

## PASTISSOS PER A CELEBRACIONS

### III. Pastissos clàssiques



**Preu: 48.00€**

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

**Data del curs:: 19/05/2020**

**Impartit per: Maggy Toiran**

**Lloc: Cookiteca Sarrià**

#### **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 PASTISSOS PER A CELEBRACIONS](#)

- 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

**Portar:** Davantal, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobre i moltes ganes de passar-ho bé!

**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](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)