



**TALLER DE PANADERÍA Y PASTELERÍA LIBRE DE GLUTEN PARA PERSONAS CELIACAS Y CON SENSIBILIDAD AL GLUTEN EN LA SERENA.**

Taller de Panadería y Pastelería Libre de Gluten para Personas Celiacas y con Sensibilidad al Gluten. 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. El taller consta de 4 sesiones, 1 vez a la semana e incluye todas las materias primas para cocinar.

**Fecha de Inicio Taller: Miércoles 09 de agosto de 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 - 977 444 060 - 983981803**

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

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



**Recetas a preparar:**

- **Torta 4 Leches**
- **Torta Gran Napoleón**
- **Torta Gran Selva Negra**
- **Torta Gran Reina Alanís**
- **Torta Don Matías**
- **Pan de Molde**
- **Pan Frica**
- **Pan Hallulla**
- **Pan Marraqueta**
- **Pan Baguette**