



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

### **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 27 de octubre 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:** Arica.

**Lugar:**

**Valor de Taller por persona:** \$110.000.-

**Mínimo de Alumnos Inscritos:** 15 alumnos.

**Máximo de Alumnos Inscritos:** 20 alumnos.

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

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

**URL:** [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 Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta Brownie