

TARTAS DEL MUNDO

V. ESPECIAL FRAISIER



Precio: 48.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 16/06/2020

Impartido por: Maggy Toiran

Lugar: Cookiteca Sarrià

¡Uno de los grandes clásicos de la repostería francesa!

Aprenderemos como hacer la tarta fresca de fresas en la que se combina una genovesa, crema y merengues para un resultado espectacular.

Enseñaremos diferentes acabados para que cada uno aplique su creatividad.

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

Especial Fraisier

Tarta Fresca de Fresas

¿Por qué me gustará este taller?

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

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

