

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## POSTRES GOURMET BY SALVA ANDREU

### 2. BOMBONES LÍQUIDOS DE CHOCOLATE PG



**Precio: 58.00€**

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

**Fecha del curso: 24/10/2023**

**Impartido por: Salva Andreu**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

**Aprende muchas técnicas en una sólo sesión y unos emplatados espectaculares!**

Image not readable or empty  
BANNER NUEVO SALVA [1].png

### 2. BOMBONES LÍQUIDOS DE CHOCOLATE

Bombones que explotan en la boca, rellenos de trufa suave, fruta de la pasión y chocolate con leche, recubiertos por una fina y crujiente cobertura de chocolate negro.

Acompañados de una salsa de cacao y un praliné de quicos casero

Os llevaréis vuestros dulces a casa!

**COOKITECA Sarrià: Major de Sarrià 74, Barcelona**

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

## Precios

<b>Taller:</b>	<b>58€</b>
<b>Pack 4 talleres</b>	<b>210€</b>



## Salva Andreu

"Soy un apasionado de la cocina y la alimentación en todas sus formas, siempre con ganas continuas de crecer con nuevos retos y aprendizajes. Llevo trabajando desde 2010 en distintos ámbitos de la hostelería y la restauración, mayoritariamente como chef, cocinero, pastelero y profesor.

He estado en diferentes restaurantes, como Tragamar, La Esquina, Squisito, Ca l'Isidre, El Principal o el Hotel Tamariu.

También he colaborado con pastelerías como La Canal, he sido profesor en la Escuela CETT y he colaborado con la Fundación Alicia.

Todo ello me ha dado una amplia experiencia que me encanta transmitir a los asistentes a mis clases...."



**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)