

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA AVANZADA. MONOGRÁFICOS

TARTAS SALADAS con Sonia Ferrer



Precio: ~~48.00€~~ **43.20€**

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 19/03/2019

Impartido por: Sonia Ferrer

Lugar: Cookiteca Passeig de Gràcia

OFERTA: 10% de descuento

Sonia nos propone 4 tartas saladas que elaboraremos entre todos los asistentes.

Taller 100% práctico!

Recetas

Croustade hojaldrada de fondant de perreo (tarta caliente)

Damero de tomate, mozzarella, y pesto (tarta fría)

Quiche de alcachofas y gambas (tarta fría o caliente)

Tarta de pimientos, cebolla, mousse de queso feta (tarta fría)

Image not readable or empty
76125213-2501-tarta-de-pimientos-y-queso.jpg

Image not readable or empty
i4325213-2501-croustade-aux-poireaux.jpg

Image not readable or empty
VEGETABLE QUICHE.jpg

PROFESOR:

Image not readable or empty
sonia-ferrer.jpg

Sonia Ferrer

Después de trabajar como ejecutiva en una multinacional y tener 5 hijos, Sonia decidió convertir su afición en su

profesión.

Se especializó en cocina, pastelería y bombonería en:

Hofmann Barcelona,

Escuela Hostelería Jesuitas- Sarrià,

Chocolate Academy

Master de Chocolate por la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona

Diploma Cordon Vert por la Vegetarian Society (Gran Bretaña)

Tea Sommelier

Actualmente es profesora de cocina e imparte Ciclos Formativos de Cocina y Hostelería en Institutos y Escuelas de Restauración.

También es formadora de equipos de VORWERK, THERMOMIX.

INCLUYE:

- *Dossier con las recetas elaboradas en classe.*
- *Material e ingredientes.*
- *Degustación de todos los plats elaborados con una copa de vino.*



Cookiteca Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - Tlf. +34938082143

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com