

PASTISSOS DEL MÓN

6. PASTISSOS NUS "NUDE CAKES"



Preu: 50.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 27/06/2023

Impartit per: Maggy Toiran

Lloc: Cookiteca Sarrià

Els pastissos nus que tots volen per al seu casament i festa!

Efecte "nude", despulat! Aprèn a preparar un pastís de 3 capes i a fer servir l'espàtula i el raspador per crear l'efecte semi nu.

Al final t'emportaràs porcions de pastissos per compartir a casa.

AVUI:

-Pastís arc de Sant Martí

-Pastís llimona decorat amb màniga

Per què m'agradarà aquest taller?

- Taller de rebosteria molt complet i pràctic que forma part del [CURS PASTISSOS PER A CELEBRACIONS](#)
- Amb un equip de professors increïbles.

- Les receptes són molt originals. Et permetran aprendre moltes tècniques i usar molts ingredients diferents.
- Els tallers són molt dinàmics i divertits
- Al final t'emportaràs porcions de pastissos per compartir a casa
- Conocerás gent amb les mateixes inquietuds

Portar: Davantal, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobre i moltes ganes de passar-ho bé!



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...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com