



CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

8. Xocolata



Preu: 48.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 18/11/2019

Impartit per: Maggy Toiran

Lloc: Cookiteca Sarrià

Per a tots aquells que vulguin iniciar-se en el món de la rebosteria i pastisseria amb receptes i tècniques bàsiques.

Avui: Temperat de la xocolata

Per què atemperamos la xocolata? Tècnica.

- Aplicacions:

- **Decoracions:** reixes, tub de reixa, rínxols, nius i transfers
- **Piruletes:** amb transfers, de colors arrissades i decorades
- **Snacks i roques:** cruixents amb kikos i de cereals

Per què m'agradarà aquest taller?

info@cookiteca.com