

TARTAS DEL MUNDO

IV. ESPECIAL COULANTS



Precio: 48.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 02/06/2020

Impartido por: Maggy Toiran

Lugar: Cookiteca Sarrià

¡El delicioso corazón caliente!

Aprenderemos a elaborar este delicado postre con diversas variantes.

Al final te llevarás porciones de pasteles para compartir en casa.

Especial coulants

Coulant de chocolate

Coulant de avellanas con cremoso de mango

Coulant de mango

¿Por qué me gustará este taller?

- Taller de repostería muy completo y práctico que forma parte del [CURSO TARTAS PARA CELEBRAR](#)

- 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

Traer: Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!



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