



PASTRY ESSENTIALS - THEMATIC WORKSHOPS

*



Price: 48.00€

Time: 19:30-21:30h

Date: 09/12/2019

Teacher: Maggy Toyran

Place: Cookiteca Sarrià

Taller monográfico dirigido a todos aquellos que quieran iniciarse en el mundo de la pastelería y repostería, aprendiendo a elaborar las recetas básicas.

Hoy: Pasta choux

La masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles.

Se realizarán:

Choux crujientes

Eclairs

Buñuelos

¿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