf y videos, en donde podrás aprender otros rellenos que no veremos en el curso, estos bombones han sido creados con el propósito de brindar una experiencia única, llena de armonía, balance y placer! Y como siempre, buscando que el cliente siempre quiera un bombón más!

Durante los dos días de clase tienes incluido el almuerzo, te llevarás a casa un diploma que certifica tu asistencia al curso y podrás llevarte todos los bombones que hagamos.

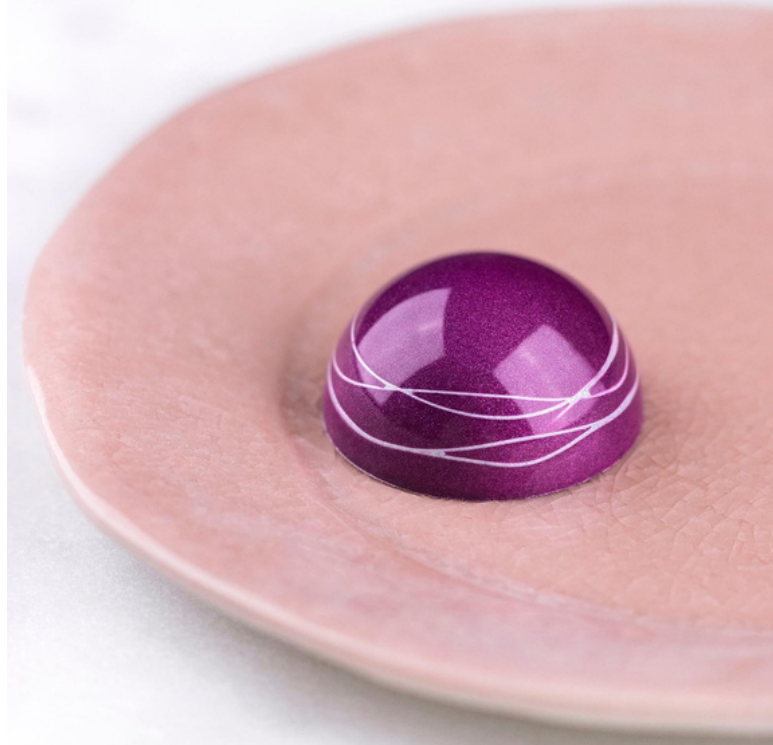
PRODUCTOS A ELABORAR

- Bombón de maple.
- Bombón de frambuesa y rosa.
- Bombón de café. *Ganador al mejor bombón de Madrid.
- Bombón tropical de maracuyá y mango.
- Bombón de orangette.
- Bombon de oreo.
- Bombón de sesamo negro, yogurt y yuzu.
- Bombón de dulce de leche.

TECNICAS DE DECORACIÓN

- En la siguiente página podrás ver los diseños que haremos. (Además del de la portada de este documento y el de la última hoja)







COSTO:

- 1250 EUROS.

Si quieres tomar este curso:

- Haremos una videollamada por zoom para conocernos y contarte todos los detalles adicionales del curso, podré responder a tus preguntas y pautaremos la fecha del curso. Posteriormente podrás hacer el pago para reservar la fecha acordada.