cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

8. Chocolate

Precio: 48.00€

Horario: 19-21h

Fecha del curso: 30/11/2020

Impartido por: Maggy Toiran

Lugar: Cookiteca Sarrià

Para todos aquellos que quieran iniciarse en el mundo de la repostería y pastelería con recetas y técnicas básicas.

Hoy: Atemperado del chocolate

Por qué atemperamos el chocolate? Técnica**.**

- Aplicaciones:

- **Decoraciones:** *rejas, tubo de reja, rizos, nidos y transfers*
- **Piruletas:** *con transfers, de colores rizadas y decoradas*
- **Snacks y rocas:** *crujientes con kikos y de cereales*

¿Por qué me gustará este taller?

-Taller de repostería muy completo y práctico que forma parte del CURSO DE INICIACIÓN DE LA REPOSTERÍA

-Con un equipo de profesores increíbles.

-Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y usar muchos ingredientes diferentes.

-Los talleres son muy dinámicos y divertidos

-Al final te llevarás porciones de pasteles para compartir en casa

-Conocerás gente con las mismas inquietudes

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...: Cualquier ubicación

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