



TALLER DE PASTELERÍA BAJA EN ÍNDICE GLUCÉMICO Y LIBRE DE AZÚCAR PARA PERSONAS CON DIABETES E INTOLERANCIA A LA GLUCOSA EN CONCEPCIÓN

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 7 de julio 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 por persona: \$100.000.-

Ciudad: Concepción.

Lugar:

Inscripciones a los números: (51) 2279826 - 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

URL: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Torta Gran Reina Alanís
- Torta de Lúcumá
- Torta de Mousse de Chocolate
- Torta de Frutillas y Avena
- Cupcake de Chocolate rellenos y Frosting de Philadelphia
- Muffins de Frambuesas y Almendras
- Kuchen de Arándanos
- Kuchen de Manzanas, Canela y Nueces
- Rollitos de Canela
- Profiteroles rellenos con Crema Pastelera