



INICIACIÓ REBOSTERIA

8. Xocolata



Preu: 48.00€

Horari:: 19-21h

Data del curs:: 30/11/2020

Impartit per: Maggy Toiran

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: Temperat de la xocolata

Per què atemperamos la xocolata? Tècnica.

- Aplicacions:

- **Decoracions:** reixes, tub de reixa, rínxols, nius i transfers
- **Piruletes:** amb transfers, de colors arrissades i decorades
- **Snacks i roques:** cruixents amb kikos i de cereals

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