cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

MONOGRÁFICOS DE COCINA

PAN RÚSTICO CON MASA MADRE by Paolo Temesio



Precio: 70.00€

Horario: 17-20h

Fecha del curso: 28/11/2020

Impartido por: Paolo Temesio

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 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.