



MARZO:

Taller Intensivo de Pastelería Libre de Gluten para personas Celiacas y con Sensibilidad al Gluten en Antofagasta.

Información del Taller:

Descripción: El Alimentación y Pastelería Libre de Gluten para Personas Celiacas y con Sensibilidad al Gluten 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 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de realización: sábado 11 de marzo.

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: Antofagasta



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

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Torta Gran Reina Alanís.
- Torta Don Matías
- Torta de Coco y Piña
- Torta Gran Selva Negra
- Torta Napoleón
- Tarta de Arándanos con Stroisser
- Kuchen de Manzanas con Nueces
- Pie de Limón
- Carrot Cake
- Muffins de Frambuesas y Almendras
- Brazo de Reinas.