



Taller de Pastelería Libre de Gluten, Baja en IG y Libre de Azúcar para personas Celiacas – Diabéticas en La Serena.

Información del Taller:

Descripción: Taller de Pastelería Libre de Gluten, Baja en IG y Libre de Azúcar para personas Celiacas - Diabéticas, en La Serena. El taller consta de un 50% teórico sobre bases de alimentación Libre de Gluten y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de pastelería. El taller consta de 4 sesiones, cada una de 3 horas, 1 vez a la semana e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de Inicio Taller: miércoles 07 de junio 2017.

Número de sesiones: 4, 1 cada miércoles seguido.

Metodología: 50% teórico y 50% práctico.

Horario: 18:00 a 21:00 hrs.

Valor del taller: \$90.000.-

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena.

Lugar: La PaZtelería.

Inscripciones a los números: (51) 2279826 – 983981803 - 977444060

Mail: paz@lapaszteleria.cl

Web: www.lapaszteleria.cl



Recetas a Elaborar:

- **Torta Hojarasca Manjar**
- **Torta Mil Amores**
- **Torta Viena**
- **Torta Sacher**
- **Torta de Coco y Piña**
- **Torta Don Matías**
- **Torta Gran Reina Alanís**
- **Kuchen de Frambuesas con Stroisser**
- **Muffins de Arándanos, Limón y Almendras**
- **Brazo de Reinas**