



PASTRY ESSENTIALS - THEMATIC WORKSHOPS

b



Price: 48.00€

Time: 19:30-21:30h

Date: 18/11/2019

Teacher: Maggy Toiran

Place: Cookiteca Sarrià

Para todos aquellos que quieran iniciarse en el mundo de la repostería y pastelería con recetas y técnicas básicas.

Hoy: Atemperado del chocolate

Por qué atemperamos el chocolate? Técnica.

- Aplicaciones:

- **Decoraciones:** rejas, tubo de reja, rizos, nidos y transfers
- **Piruletas:** con transfers, de colores rizadas y decoradas
- **Snacks y rocas:** crujientes con kikos y de cereales

¿Por qué me gustará este taller?

- Taller de repostería muy completo y práctico que forma parte del [CURSO DE INICIACIÓN DE LA REPOSTERÍA](#)
- Con un equipo de profesores increíbles.
- Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y usar muchos ingredientes diferentes.

- Los talleres son muy dinámicos y divertidos
- Al final te llevarás porciones de pasteles para compartir en casa
- Conocerás gente con las mismas inquietudes



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com