cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ REBOSTERIA

4.Lioneses i eclairs: massa choux



Preu: 48.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 07/12/2020

Impartit per: Maggy Toyran

Lloc: Cookiteca Sarrià

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

Avui: Massa choux

La massa de rebosteria més típica de França i una de les més versàtils.

Es realitzaran:

choux cruixents

Eclairs

bunyols

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
Correu electrònic:
info@cookiteca.com