

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

REBOSTERIA TRADICIONAL

m



Preu: 45.00€

Horari:: 18-20

Data del curs:: 03/03/2015

Impartit per: Silvia Mirabet

Lloc:

Aprende a realizar uno de los dulces más de moda del momento! En este taller se sentarán las bases para conseguir unos macarons perfectos. Un tradicional dulce francés hecho de clara de huevo, almendra molida, azúcar glas y [azúcar](#) que varía su sabor y color en función de la crema que se decida poner dentro.

Te sorprenderás por su elegancia y sus matices de textura y sabor! Haremos las siguientes recetas: maracuyá, fresa y casís.

¡Te llevarás tus macarons a casa!

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