

Los cursos se dirigen a todos los clientes que quieran aprender y racionalizar la producción de chocolate a través del uso de nuestros moldes.

En cada programa se enfrentarán las técnicas para trabajarlos de la mejor manera adaptándose a las necesidades del cliente que participará activamente a la demostración.

La colección de moldes es a cargo del demostrador mientras que todo el equipamiento necesario para la realización tiene que ser determinado caso por caso.

#### Programa Festividad

En el laboratorio del cliente se realizarán algunas demostraciones prácticas para el uso de los moldes dedicados a cada festividad.

A través del uso de los tres tipos de chocolate y de los colorantes alimentarios se podrán personalizar las creaciones según las necesidades.

Cada demostración prevé la operatividad del cliente para adquirir práctica en el uso de los moldes y acelerar el trabajo.

#### Pascua

Sujetos Campana LINEAGUSCIO

Sujetos Huevo LINEAGUSCIO

Huevitos pascuales

Decoraciones de Pascua

Como usar el chocolate colorado y como decorar los sujetos acabados.

#### Navidad

Sujetos Pinos de Navidad LINEAGUSCIO

Sujetos Campana de Navidad LINEAGUSCIO

Esferas de Navidad LINEAGUSCIO

Decoraciones navideñas

Como usar el chocolate colorado y como decorar los sujetos acabados.

Día de la Madre, Día del Padre, San Valentín y para los pequeños

Moldes para cada festividad

Técnicas para colorar el chocolate y decorar los moldes

Idea para hacerlos versátiles en cada ocasión

Programa snack y decoraciones

Recetas para cremini, galletas y moldes pequeños

Ideas para la decoración de tortas de escaparate

Ideas para algunos sujetos de ceremonia

Programa para tortas de ceremonia, Chocolate y Pasta de azúcar

Realización de dos pequeñas tortas de ceremonia a elección del cliente entre Bautizo, Boda, Primera Comunión, Cumpleaños, Graduación.

Es necesario que el cliente ya haya en casa poliestirenos para recubrir o alzadas ya preparadas.