

## CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

### 10. Mona de Pasqua



**Preu: 48.00€**

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

**Data del curs:: 23/03/2020**

**Impartit per: Maggy Toyran**

**Lloc: Cookiteca Sarrià**

### TALLER APLAÇAT, PENDENT DE NOVA DATA

Taller monogràfic dirigit a tots aquells que vulguin iniciarse en el món de la pastisseria i rebosteria, aprenent a elaborar les receptes bàsiques.

#### Mona de Pasqua

El típic pastís "Sara"

Decorat amb xocolata

#### 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 Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Tlf. +34932059373

**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...:** Qualsevol ubicació

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)  
Correu electrònic:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)