cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

INTENSIVO "MESAS DULCES"



Precio: 85.00€

Horario: 9,30-13,30h

Fecha del curso: 27/04/2019

Impartido por: Maggy Toiran

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 2x1

Pronto llegan muchas celebraciones...

Las "mesas dulces" son perfectas para cualquier ocasión, pero hay que organizarlas bien y tener las recetas adecuadas, para que no se conviertan en un largo trabajo...

Como sabéis se pueden tematizar y adaptar al gusto del homenajeado!

Desde hace mucho tiempo **Maggy Toiran** se dedica a organizarlas y ahora os explicará todos sus trucos de montaje y decoración y también elaboraréis sus recetas más exitosas!

Temario:

-Gestionar y organizar un catering basico de dulce

-Decidir dulces dependiendo de la tematica

-Decoracion y organizacion de la mesa

¡7 Recetas!

-Mini cupcakes de trufa de chocolate

-Popcakes

-Galletas decoradas

-Merenguitos

-Mini chessecakes

-Rollitos de mermelada de fresa

-Dripcake de vainilla (pastel)

Duración: 4 horas intensivo

bANNER MESAS DULCES

Image not readable or empty
/source/bANNER MESAS DULCES.png

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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com