

INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

10. TURRONES CREATIVOS



Precio: 48.00€

Horario: 19:30 a 21:30h

Fecha del curso: 02/12/2019

Impartido por: Rosa M García

Lugar: Cookiteca Sarrià

Aprende a realizar los dulces más clásicos e imprescindibles para las Navidades.

Elaboraciones clásicas como el turrón de crema quemada y otras más creativas y sorprendentes.

RECETAS:

- El clásico de crema quemada con sorpresa
- Turrón de coco con zanahoria
- Barritas de turrón individual de chocolate decorado con transfer
- Turrón praliné de palicroc de almendra con tatin a dados

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