

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

### INTENSIVO "MESAS DULCES"



**Precio: 85.00€**

**Horario: 9,30-13,30h**

**Fecha del curso: 27/04/2019**

**Impartido por: Maggy Toiran**

**Lugar: Cookiteca Valencia 223**

**OFERTA: 2x1**

Pronto llegan muchas celebraciones...

Las "mesas dulces" son perfectas para cualquier ocasión, pero hay que organizarlas bien y tener las recetas adecuadas, para que no se conviertan en un largo trabajo...

Como sabéis se pueden tematizar y adaptar al gusto del homenajeado!

Desde hace mucho tiempo **Maggy Toiran** se dedica a organizarlas y ahora os explicará todos sus trucos de montaje y decoración y también elaboraréis sus recetas más exitosas!

#### **Temario:**

**-Gestionar y organizar un catering basico de dulce**

**-Decidir dulces dependiendo de la tematica**

**-Decoracion y organizacion de la mesa**

## ¡7 Recetas!

-Mini cupcakes de trufa de chocolate

-Popcakes

-Galletas decoradas

-Merenguitos

-Mini chessecakes

-Rollitos de mermelada de fresa

-Dripcake de vainilla (pastel)

Duración: 4 horas intensivo

bANNER MESAS DULCES

Image not readable or empty  
/source/bANNER MESAS DULCES.png



**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)