



## CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

### 6. Petit four



**Preu: 48.00€**

**Horari:: 19:30-21:30h**

**Data del curs:: 04/11/2019**

**Impartit per: Maggy Toyran**

**Lloc: Cookiteca Sarrià**

Per a tots aquells que vulguin iniciar-se en el món de la rebosteria i pastisseria amb receptes i tècniques bàsiques.

#### **Avui: Petit four**

Petites pastes ideals per acompanyar el te o el cafè o simplement per donar-se un petit caprici entre hora. Mini pa de pessic de llimona. Florentins, Trufes i Financiers d'ametlla .

#### **Per què m'agradarà aquest taller?**

Taller de rebosteria molt complet i pràctic que forma part del [CURS D'INICIACIÓ DE L'REBOSTERIA](#)

- Amb un equip de professors increïbles.
- Les receptes són molt originals. Et permetran aprendre moltes tècniques i usar molts ingredients diferents.
- Els tallers són molt dinàmics i divertits
- Al final t'emportaràs porcions de pastissos per compartir a casa
- Conocerás gent amb les mateixes inquietuds



**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

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

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** Qualsevol ubicació

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)