

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUIÑA

POSTRES GOURMET BY SALVA ANDREU

TORRONS CASOLANS PG



Preu: 58.00€

Horari:: 19-21,30h

Data del curs:: 28/11/2023

Impartit per: Salva Andreu

Lloc: Cookiteca Sarrià

Aprèn moltes tècniques en una sessió i uns emplatats espectaculars!

Tres receptes de torrons. Diferents tècniques de confiteria, bomboneria i xocolateria per veure explorar noves textures, sabors i presentacions. Sorpren als teus aquest Nadal!

-Turró de xocolata i quicos

-Turró clàssic de Xixona

-Turrón de xocolata blanca i fruits vermells

Portaras els teus dolços a casa!

COOKITECA Sarrià: Major de Sarrià 74, Barcelona

Horari: Dimarts de 19-21,30h



Salva Andreu

"Sóc un apassionat de la cuina i l'alimentació en totes les formes, sempre amb ganes contínues de créixer amb nous reptes i aprenentatges.

Porto treballant des de 2010 en diferents àmbits de l'hostaleria i la restauració, majoritàriament com a xef, cuiner, pastisser i professor.

He estat a diferents restaurants, com Tragamar, La Cantonada, Squisit, Ca l'Isidre, El Principal o l'Hotel Tamariu.

També he col·laborat amb pastisseries com La Canal, he estat professor a l'Escola CETT i he col·laborat amb la Fundació Alícia.

Tot això m'ha donat una àmplia experiència que m'encanta transmetre als assistents a les meves classes..."



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