



TALLER DE ALIMENTACIÓN Y PASTELERÍA LIBRE DE GLUTEN, BAJA EN IG Y LIBRE DE AZÚCAR PARA PERSONAS CELIACAS – DIABÉTICAS EN LA SERENA

Descripción: El Taller de Alimentación y Pastelería Libre de Gluten, Baja en IG y Libre de Azúcar para personas Celiacas – Diabéticas en La Serena consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Libre de Gluten para personas Celiacas y Alimentación Baja en IG y Libre de Azúcar para personas con Diabetes e Intolerancia a la Glucosa, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de Pastelería. El taller consta de 4 sesiones (1 sesión semanal) e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de Inicio: martes 05 de junio de 2018.

Horas Cronológicas de cada Sesión: 3 horas cronológicas.

Número de Sesiones Taller: 4 (martes 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@lapzteleria.cl

URL: www.lapzteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta Selva Negra
- Torta Viena
- Torta Gran Napoleón
- Kuchen de Moras
- Kuchen de Manzanas y Nueces
- Muffins de Frambuesas
- Queque Marmolado
- Carrot Cake con Frosting de Queso Philadelphia