Lista de materiales.

En nuestro curso online aprenderás a realizar 3 maravillosos proyectos, 2 de arreglos frutales y 1 de decoración de fresas con chocolate; para ello vamos a necesitar.

1. Chocolate de cobertura 2 Lbs:

- **Marcas que recomiendo**:
  - **Ghirardelli y Chocomarke**: los consiguen en Walmart, Michaels y Target, tanto su tienda física como en la online.
  - **Merckens o Clasen**: En la tienda Online Lavanders Bake Shop IG @lavandersbakeshop, Amazon aquí te dejo el link https://amzn.to/3DvAWHU y pronto también lo vamos a vender.

Al momento de hacer sus arreglos traten de tener alguna de estas marcas, para que puedan tener unos óptimos resultados en sus arreglos.

- **Si no estas dentro de USA**, lo puedes compra en donde venden todo para los cake, torta o pastel, dependiendo como lo llamen en tu país.

2. **Diluyente:** Paramount Crystals, lo puedes en la tienda Online Lavanders Bake Shop IG @lavandersbakeshop, Amazon aquí te dejo el link https://amzn.to/3xWgBu8 y pronto también lo vamos a vender.

- **Si no estas dentro de USA**, lo puedes compra en donde venden todo para los cake, torta o pastel, dependiendo como lo llamen en tu país.

3. Horno microondas o Máquina para derretir el chocolate (dejo link de Amazon https://www.amazon.com/shop/frutidetails?listId=N860OQARC4YC&ref=inf_list_own_fr

utidetails), la maquina no es obligatoria ya que puedes usar perfectamente la primera opción 1.

4. Fresas 3 lbs, a la hora de hacer la compra que no estén excesivamente maduras ni goteando agua. aquí te dejo video explicativo de como escogerlas (https://youtu.be/18p1Fv6OKco).

5. Piña 2; aquí te dejo video explicativo de como escogerlas (https://youtu.be/18p1Fv6OKco).

6. Melón 1; aquí te dejo video explicativo de como escogerlas (https://youtu.be/18p1Fv6OKco).

7. Naranja 1; aquí te dejo video explicativo de como escogerlas (https://youtu.be/18p1Fv6OKco).

8. Uvas ½ lb la del color de tu preferencia.
9. Manzana la del color de tu preferencia.

10. Kiwi 2.

12. Lechuga kale greens completa 2; solo recomiendo esta, aquí te dejo la foto de cómo es;

13. Sprinkles o decorativos comestibles, azúcar decorativas color rosado clara, perlas, matizador dorado aquí te de el link https://www.lavendersbakeshop.com/collections/luster-dust/products/special-gold-rolkem-10g

14. Molde de silicón de flores, aquí de dejo el link de amazon https://amzn.to/3pMJKEH,

15. Cortadores de corazón, estrella y flor de 4” dejo link de Amazon https://amzn.to/3Gk9FtF

16. Envase redondo de 5*5” para el arreglo pequeño, aquí te dejo el link donde lo puedes conseguir https://www.lofloristsupplies.com/5-white-acrylic-cylinder-vase

17. Caja redondo de 6” para el arreglo grande, aquí te dejo el link donde lo puedes conseguir https://www.lofloristsupplies.com/10-white-round-gift-boxes-set-of-3/ en esta ocasión es obligatorio comprar el juego de 3, para usar el pequeño de allí; pero si consigues otro de esa medida de ancho está bien.

18. Caja donde van las fresas se van a colocar las fresas aquí te dejo el link https://amzn.to/3xYouPL.

19. Capacillo para colocar las fresas, aquí te dejo el link donde lo puedes conseguir https://amzn.to/3rE5a9i

20. Pepel celofan para envolver. Aquí lo puedes comprar https://www.lofloristsupplies.com/30-x-100-ft-clear-cellophane/

21. Palillos de Altura

22. Cucharillas plásticas.

23. Bolsas ziploc pequeñas.

24. Papel absorbente.

25. 2 foam rectangular para armado aquí te dejo el link donde lo puedes conseguir https://amzn.to/32SatYm.

26. 1 base de foam cuadrar para el secado de las fresas, para que las puedes reusar debes forrarla con vinyl autoadhesivo del color de tu preferencia, aquí te dejo el link donde lo puedes conseguir https://amzn.to/3omHrsd

27. Tablas, cuchillo y bandejas.

28. Papel de Cera.

29. Papel envoplast.

30. Paletas para remover el chocolate

31. Colorante para el chocolate Pink; importante que sepan que a la hora de comprarlos su base debe ser de aceite. Aquí te dejo donde lo puedes comprar https://www.lavendersbakeshop.com/collections/colour-mill-1/products/copy-of-hot-pink-colour-mill-colouring.

Si al momento de la clase online no logaran tener todos los materiales, no se preocupen, recuerden que el curso va quedar para ustedes **guardado por 45 días**, para que practiquen las veces que deseen.

Lo ideal es que el día de curso, estén conectadas y que anoten todas sus preguntas y dudas, que se la vamos responder.