

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## PASTRY TO CELEBRATE

### II. CAKES FOR CELEBRATIONS



**Price:** 48.00€

**Time:** 19,30-21,30h

**Date:** 15/02/2022

**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.

3 recetas:

**Pastel limón**

**Pastel de chocolate**

**¿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](http://www.cookiteca.com)

Mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)