

INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

9. Chocolate -SC



Precio: ~~45.00€~~ **36.00€**

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 21/03/2017

Impartido por: Equipo interno

Lugar:

OFERTA: 20% de descuento

Para todos aquellos que quieran iniciarse en el mundo de la repostería y pastelería con recetas y técnicas básicas.

Hoy: Atemperado del chocolate

Por qué atemperamos el chocolate? Técnica.

- Aplicaciones:

- **Decoraciones:** rejas, tubo de reja, rizos, nidos y transfers
- **Piruletas:** con transfers, de colores rizadas y decoradas
- **Snacks y rocas:** crujientes con kikos y de cereales

¿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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com