

REBOSTERÍA. AVANÇADA

Monogràfic de pa



Preu: ~~85.00€~~ **72.25€**

Horari:: 17:00-20:00h

Data del curs:: 27/05/2017

Impartit per: Ivan guill

Lloc:

¡OFERTA! 15% de descompte

Sesió panarra teòrica-pràctica de 3 hores, para reforzar conceptos y técnicas de todo el proceso del pan.

Trabajaremos con panes laminados, de alta hidratación y regionales para disfrutarlos en la mesa. Panes muy crujientes y con mucha miga

- *Pan hojaldrado*
- *Pan de cristal*
- *Bao/Mantou*
- *Naan*

Profesor: *Ivan Guill*

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