

TARTAS DEL MUNDO

II. PASTELES DESNUDOS "NUDE CAKES" TM



Precio: 48.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 04/10/2022

Impartido por: Maggy Toiran

Lugar: Cookiteca Sarrià

¡Los pasteles desnudos que todos quieren para su boda y fiesta!

Aprende a preparar un pastel de 3 capas y a usar la espátula y el raspador para crear el efecto semi desnudo.

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

Hoy:

-Tarta arcoiris

-Pastel limón

-Tarta suave de chocolate

¿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