



TALLER INTENSIVO DE PASTELERÍA NAVIDEÑA BAJA EN IG Y LIBRE DE AZÚCAR PARA PERSONAS CON DIABETES E INTOLERANCIA A LA GLUCOSA EN IQUIQUE

Información del Taller:

Descripción: El Alimentación y Pastelería Navideña 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 10 de noviembre de 2017.

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: Iquique.

Lugar:

Valor de Taller por persona: \$110.000.-

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Pan de Pascua Glaseado
- Tronco de Navidad
- Galletas de Jengibre Glaseadas
- Eclairs Rellenos con Crema Chantilly y Bañados en Chocolate
- Carrot Cake con Frosting de Queso Philadelphia
- Muffins de Arándanos con Stroisser
- Kuchen de Frambuesas Navideñas
- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta Brownie