



CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

4. Pasta choux



Preu: 48.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 22/10/2018

Impartit per: Maggy Toyran

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: Pasta choux

La masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles.

Se realizarán:

Choux crujientes

Eclairs

Buñuelos

¿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 Guàrdia, 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