

INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

6. Mousses y semifríos



Precio: 45.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 24/05/2016

Impartido por: Equipo interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

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

Hoy: Mousses y semifríos

3 recetas para sorprender a todos:

-Mousse de coco, gelee de fruto de la pasión

â€“Mango y tacos de fruta de mango

-Mousse de albaricoque, bavaroise de pistacho con gelee de fresa y tacos de albaricoque

-Mousse de chocolate 70%, cremoso de avellana, crumble y chocolate fundido.

¿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

*******Precio**

Talleres sueltos: 45€/taller

Pack de 3 talleres: 120€/3 talleres

CURSO COMPLETO: 375€



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

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

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com