



INICIACIÓ REBOSTERIA

5. Profiteroles (Massa choux)



Preu: 48.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 28/02/2022

Impartit per: Maggy Toyran

Lloc: Cookiteca Sarrià

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

Profiteroles

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

Bunyols

Choux cruixents

Eclairs

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.

-

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

info@cookiteca.com