

PASTISSOS PER A CELEBRACIONS

III. Pastissos clàssiques



Preu: 48.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 25/02/2020

Impartit per: Maggy Toiran

Lloc: Cookiteca Passeig de Gràcia

Els pastissos més riques i memorables!

Aprèn pas a pas tots els secrets per elaborar-les.

Al final t'emportaràs porcions de pastissos per compartir a casa.

Pastissos clàssiques

Pastís Tatin


Pastís de Sacher

Pastís Charlotte de fruits vermells

Per què m'agradarà aquest taller?

- Taller de rebosteria molt complet i pràctic que forma part del [CURS D'REBOSTERIA II](#)

- 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 Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Tlf. +34932059373

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

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