

REPOSTERÍA AVANZADA

Monográfico de panadería



Precio: ~~85.00€~~ **72.25€**

Horario: 17:00-20:00h

Fecha del curso: 27/05/2017

Impartido por: Ivan guill

Lugar:

OFERTA: 15% de descuento

Sesión panarra teórica-práctica de 3 horas, para reforzar conceptos y técnicas de todo el proceso del pan.

Trabajaremos con panes laminados, de alta hidratación y regionales para disfrutarlos en la mesa. Panes muy crujientes y con mucha miga

- *Pan hojaldrado*
- *Pan de cristal*
- *Bao/Mantou*
- *Naan*

Profesor: *Ivan Guill*

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