

CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

9. Xocolata (matins)



Preu: ~~45.00€~~ **40.50€**

Horari:: 11:30-13:30h

Data del curs:: 21/03/2017

Impartit per: Equipo interno

Lloc:

¡OFERTA! 10% de descompte

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

Hoy: Atemperado del chocolate

Por qué atemperamos el chocolate? Técnica.

- Aplicaciones:

- **Decoraciones:** *rejas, tubo de reja, rizos, nidos y transfers*
- **Piruletas:** *con transfers, de colores rizadas y decoradas*
- **Snacks y rocas:** *crujientes con kikos y de cereales*

¿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
Correu electrònic:
info@cookiteca.com