

PASTISSOS DEL MÓN

V. ESPECIAL FRAISIER



Preu: 48.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 16/06/2020

Impartit per: Maggy Toiran

Lloc: Cookiteca Sarrià

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 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 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