

## 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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)