



MONOGRÁFICS DE CUINA

PA DE MOTLLE by Paolo Temesio



Preu: 70.00€

Horari:: 17-20h

Data del curs:: 13/03/2021

Impartit per: Paolo Temesio

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 2x1

De la mà d'un especialista, el xef **Paolo Temesio**, aprendrem els secrets del pa.

Un taller monogràfic intensiu:

Elaboració de tres receptes:

Pa de motlle clàssic

Pa de motlle semi - integral

Pa de motlle de blat de moro morat

Durada del taller 3h

Porta una bossa del pa per portar els teus pans a casa!

Image not readable or empty
Paolo Temesio

Paolo Temesio

Apassionat del pa i la rebosteria, Paolo va començar treballant amb quinze anys a la pizzeria familiar.

Es va formar al Gremi de Forn de Barcelona i a Espai Sucre amb Jordi Butrón.

Ha passat per grans restaurants, com el Neichel o el Roca Moo, assessorat pels germans Roca.

Ha participat en nombrosos llibres relacionats amb la pastisseria i el pa.



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