cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

POSTRES GOURMET BY SALVA ANDREU

1. DECONSTRUCCIÓN DEL CHEESECAKE PG

Precio: 58.00€

Horario: 19-21,30h

Fecha del curso: 10/10/2023

Impartido por: Salva Andreu

Lugar: Cookiteca Sarrià

Aprende muchas técnicas en una sóla sesión y unos emplatados espectaculares!

Image not readable or empty
/home/ftpuser/ftp/BANNER NUEVO SALVA.[1].png
BANNER NUEVO SALVA.[1]

1.DECONSTRUCCIÓN DEL CHEESECAKE

Pastel de queso compuesto por distintas técnicas.

Elaboraremos crema de queso, un crumble, pasas al kirsch, un crujiente de frambuesa y un sorbete de frutos rojos.

Te llevarás tus dulces a casa!

COOKITECA Sarrià: Major de Sarrià 74, Barcelona

Horario: Martes de 19-21,30h

Precios

Taller: **58€**

Pack 4 talleres **210€**

Salva Andreu

"Soy un apasionado de la cocina y la alimentación en todas sus formas, siempre con ganas contínuas de crecer con nuevos retos y aprendizajes.
Llevo trabajando desde 2010 en distintos ámbitos de la hostelería y la restauración, mayoritariamente como chef, cocinero, pastelero y profesor.

He estado en diferentes restaurantes, como Tragamar, La Esquina, Squisito, Ca l'Isidre, El Principal o el Hotel Tamariu.

También he colaborado con pastelerías como La Canal, he sido profesor en la Escuela CETT y he colaborado con la Fundación Alicia.

Todo ello me ha dado una amplia experiencia que me encanta transmitir a los asistentes a mis clases...."