

## INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

### 8. Chocolate



**Precio:** 48.00€

**Horario:** 19:30-21:30h

**Fecha del curso:** 18/11/2019

**Impartido por:** Maggy Toiran

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

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

#### Hoy: Atemperado del chocolate

Por qué atemperamos el chocolate? Técnica.

#### - Aplicaciones:

- **Decoraciones:** rejas, tubo de reja, rizados, nidos y transfers
- **Piruletas:** con transfers, de colores rizadas y decoradas
- **Snacks y rocas:** crujientes con kikos y de cereales

#### ¿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



**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](http://www.cookiteca.com)  
E-mail:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)