

Repostería de Semana Santa

DURACIÓN Y FORMATO

16 horas (4 sesiones presenciales)

FECHA DE INICIO

09 de marzo de 2027

HORARIO

Martes y miércoles de 17:00 a 21:00 h

Docente a cargo

David Soriano — Experto docente en panadería y bollería, y presidente de la asociación cultural Amantes del Buen Pan.

PIEZAS A REALIZAR EN EL CURSO

■ Rosquillas de Semana Santa

■ Leche Frita

■ Mona de Pascua Panadera

■ Buñuelos de Viento

■ Pestiños

■ Pan Payés

■ Pan especial para torrijas

■ Torrijas

Plazas limitadas. ¡Aprende las técnicas tradicionales con los mejores profesionales del sector!