cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

MONOGRÁFICS DE CUINA

PAN RÙSTIC AMB MASSA MARE by Paolo Temesio

Preu: 70.00€

Horari:: 17-20h

Data del curs:: 28/11/2020

Impartit per: Paolo Temesio

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 2x1

De la mà d'un especialista, el xef **Paolo Temesio**, aprendrem els secrets del pa.

Un taller monogràfic intensiu:

1-Aprèn a fer la teva massa mare (sense llevat), procés complet i conservació. Aquesta massa mare us l'emportareu a casa.

2-Elaboració de pa rústic amb massa mare de Paolo

3-Elaboració de pa d'hamburguesa, per aprofitar el temps mentre s'enforna!

*** Clàssic**

*** Amb Cervesa**

Durada del taller 3h

IMPORTANT

Has de portar:

-1 Pot buit de melmelada (entre 11 i 16 cm d'alt amb tapa)

-Drap de roba net de cuina

Paolo 1 peque

Image not readable or empty
/source/Paolo 1 peque.jpg

Paolo Temesio

Apassionat del pa i la rebosteria, Paolo va començar treballant amb quinze anys a la pizzeria familiar.

Es va formar al Gremi de Forn de Barcelona i a Espai Sucre amb Jordi Butrón.

Ha passat per grans restaurants, com el Neichel o el Roca Moo, assessorat pels germans Roca.

Ha participat en nombrosos llibres relacionats amb la pastisseria i el pa.