



TALLER INTENSIVO DE PASTERÍA BAJA EN IG Y LIBRE DE AZÚCAR PARA PERSONAS CON DIABETES E INTOLERANCIA A LA GLUCOSA EN LIMA, PERÚ.

Información del Taller:

Descripción: El Taller de Alimentación y Pastelería 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 15 de septiembre 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.

Valor: USD\$120.-

Ciudad: Lima.

Lugar:

Mínimo de Alumnos Inscritos: 15 alumnos.

Máximo de Alumnos Inscritos: 20 alumnos.

Inscripciones a los números: 56+51 2279826 - + 569 83981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta de Avena y Frutillas
- Torta de Coco y Piña
- Torta Gran Selva Negra
- Torta Viena
- Kuchen de Arándanos y Stroisser
- Kuchen de Manzanas con Canela y Nueces
- Muffins de Frambuesas y Almendras
- Rollitos Integrales de Canela Glaseados