



Clases en vivo de pastelería

- **Masas básicas:** técnicas, recetas y presentación de productos. Ideas para vender en Halloween (adaptable a otras temáticas) - OCTUBRE
- **Decoración de tortas:** Técnica colage en pasta de azúcar. - NOVIEMBRE
- **Postres en vaso:** recetas, técnicas y presentación de productos. Ideas para la venta. - DICIEMBRE
- **Recetas para San Valentín:** Dulce y salado para armar desayunos o vender por separado (adaptable a otras temáticas) - ENERO
- **Huevos y tabletas de Pascua:** Técnicas , recetas y decoración. Ideas para vender. - FEBRERO
- **Decoración de tortas:** Técnicas y tendencias en buttercream. -MARZO



Bonus: Invitadas confirmadas



Angie Sammartino - Angie Transmedia
Masterclass Comunicación en Redes



Carolina López - Crecer en Orden
QyA Costos para pastelería
Masterclass Monotributo



Cori Olmos- Link Comunicación
Masterclass Perdí el miedo a los Ads.



Euge Dau - Somos Dulce Pastelería
Charla emprendedora



Geo Meijomin- Más Cancheras
Masterclass Diseño en Canva



Daniela Gutierrez - Soy Nani
Masterclass Copywriting

Las fechas y horarios de las clases en vivo, de las asesorías y los bonus se anunciarán en la plataforma y vía mail con anticipación.