



Bombones Trufas y rellenos

Como funcionan las clases a distancia?

La educación a distancia es la solución para aprender de manera eficiente, acortando distancias y con la flexibilidad de aprender en casa, practicando cuando tenemos tiempo.

Necesitamos un dispositivo como celular o pc, herramientas para las prácticas y dedicar entre 20 a 40 minutos por semana de estudio además de las clases.



En vivo

Videos en vivo 1 día por semana, 25 minutos cada uno.
Las clases quedan grabadas por si no llegas a verla!



Videos

Videos didácticos de técnicas.



Manuales

1 Manual de recetas y teórico para que puedas conocer en profundidad la teoría de las técnicas.

Contacto:

info@tallerdechocolate.com - www.tallerdechocolate.com
Chile: +56944205155 - Argentina: +5493442624823

NATALIA SATTO

Chocolate School



Contenido

Este curso requiere conocimientos sobre templado y moldeo, presentes en el curso de técnicas básicas.

Práctica:

Módulo 1: Ganache, trufas, infusiones en barras sólidas, praliné, mazapán.

Módulo 2: Mermeladas, pastas de frutas, jaileas, pastas de frutos secos, gianduja.

Exámen - Se entrega certificado.

Valor especial para inicios en abril o mayo 2020: Inicio 17 de abril - 24 de abril o 01 de mayo.

Pesos chilenos: \$35.000 (Tarjeta de crédito, transferencia).

Pesos Argentines \$2.500 (Tarjeta de crédito, transferencia).

Dólares u\$s 45 (Paypal, western union).



Actividades

1 actividad por mes.
1 examen mensual.



2 meses

El tiempo estimado es de 1 a 2
según el ritmo del alumno.



Consulta

Todos los martes y miércoles via
chat, video llamada o correo.

Contacto:

info@tallerdechocolate.com - www.tallerdechocolate.com
Chile: +56944205155 - Argentina: +5493442624823

NATALIA SATTO

Chocolate School