



## **TALLER INTENSIVO DE PASTERÍA BAJA EN IG Y LIBRE DE AZÚCAR PARA PERSONAS CON DIABETES E INTOLERANCIA A LA GLUCOSA EN COPIAPÓ**

### **Información del Taller:**

**Descripción:** El Taller de Alimentación y Pastelería Baja en IG 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 pastelería. El taller consta de 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

**Fecha de realización:** sábado 04 de agosto de 2018.

**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:** Copiapó.

**Lugar:**

**Valor:** \$100.000.-

**Inscripciones a los números:** (51) 2279826 - 983981803

**Mail:** [paz@lapasteleria.cl](mailto:paz@lapasteleria.cl)

**URL:** [www.lapasteleria.cl](http://www.lapasteleria.cl)

## **Recetas a Elaborar:**

- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta de Avena y Frutillas
- Torta de Duraznos
- Torta de Coco y Piña
- Torta Gran Selva Negra
- Kuchen de Frambuesas
- Kuchen de Manzanas con Canela y Nueces
- Muffins de Arándanos y Limón
- Queque Marmolado