

*dubraska
andara*



Workbook Masterclass

Día 3



Diversificando

*dubraska
andara*

tu Negocio de Pasteles

by Dubraska





Ingredientes

Por. Chef. Dubraska Andara

Descripción	Unid.	Cant. Pres.	Precio Pres.	Precio Unid	Cant Receta	Precio Total
Harina	gr	1000	2.1	0.0021	150	0.32
Azúcar	gr	1000	2.1	0.0021	150	0.32
Huevos	unid	15	3	0.2	2.4	0.6
Aceite	ml	900	3.2	0.0036	75	0.27
Vainilla	ml	200	1.5	0.0075	5	0.038

Calculando Precios



Calculadora de Regla de 3



Otros elementos

Por. Chef. Dubraska Andara

Calculando Precios



Descripción	Unid.	Cant. Pres.	Precio Pres.	Precio Unid	Cant Receta	Precio Total
Base	unid	1	0.6	0.6	1	0.6
Empaque	unid	1	1.1	1.1	1	1.1
Tarjeta	unid	1	0.2	0.2	1	0.2
Papel seda	unid	1	1	1	0.25	0.25





Decoración

Calculando Precios



Descripción	Unid.	Cant. Pres.	Precio Pres.	Precio Unid	Cant Receta	Precio Total





Total

Por. Chef. Dubraska Andara

Calculando Precios



Diversificando
tu Negocio de Pasteles
by Dubraska

Descripción	Unid.	cant present	Precio Unid	Cant.	Precio Total
Minicake de Vainilla	unid	1	1.55	1	1.55
Otros elementos	sg	1	2.15	1	2.15
Decoración	gr	1000	0.012	200	2.42





Total

Por. Chef. Dubraska Andara

Calculando Precios



Descripción	Unid.	cant present	Precio Total
Ingredientes y otros elementos	6.12	1	6.12
Hora de trabajo	10	0.2	2
Tasa de gastos fijos	20	0.01	0.2
Total			8.32
% Ganancia	30	1	2.5



No temas Vender al precio justo

No te guíes por:

- Tu competencia
- Lo que el cliente puede pagar
- Lo que te digan los demás
- Te da pena cobrar

Cobras tu trabajo y tu conocimiento

NO TODO EL VENDE MÁS, GANA MÁS
EL QUE VENDE BIEN, GANA BIEN





believe →



Es por eso que debes

**CAPACITARTE Y CREER
EN TI**



*dubraska
andara*





Ahora, como yo sé que tú no eres una más del montón, estás aquí capacitándote para lograr tus metas y sueños

te doy la gran **OPORTUNIDAD** de ser de las primeras en **FORMARTE PROFESIONALMENTE**, en nuestro



haz clic aquí

QUIERO MI CUPO



Por. Chef. Dubraska Andara





CREA EL NEGOCIO DE PASTELES DE TUS SUEÑOS EN TAN SOLO 10 SEMANAS

INCLUYE



Básicos

Aprenderás todo acerca de los ingredientes, la química, herramientas, desde la teoría



Horneados

Aprenderás a realizar horneados perfectos, de diferentes tipos de pasteles y sabores, con diversos métodos



Rellenos

Aprenderás varios tipos de rellenos, deliciosos y prácticos



Armado y estructura

Aprenderás a armar y estructurar pasteles, para que estos permanezcan perfectos durante el traslado y siempre.



Decoraciones

Aprenderás a elaborar y decorar las mejores cubiertas en crema del mercado, resistentes y deliciosas: Merengues (2 tipos), Buttercream (4 tipos), Ganache Sorprendente (2 tipos)



Emprendimiento

Aprenderás todo lo necesario para que Emprendas con estos pasteles; uso de RR. SS., Ventas por Instagram y WhatsApp y por supuesto, cálculo de costos

Asistencia personalizada permanente



haz clic aquí



QUIERO MI CUPO



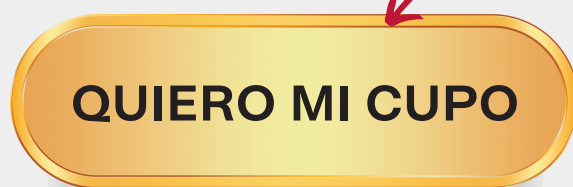
Por. Chef. Dubraska Andara

¿Cómo funciona la Formación?

- Tiene una duración estimada de 10 semanas
- Clases on line semanales a través de Zoom (quedan grabadas)
- Todo explicado paso a paso
- 1 Tarea por semana
- 1 Proyecto final
- Desde cualquier lugar del mundo y en cualquier dispositivo
- Pagos de contado o fraccionados (varios planes)



Por. Chef. Dubraska Andara



haz clic aquí



¿Para quién es el Diplomado?

- Amantes de la Repostería
- Principiantes o Avanzados (no necesita conocimiento previo)
- Quienes quieren aprender las mejores cubiertas en crema, resistentes y deliciosas
- Quienes quieran aprender a elaborar y decorar pasteles diferentes
- Quienes quieran monetizar su pasión
- Si quieres aprender no solo la Repostería, sino a Vender tus productos



haz clic aquí




Todo en un mismo lugar 



Ganache Sorprendente



 Merengues



Buttercreams

haz clic aquí 

 **QUIERO MI CUPO** 

Por. Chef. Dubraska Andara

¿Cuanto es la Inversión?

127 USD Y TE LLEVAS ADEMÁS

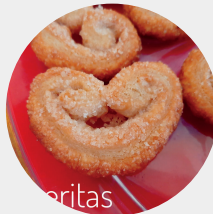


MiniCurso de Torta Matilda
(Bono A)
Paso a paso de la mejor torta húmeda y negra, de chocolate, con una técnica que te aseguro, no conoces, ni has probado pero que amarás. Incluye, la torta y la supercrema de chocolate. (Valorado EN 17,99 USD)

Taller Virtual vía Telegram de Postres para Emprender. Una recopilación de postres fríos, diseñados por porciones para que comiences ya, a generar ingresos con una mínima inversión (Valorado en 37 USD)



Taller de Hojaldre Perfecto en 20 minutos (Bono B)
El mejor hojaldre que jamás probarás, y lo realizas en solo 20 minutos, créeme. Videos paso a paso, con las elaboraciones de palmeritas, canolos, milhojas y más. (Valorado en 27 USD)



haz clic aquí

QUIERO MI CUPO



Por. Chef. Dubraska Andara



¿Cuanto es la Inversión?

2 CUOTAS DE 67 USD C/U Y TE LLEVAS ADEMÁS

MiniCurso de Torta Matilda (Bono A)
Paso a paso de la mejor torta húmeda y negra, de chocolate, con una técnica que te aseguro, no conoces, ni has probado pero que amarás. Incluye, la torta y la supercrema de chocolate. (Valorado EN 17,99 USD)



Taller Virtual vía Telegram de Postres para Emprender. Una recopilación de postres fríos, diseñados por porciones para que comiences ya, a generar ingresos con una mínima inversión (Valorado en 37 USD)



haz clic aquí

QUIERO MI CUPO

Por. Chef. Dubraska Andara



¿Cuanto es la Inversión? 

10 CUOTAS SEMANALES DE 17 USD C/U

**A LAS 5 PRIMERAS PERSONAS QUE
PAGUEN DE CONTADO O EN 2 CUOTAS,
SE LLEVAN ADICIONAL :**

Una Asesoría Personalizada para organizar
y estructurar tu Marca, tomando en cuenta
todo lo aqui enseñado



Por. Chef. Dubraska Andara 

QUIERO MI CUPO

haz clic aquí 





Inicio de Inscripciones para el Diplomado de Decoración de Pasteles con cremas

19 de Abril

Inicio del Diplomado

dubraska andara

25 de Abril

[Para mayor Información, haz clic aquí](#)



Por. Chef. Dubraska Andara



Enlaces Importantes

dubraska andara



Calculadora de Regla de 3

Para aumentar o reducir la cantidad de los ingredientes de tu receta, usando regla de 3



Conversor de t_z a gr

Para convertir las cantidades de ingredientes de tazas a gramos

Solo haz clic sobre el enlace para ir a la información

dubraska andara



*dubraska
andara*

 Diversificando
tu Negocio de Pasteles
by Dubraska

Notas





*dubraska
andara*



Por. Chef. Dubraska Andara

Notas





dubraska
andara

 Diversificando
tu Negocio de Pasteles
by Dubraska

Notas





dubraska
andara



Por. Chef. Dubraska Andara