



## CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

### 10. Chocolate



**Preu:** 45.00€

**Horari::** 19:30-21:30h

**Data del curs::** 18/12/2017

**Impartit per:** Alba Ruiz Cemanaos de Galette

**Lloc:**

**Para todos aquellos que quieran iniciarse en el mundo de la repostería y pastelería con recetas y técnicas básicas.**

#### **Hoy: Chocolate**

Iniciación al chocolate y técnica para atemperarlo correctamente

#### **Se realizará:**

àrbol de Navidad de chocolate

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

- Taller de repostería muy completo y práctico que forma parte del [CURSO DE INICIACIÓN DE LA REPOSTERÍA](#)
- 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 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...:** Qualsevol ubicació

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

Correu electrònic:

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