

## PASTISSOS DEL MÓN

### V. ESPECIAL FRAISIER



**Preu:** 48.00€

**Horari::** 19:30-21:30h

**Data del curs::** 16/06/2020

**Impartit per:** Maggy Toiran

**Lloc:** Cookiteca Sarrià

#### **Un dels grans clàssics de la rebosteria francesa!**

Aprendrem com fer el pastís fresca de maduixes en la qual es combina una genovesa, crema i merenga per a un resultat espectacular.

Ensenyarem diferents acabats perquè cadascú apliqui la seva creativitat.

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

#### **Especial Fraisier**

Pastís fresca de maduixes

#### **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](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)