



## **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](mailto:paz@lapzteleria.cl)

**URL:** [www.lapzteleria.cl](http://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