

18 y 19 mayo

Individuales esenciales en chocolate



By Miguel Ángel Señorís

CONTENIDOS

Técnicas: montaje y acabado de distintos individuales, mousses, compotas, ganaches, pintado y glaseado, decoraciones.

Elaboraciones:

OU DE REIG
NAMELAKA
MANJARI 21
COCOPALYS
HALO GALACTICO
PLATANO BALÚ
Y MÁS...

+ INFO

HORARIO: 16 a 19 h

Este curso es adecuado para personas de nivel medio-básico de conocimientos en pastelería, pero se adecua también a niveles altos.

PRECIO GRAL: 97,5 €

PRECIO SOCIOS: 87,75€

BONIFICABLE PARA TRABAJADORES EN REG. GRAL.

Incluye: temario, certificado de formación, degustación de piezas.

INSCRIPCIONES: 620 660 034