



L'école de
pâtisserie

CHOCOLATERÍA

DECORACIÓN EN CHOCOLATE

Duración: **1 día**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

Incluye recetario, materia prima, diploma, porción de degustación para llevar.

Selección de técnicas especializadas para la elaboración de figuras y adornos en chocolate

- CIGARROS
- LÁMINAS
- ABANICOS
- MOÑOS
- FLORES
- SERIGRAFÍA EN CHOCOLATE
- MOLDEADO
- PINTADO
- PULVERIZADO
- CHOCOLATE PLÁSTICO.