



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

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 12 de agosto 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: Santiago.

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 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**