

## CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

### 2. Biscuits i farcits II



**Preu:** 45.00€

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

**Data del curs::** 22/01/2018

**Impartit per:** Equipo interno

**Lloc:**

**Taller monogràfic dirigit a tots aquells que quieran iniciarse en el mundo de la pastelería y repostería, aprendiendo a elaborar las recetas básicas.**

#### **Hoy: Bizcochos y rellenos II**

Masas batidas pesadas

#### **Se realizarán:**

Plum cakes de sabores glaseados

Layer cake de zanahoria y crema de queso

Brownie con chocolate cheese cream

#### **¿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)