



TALLER DE PANADERÍA Y PASTELERÍA LIBRE DE GLUTEN PARA PERSONAS CELIACAS Y CON SENSIBILIDAD AL GLUTEN EN LA SERENA

Descripción: El Taller de Panadería y Pastelería Libre de Gluten para personas Celiacas y con Sensibilidad al Gluten consta de un 50% teórico sobre bases de Alimentación Libre de Gluten para personas Celiacas, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de Panadería y Pastelería. El taller consta de 4 sesiones (1 sesión semanal) e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de Inicio: miércoles 9 de mayo 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:

- Pan de Molde
- Pan Hallulla
- Pan de Completo
- Pan Frica
- Ciabattas
- Baguettes
- Pizza Capresse
- Empanadas de Acelgas a la Crema
- Quiche Lorraine
- Profiteroles rellenos Con Pasta de Pollo y Nueces /Queso Philadelphia Ciboullette