



## **Taller Intensivo de Pastelería Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa en Concepción.**

### **Información del Taller:**

**Descripción:** El Taller Intensivo de Pastelería Baja en índice Glucémico y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Baja en IG, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de pastelería. El taller consta de 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

**Fecha de realización:** sábado 08 de julio de 2017.

**Horas Cronológicas de la Sesión:** 10 horas cronológicas.

### **Distribución de horas de la sesión:**

- **Primera Parte:** 09:00 a 14:00 horas.
- **Break para Almorzar y descansar:** 14:00 a 16:00 horas.
- **Segunda Parte Taller:** 16:00 a 21:00 horas.

**Número de recetas a elaborar:** 10 recetas.

**Ciudad:** Concepción.

**Lugar:** A confirmar.

**Valor de Taller por persona:** \$100.000.-

**Mínimo de Alumnos Inscritos:** 15 alumnos.

**Máximo de Alumnos Inscritos:** 20 alumnos.



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

**Mail:** [paz@lapazteleria.cl](mailto:paz@lapazteleria.cl)

**URL:** [www.lapazteleria.cl](http://www.lapazteleria.cl)

### **Recetas a Elaborar:**

- **Torta Sacher**
- **Torta Viena**
- **Torta Gran Selva Negra**
- **Torta de Duraznos y Avena**
- **Torta Don Matías**
- **Torta de Coco y Piñas**
- **Brownies**
- **Kuchen de Frambuesas y Stroisser**
- **Queque Mármol**
- **Muffins de Arándanos**