



## CURSOS I TALLERS

T'agrada la Pastisseria però no saps per on començar?  
T'ajudarem!

Endinsa't en el món de la Pastisseria de la mà de David Bescó, amb més de 10 anys d'experiència al capdavant del seu propi obrador, D Tast Pastisseria. Ell et guiarà en aquesta dolça aventura.

T'oferim cursos d'iniciació, tallers monogràfics, experiències gastronòmiques i assessorament particular.

Tots presencials i molt pràctics.

S'hi inclou :

- Ingredients
- Breu temari amb receptes
- Degustació
- Certificat de participació

RESERVA JA I COMENÇA A GAUDIR!!



# Cursos

## INICIACIÓ A LA PASTISSERIA. PASTISSOS

Aprendràs conceptes bàsics i practicaràs amb l'elaboració de set dels pastissos més habituals: massini, pastís de xocolata, sacher, braç de nata o trufa, sara, pastís de pastanaga i pastís de formatge

### El curs inclou:

- Temari i receptes
- Ingredients i materials
- Atenció personalitzada
- Certificat d'assistència

Durada: 4 sessions presencials de 2,30– 3h cadascuna aproximadament.

Pot ser grupal (grup molt reduït, 3-5 persones), individual o per a 2 persones.

### Preus:

Grups de 3 a 5 persones: 160€ per persona

2 persones: 200€ per persona

Individual: 350€

Dates a convenir, segons disponibilitat, en el moment de la inscripció

# Tallers monogràfics

- PASTÍS MASSINI
- PASTÍS SACHER
- PASTÍS SARA
- CARROT CAKE (pastís de pastanaga)
- ELABORACIONS AMB NATA
- MOUSSE I SEMIFREDS

Cada taller tindrà una durada de 2 h aproximadament. Tots són presencials.

## S'hi inclou:

- Breu temari i recepta de l'elaboració treballada
- Ingredients i materials
- Atenció personalitzada
- Certificat d'assistència

## Preus:

Grups de 3 a 5 persones: 40€ per persona

2 persones: 50€ per persona

Individual: 65€

Dates a convenir, segons disponibilitat, en el moment de la inscripció

# Experiències gastronòmiques:

## POSTRES CATALANES TRADICIONALS:

Elaborarem dues postres catalanes tradicionals: carquinyolis i coca de vidre.

### Inclou:

- Breu introducció i receptari
- Degustació amb copa de cava
- Caixa-degustació amb les postres elaborades
- Certificat d'assistència

Horari a convenir en el moment de la reserva, segons disponibilitat

Preus: 1 persona: 80€  
2 persones: 70€ per persona  
Grups 3-5 persones: 60€ per persona

## TAMBÉ T'OFERIM

### SESSIONS D'ASSESSORAMENT PERSONAL:

- Totalment individualitzat
- Sessions de 2 hores
- Tu tries què vols fer
- Posem el nostre obrador a la teva disposició

Preu: 2 hores (sessió mínima): 50€ (no inclou ingredients)  
1 hora extra adicional: 20€

## POTS CONTACTAR AMB NOSALTRES:

- Per telèfon o whatsapp: 667986548
- Per email: [dtastpatisserie@gmail.com](mailto:dtastpatisserie@gmail.com)
- Mitjançant el nostre web: [dtastpatisserie.com](http://dtastpatisserie.com)
- Per Instagram: [@dtast\\_patisserie](https://www.instagram.com/dtast_patisserie)
- Directament al nostre obrador:  
carrer Martí Julià, 59 baixos  
08903 L'Hospitalet de Llobregat  
En horari de 9h a 13h de dimarts a diumenge

**APRÈN, PRACTICA I DIVERTEIX-TE!**