

## INICIACIÓN REPOSTERÍA II

### 10. Mona de Pascua



**Precio: 48.00€**

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

**Fecha del curso: 23/03/2020**

**Impartido por: Maggy Toyran**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

### **TALLER APLAZADO, PENDIENTE DE NUEVA FECHA**

**Taller monográfico que forma parte del curso de iniciación a la repostería.**

Dirigido a todos aquellos que quieran iniciarse en el mundo de la pastelería y repostería, aprendiendo a elaborar las recetas básicas.

#### **Mona de Pascua**

La tradicional tarta Sara

Decorada con chocolate

#### **¿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 Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - Tlf. +34938082143

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

**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)