



## **TALLER DE PASTELERÍA NAVIDEÑA LIBRE DE GLUTEN PARA PERSONAS CELIACAS Y CON SENSIBILIDAD AL GLUTEN EN LA SERENA**

### **Información del Taller:**

**Descripción:** Taller de Alimentación y Pastelería Navideña Libre de Gluten para personas Celiacas y con Sensibilidad al Gluten, en La Serena. El taller consta de un 50% teórico sobre bases de alimentación Baja en IG y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de panadería y gastronomía. El taller consta de 4 sesiones, cada una de 3 horas, 1 vez a la semana e incluye todas las materias primas para cocinar.

**Fecha de Inicio Taller: miércoles 10 de octubre de 2017**

**Número de sesiones: 4, 1 cada miércoles seguido.**

**Metodología: 50% teórico y 50% práctico.**

**Horario: 18:00 a 21:00 hrs.**

**Valor del taller: \$110.000.-**

**Número de recetas a elaborar: 10 recetas.**

**Ciudad: La Serena.**

**Lugar: La PaZtelería.**

**Inscripciones a los números: (51) 2279826 – 983981803**

**Mail: [paz@lapazteleria.cl](mailto:paz@lapazteleria.cl)**

**Web: [www.lapazteleria.cl](http://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 Don Matías
- Torta Brownie
- Torta Gran Napoleón