

tallers de  
pastisseria  
2010

# EL MÓN

Patrocina



## SEGUNDO SEMESTRE

### **Postres apasionados**

Os proponemos un taller de tartaletas con frutos rojos. Se hará todo el proceso, desde la masa hasta la cocción.

Fecha: Sábado 17 de julio de 16 a 19 h

Precio: 45 € (incluye merienda)

### **Postres refrescantes en vaso**

Con la llegada del verano os proponemos aprender a hacer postres refrescantes presentados en vaso. Se hará todo el proceso, desde la masa hasta la cocción.

Fecha: Sábado 21 de agosto de 16 a 19 h

Precio: 45 € (incluye merienda)

### **Sorprendiendo con canapés**

Os proponemos hacer una selección de canapés, ideales para una comida, una merienda o una cena para sorprender a vuestros invitados. Se hará todo el proceso, desde la masa hasta la cocción.

Fecha: Sábado 18 de septiembre de 16 a 19 h

Precio: 45 € (incluye merienda)

### **El panellet, reviviendo las tradiciones pasteleras**

Taller en el que se enseñará a hacer los auténticos panellets de pastelería artesana. Totalmente naturales y deliciosos. Se hará todo el proceso, desde la masa hasta la cocción.

Fecha: Sábado 16 de octubre de 16 a 19 h

Precio: 45 € (incluye merienda)

### **La hora del té**

Una propuesta diferente de pasta de té, ideal para acompañar cualquier infusión o café. Se hará todo el proceso de creación.

Fecha: Sábado 20 de noviembre de 16 a 19 h

Precio: 45 € (incluye merienda)

### **Dulces de Navidad**

Propuestas originales y exquisitas para sorprender a la familia y a los amigos con los mejores postres navideños. Se hará todo el proceso, desde la masa hasta la cocción.

Fecha: Sábado 18 de diciembre de 16 a 19 h

Precio: 45 € (incluye merienda)

Imprescindible reserva previa. Comerç 36 - Barcelona. Tel. 93 268 78 78. Email. [museu@patisserie.cat](mailto:museu@patisserie.cat)

El cost e del taller se abonará por adelantado en el momento de efectuar la reserva

No se admiten devoluciones de las reservas canceladas con menos de cinco días antes del taller