

## INICIACIÓN REPOSTERÍA

### 5. Profiteroles (Masa Choux) IR



**Precio:** 48.00€

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

**Fecha del curso:** 27/03/2023

**Impartido por:** Maggy Toyran

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

#### **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.

#### **Profiteroles**

La masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles.

Buñuelos

Choux crujientes

Eclairs

#### **¿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)