



TALLER DE PASTELERÍA NAVIDEÑA BAJA EN IG Y LIBRE DE AZÚCAR PARA PERSONAS CON DIABETES E INTOLERANCIA A LA GLUCOSA EN LA SERENA

Información del Taller:

Descripción: Taller de Pastelería Navideña Baja en Índice Glucémico y Libre de Azúcar para personas con Intolerancia a la Glucosa y Diabetes, en La Serena. El taller consta de un 50% teórico sobre bases de alimentación Baja en IG y un 50% práctico en el cual realizaremos 10 recetas distintas de panadería y gastronomía. El taller consta de 4 sesiones, cada una de 3 horas, 1 vez a la semana e incluye todas las materias primas para cocinar.

Fecha de Inicio Taller: miércoles 07 de noviembre de 2017

Número de sesiones: 4, 1 cada miércoles seguido.

Metodología: 50% teórico y 50% práctico.

Horario: 18:00 a 21:00 hrs.

Valor del taller: \$110.000.-

Número de recetas a elaborar: 10 recetas.

Ciudad: La Serena.

Lugar: La PaZtelería.

Inscripciones a los números: (51) 2279826 – 983981803

Mail: paz@lapazteleria.cl

Web: www.lapazteleria.cl

Recetas a Elaborar:

- Pan de Pascua Glaseado
- Tronco de Navidad
- Galletas de Jengibre Glaseadas
- Eclairs Rellenos con Crema Chantilly y Bañados en Chocolate
- Carrot Cake con Frosting de Queso Philadelphia
- Muffins de Arándanos con Stroisser
- Kuchen de Frambuesas Navideñas
- Torta Gran Reina Alanís
- Torta Don Matías
- Torta Brownie