

INICIACIÓ REBOSTERIA

5. Pasta Choux



Preu: 50.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 20/05/2024

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

Lioneses

Eclaires

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