



PASTISSOS DEL MÓN

VI. POSTRES AMB MILFULLS



Preu: 48.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 23/03/2021

Impartit per: Maggy Toiran

Lloc: Cookiteca Sarrià

Aprèn a utilitzar la pasta de full:

Volovant de llimona i menta

Canonets de crema de xocolata blanca

Mil fulles de crema i toffe

Pastís de Betlem

Per què m'agradarà aquest taller?

- Taller de rebosteria molt complet i pràctic
- 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