



PASTRY TO CELEBRATE

II. CAKES FOR CELEBRATIONS



Price: 48.00€

Time: 19,30-21,30h

Date: 26/01/2021

Teacher: Maggy Toiran

Place: Cookiteca Sarrià

¡Los pasteles desnudos que todos quieren para su boda y fiesta!

Aprende a preparar un pastel de 3 capas y a usar la espátula y el raspador para crear el efecto semi desnudo.

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

Red Velvet

Pastel limón

Pastel de vainilla y fresas

¿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