

## INICIACIÓ REBOSTERIA

### 5. Profiteroles (Massa choux)



**Preu: 48.00€**

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

**Data del curs:: 27/03/2023**

**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.

