

## CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

### 3. Masses fullades -SC-



**Preu: 45.00€**

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

**Data del curs:: 25/05/2017**

**Impartit per: Equipo interno**

**Lloc:**

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

#### **Hoy: Masas hojaldradas**

Masa de hojaldré rápida con la que elaborar tartas. Elaboraciones usando otras masas menos conocidas como la filo y la kataifi.

#### **Se realizarán:**

Tarta de manzana

Pañuelos de filo con frutos rojos

nidos de kataifi con frutas de temporada

**¿Por qué me gustará este taller?**

