

PASTRY TO CELEBRATE

IV. FONDANT



Price: 48.00€

Time: 19:30-21:30h

Date: 02/06/2020

Teacher: Maggy Toiran

Place: Cookiteca Sarrià

¡El delicioso corazón caliente!

Aprenderemos a elaborar este delicado postre con diversas variantes.

Al final te llevarás porciones de pasteles para compartir en casa.

Especial coulants

Coulant de chocolate

Coulant de avellanas con cremoso de mango

Coulant de mango

¿Por qué me gustará este taller?

- Taller de repostería muy completo y práctico que forma parte del [CURSO TARTAS PARA CELEBRAR](#)

- 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

Traer: Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!



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