

## INICIACIÓN REPOSTERÍA

### 4. Galletas: tres técnicas



**Precio: 48.00€**

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

**Fecha del curso: 11/10/2021**

**Impartido por: Maggy Toyran**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

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

**Hoy: Galletas**

**Se realizarán:**

Cookies americanas de chocolate y nueces

Galletas sables bretonas

Lenguas de gato

Masa cigarrillo.

**¿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)