

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

TARTAS PARA CELEBRAR

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](#)

- 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 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

E-mail:

info@cookiteca.com