



INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

10. Chocolate



Precio: 45.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 18/12/2017

Impartido por: Alba Ruiz Cemaños de Galette

Lugar:

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

Hoy: Chocolate

Iniciación al chocolate y técnica para atemperarlo correctamente

Se realizará:

árbol de Navidad de chocolate

¿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