



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

Información del Taller:

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, y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de panadería y pastelería. El taller consta de 1 sesión intensiva e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de realización: sábado 12 de mayo 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: Antofagasta.

Lugar:

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