cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

MONOGRÁFICOS DE COCINA

TARTAS SALADAS con Sonia Ferrer



Precio: ~~48.00€~~ **43.20€**

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 19/03/2019

Impartido por: Sonia Ferrer

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 10% de descuento

Sonia nos propone 4 tartas saladas que elaboraremos entre todos los asistentes.

Taller 100% práctico!

Recetas

Croustade hojaldrada de fondant de puerro (tarta caliente)

Damero de tomate, mozzarella, y pesto (tarta fría)

Quiche de alcachofas y gambas (tarta fría o caliente)

Tarta de pimientos, cebolla, mousse de queso feta (tarta fría)

Image not readable or empty /source/Tarta de pimientos y queso.jpg

Image not readable or empty /source/1132521-croustade-aux-poireaux.jpeg

Image not readable or empty /source/VEGETABLE QUICHE.jpg

Tarta de pimientos y queso

i132521-croustade-aux-poireaux

VEGETABLE QUICHE

PROFESOR:

Image not readable or empty /source/sonia-ferrer.jpg

sonia ferrer

Sonia Ferrer

Después de trabajar como ejecutiva en una multinacional y tener 5 hijos, Sonia decidió convertir su afición en su

profesión.

Se especializó en cocina, pastelería y bombonería en:

Hofmann Barcelona,

Escuela Hostelería Jesuitas- Sarria,

Chocolate Academy

Master de Chocolate por la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona

Diploma Cordon Vert por la Vegetarian Society (Gran Bretaña)

Tea Sommelier

Actualmente es profesora de cocina e imparte Ciclos Formativos de Cocina y Hostelería en Institutos y Escuelas de Restauración.

También es formadora de equipos de VORWERK, THERMOMIX.

INCLUYE:

· Dossier con las recetas elaboradas en classe.
. Material e ingredientes.
. Degustación de todos los plats elaborados con una copa de vino.