

## TARTAS PARA CELEBRAR

### III. TARTAS CLÁSICAS



**Precio: 48.00€**

**Horario: 19:30-21:30h**

**Fecha del curso: 25/02/2020**

**Impartido por: Maggy Toiran**

**Lugar: Cookiteca Passeig de Gràcia**

#### **¡Las tartas más ricas y memorables!**

Aprende paso a paso todos los secretos para elaborarlas.

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

#### Tartas clásicas

Tarta Tatin


Tarta Sacher

Tarta Charlotte de frutos rojos

#### **¿Por qué me gustará este taller?**

- Taller de repostería muy completo y práctico que forma parte del [CURSO DE REPOSTERÍA II](#)

- 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



**Cookiteca Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - Tlf. +34932059373

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

**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)