



REBOSTERÍA. AVANÇADA

LEMON PIE amb Roselyn Costantino



Preu: ~~45.00€~~ **22.50€**

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 10/05/2018

Impartit per: Roselyn Costantino

Lloc:

¡OFERTA! 50% de descompte

ÂRoselyn reinventa el clàssic pastís de llimona i merenga!

LEMON PIEÂ amb merenga i petits tocs de cremós d'alfà brega.

Una **dolça i alhora cítrica tartaleta** de llimona. En aquest taller aprendràs a fer la **millor merenga italiana**Â que hagi existit. Cremós, suau i delicat amb un lleuger toc de mel. A sota d'ell hi haurà el deliciós sabor del **farcit cítric i alhora dolç del cremós de llima**, lleuger i untuós, el qual estarà abraçat per una **massa d'ametlles cruixent**. Després farem un **cremós d'alfà brega** per afegir una nota extra de frescor. I com a toc final **decorarem amb pètals de flors comestibles**.

* Cada alumne / a elaborarà la seva pròpia tartaleta

Â

PROFESSORA:

Roselyn CostantinoÂ - nascuda a Caracas, Veneçuela, des de petita la seva passió per la cuina era imparable, per això decideix tornar a les seves arrels espanyoles i torna a Barcelona per estudiar a l'escola Hofmann i posteriorment a Espai Sucre. Actualment, és professora de cuina en 3 escoles de Barcelona: després d'haver treballat en diversos restaurants descobreix que el que realment estima és ensenyar a cuinar a les persones i veure-les gaudir dels diferents sabors de diverses parts del món.

Roselyn_LOW

Image not readable or empty
/source/Roselyn_LOW.jpg

Â

INCLOU:

Â· Dossier amb les receptes elaborades a classe
Â Material i ingredients



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