

tallers de
pastisseria
2010

EL MÓN

Patrocina



SEGON SEMESTRE

Postres apassionades

Us proposem un taller de tartaletes amb fruits vermells. Es farà tot el procés, des de la massa fins a la cocció.

Data: Dissabte 17 de juliol de 16 a 19 h

Preu: 45 € (inclou berenar)

Postres refrescants en got

Amb l'arribada de l'estiu us proposem aprendre postres refrescants presentats en got. Es farà tot el procés, des de la massa fins a la cocció.

Data: Dissabte 21 d'agost de 16 a 19 h

Preu: 45 € (inclou berenar)

Sorprenent amb canapès

Us proposem fer una selecció de canapès, ideals per un dinar, un berenar o un sopar per sorprendre als vostres convidats. Es farà tot el procés, des de la massa fins a la cocció.

Data: Dissabte 18 de setembre de 16 a 19 h

Preu: 45 € (inclou berenar)

El panellet, revivint les tradicions pastisseres

Taller on s'ensenyarà a fer els autèntics panellets de pastisseria artesana. Totalment naturals i deliciosos! Es farà tot el procés, des de la massa fins a la cocció.

Data: Dissabte 16 d'octubre de 16 a 19 h

Preu: 45 € (inclou berenar)

L'hora del te

Una proposta diferent de pasta de te, ideals per acompanyar qualsevol infusió o cafè. Es farà tot el procés de creació.

Data: Dissabte 20 de novembre de 16 a 19 h

Preu: 45 € (inclou berenar)

Dolços de Nadal

Propostes originals i exquisides per sorprendre a la família i als amics amb les millors postres nadalenes. Es farà tot el procés, des de la massa fins a la cocció.

Data: Dissabte 18 de desembre de 16 a 19 h

Preu: 45 € (inclou berenar)

Imprescindible reserva prèvia. Comerç 36 - Barcelona. Tel. 93 268 78 78. Email. museu@pastisseria.cat

El cost del taller s'abonarà per avançat en el moment d'efectuar la reserva

No es faran devolucions de les reserves cancel·lades amb menys de cinc dies abans a la celebració del taller