



## **Taller de Pastelería Libre de Gluten para personas Celiacas, con Alergia y con Sensibilidad al Gluten en La Serena.**

### **Información del Taller:**

**Descripción:** Taller de Pastelería Libre de Gluten para personas Celiacas, con Alergia y con Sensibilidad al Gluten, 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 pasletería. 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: viernes 14 de abril de 2017**

**Número de sesiones: 4, 1 cada viernes 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](mailto:paz@lapaszteleria.cl)**

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



**Recetas a Elaborar:**

- **Torta Hojarasca Manjar**
- **Torta Mil Amores**
- **Torta Viena**
- **Torta Gran Selva Negra**
- **Torta de Coco y Piña**
- **Torta Don Matías**
- **Torta Gran Reina Alanís**
- **Kuchen de Frambuesas con Stroisser**
- **Pie de Limón**
- **Brazo de Reinas**