

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

RAW FOOD

Pastelería RAW 1.- Tartas de chocolate



Precio: 45.00€

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 26/01/2016

Impartido por: Pàrivi Linna

Lugar: Cookiteca Sarrià

Taller de pastelería saludable sin harina, lácteos, azúcar, huevos y sin necesidad de hornear!

Descubre otra manera de comer dulce, el dulce natural que nos proporciona la madre tierra.

Hoy

Tartas de chocolate: elaboración de 2 tartas de chocolate. Haremos nosotros el chocolate utilizando cacao puro, nibs de chocolate y otros ingredientes poco habituales. Utilizaremos endulzantes naturales.

Los talleres incluyen:

- Los ingredientes
- Las recetas para hacerlas en casa
- Degustación de los dulces
- Una porción de las tartas elaboradas en clase

****Tartas y repostería apta para veganos, crudiveganos, celíacos y para diabéticos.**

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

E-mail:

info@cookiteca.com