

## INICIACIÓ REBOSTERIA

### 7. Pasta de Full



**Preu: 48.00€**

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

**Data del curs:: 01/03/2021**

**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.**

#### Pasta de full


Farem amb pasta de full preparat:

- Milfulls
- Pastís de Belém
- Palmeretes
- Rotlles de Fruita seca

#### **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)