



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: viernes 18 de agosto 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 - 977 444 060 - 983981803

Mail: paz@lapaszteleria.cl

URL: 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**