



TALLER DE BANQUETERÍA BAJA EN IG Y LIBRE DE AZÚCAR PARA PERSONAS CON DIABETES E INTOLERANCIA A LA GLUCOSA EN LA SERENA

Información del Taller:

Descripción: El Alimentación 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 CG, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de panadería, cocina y repostería. El taller consta de 4 sesiones (1 sesión semanal) e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de Inicio: miércoles 1 de agosto de 2018.

Horas Cronológicas de cada Sesión: 3 horas cronológicas.

Número de Sesiones Taller: 4 (miércoles consecutivos).

Horario: 18:00 a 21:00 hrs.

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena

Lugar: La PaZtelería

Valor de Taller por persona: \$100.000.-

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Ave Pimentón / Ave Nuez en Mini Pan Frica Integral
- Mini Quiche Integral Caprisse
- Mini Quiche Ave – Champiñón
- Mini Quiche Espinacas – Queso de Cabra
- Mini Samosas de Vegetales y Cúrcuma
- Falafels
- Mini Tartaletas de Frutas
- Mini Muffins de Frambuesas
- Mini Cupcakes de Chocolate
- Mini Brownies