

PASTISSOS DEL MÓN

V. ESPECIAL FRAISIER



Preu: 48.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 24/03/2020

Impartit per: Maggy Toiran

Lloc: Cookiteca Valencia 223

TALLER APLAÇAT, PENDENT DE NOVA DATA

Un dels grans clàssics de la rebosteria francesa!

Aprendrem com fer el pastís fresca de maduixes en la qual es combina una genovesa, crema i merenga per a un resultat espectacular.

Ensenyarem diferents acabats perquè cadascú apliqui la seva creativitat.

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

Especial Fraisier

Pastís fresca de maduixes

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 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