cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

SPECIAL COOKING WORKSHOPS

PAN RÚSTICO CON MASA MADRE by Paolo Temesio

Price: 70.00€

Time: 17-20h

Date: 28/11/2020

Teacher: Paolo Temesio

Place: Cookiteca Valencia 223

¡OFFER!: 2x1

De la mano de un especialista, el chef **Paolo Temesio**, aprenderemos los secretos del pan.

Un taller monográfico intensivo:

1-Aprende a hacer tu masa madre (sin levadura), proceso completo y conservación. Esta masa madre os la llevaréis a casa.

2-Elaboración de pan rústico con masa madre de Paolo

3-Elaboración de pan de hamburguesa, para aprovechar el tiempo mientras se hornea!

***Clásico**

***Con Cerveza**

Duración del taller 3h

IMPORTANTE

Tienes que traer:

- 1 Bote tipo de mermelada (entre 11 y 16 cm de alto con tapa)

- Trapo de tela limpio de cocina

Paolo 1 peque

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

Paolo Temesio

Apasionado del pan y la repostería, Paolo empezó trabajando con quince años en la pizzeria familiar.

Se formó en el Gremio de Panadería de Barcelona y en Espai Sucre con Jordi Butrón.

Ha pasado por grandes restaurantes, como el Neichel o el Roca Moo, asesorado por los hermanos Roca.

Ha participado en numerosos libros relacionados con la pastelería y el pan.

Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73
Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93
Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73
Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com
Mail:
info@cookiteca.com