

Guía de Dujas

¡Decora tus pasteles como una profesional!



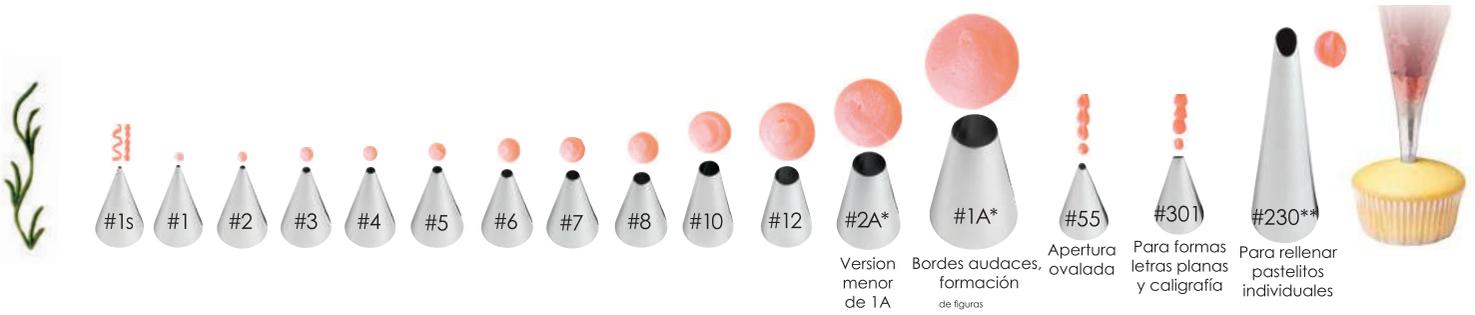
Convierte la repostería en un arte lucrativo



Duyas para Decorar

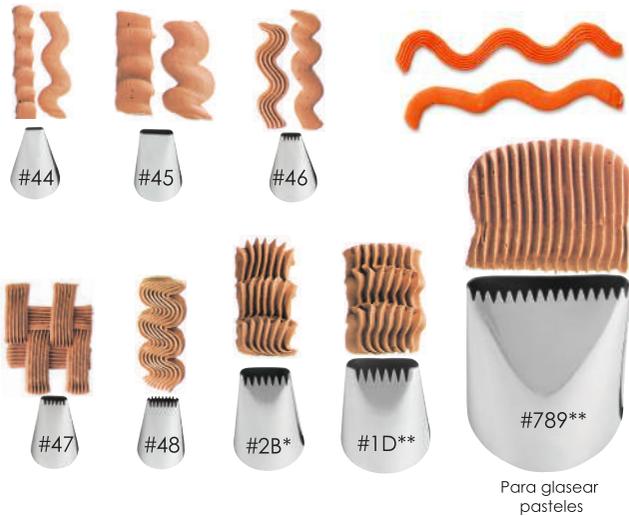
DUYAS REDONDAS

Delineados, letreros, puntos, cuentas, guirnaldas, enrejado y para rellenar



DUYAS PARA TEJIDO DE CANASTA

#44 y #45 hacen tiras lisas; el resto hacen tiras corrugadas y lisas



DUYAS PARA ESPECIALIDADES

Conchas, cordones, corazones, pasto



DUYAS DE ESTRELLA

Técnicas para hacer estrellas y varios bordes. Utilícelo la 6B y la 8B también para masa de repostería



DUYAS PARA ONDULACIONES

Sencillas, acanaladas, bordes de conchas y efectos especiales



DUYAS DE HOJA

Se ven tan reales! Ideales también para bordes



DUYAS DE PÉTALOS

Pétalos de flores muy reales, olanes deslumbrantes, drapeados, guinaldas y moños



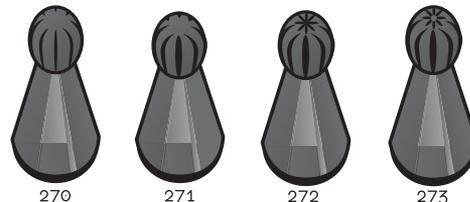
DUYAS DE FLOR DE GOTA

Crema flores en segundos con estas duyas de Flor y agregue un acabado especial a sus postres



DUYAS SULTAN

DUYAS RUSAS



DUYAS RUSAS

Crea increíbles flores en segundos



REGALO 
Taller online de pastelería



CLIC AQUÍ
PARA UNIRTE





Lo que aprenderás en el taller de pastelería



En este taller aprenderás desde cero:

Bizcochos

Rellenos

Decoraciones



Montaje

Cremas

Decoración en tendencia

Como empezar desde casa



Y mucho mas ...



CLASES EN VIVO POR YOUTUBE

¡Así que no hay excusas podras asistir sin problema!

→ **Las clases no quedaran grabadas**

“La mejor inversión es en conocimiento, en tanto crece tu conocimiento crecerás tu, tu familia, tu negocio y tu bolsillo”



CLIC AQUÍ PARA UNIRTE

