cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

Crumbles y sablés

Precio: 45.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 18/05/2016

Impartido por: Equipo interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

OFERTA: 2x1

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

Hoy: Crumbles y sablés

-Crumble básico: cómo hacerlo y cómo usarlo en diferentes tipos de dulces

-Elaboración de pasta brisa

-Tarta de pera con base de pasta brisa y crumble

-Pastas de té variadas con masa sablé

-Biscuits de masa sablé viennoise, ligeros y crujientes, con manga pastelera

¿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