



CURSOS I TALLERES

¿Te gusta la pastelería y no sabes por dónde empezar?
¡Te ayudaremos!

Adéntrate en el mundo de la pastelería de la mano de David Brescó, con más de 10 años de experiencia al frente de su propio obrador, D Tast Pastisseria. Él te guiará en esta dulce aventura.

Te ofrecemos cursos de iniciación, talleres monográficos, experiencias gastronómicas y asesoramiento particular.

Todos presenciales y muy prácticos

Se incluye:

- Ingredientes
- Breve temario con recetas
- Degustación
- Certificado de participación

¡¡RESERVA YA Y EMPIEZA A DISFRUTAR!!



Cursos

INICIACIÓN A LA PASTELERÍA. TARTAS

Aprenderás conceptos básicos i practicarás con la elaboración de siete de las tartas más habituales: massini, tarta de chocolate, sacher, brazo de nata o trufa, tarta de zanahoria y tarta de queso.

El curso incluye:

- Temario y recetas
- Ingredientes y materiales
- Atención personalizada
- Certificado de asistencia

Duración: 4 sesiones presenciales de 2,30– 3h cada una aproximadamente.

Puede ser grupal (grupo muy reducido, 3-5 personas), individual o para 2 personas.

Precios:

Grupos de 3 a 5 personas: 160€ per persona

2 personas: 200€ per persona

Individual: 350€

Fechas a convenir, según disponibilidad, en el momento de la inscripción

Talleres monográficos

- TARTA MASSINI
- TARTA SACHER
- TARTA SARA
- CARROT CAKE (tarta de zanahoria)
- ELABORACIONES CON NATA
- MOUSSES I SEMIFRÍOS

Cada taller tendrá una duración de 2 h aproximadamente. Todos son presenciales.

Se incluye:

- Breve temario y receta de la elaboración trabajada
- Ingredientes y materiales
- Atención personalizada
- Certificado de asistencia

Precios:

Grupos de 3 a 5 personas: 40€ por persona

2 personas: 50€ por persona

Individual: 65€

Fechas a convenir, según disponibilidad, en el momento de la inscripción

Experiencias gastronómicas

POSTRES CATALANES TRADICIONALES:

Elaboraremos dos postres catalanes tradicionales: carquinyolis y coca de vidre.

Incluye:

- Breve introducción y recetario
- Degustación con copa de cava
- Caja-degustación con los postres elaborados
- Certificado de asistencia

Duración: 2,30 horas aproximadamente

Horario a convenir en el momento de la reserva, según disponibilidad

Precios: 1 persona: 80€

2 personas: 70€ por persona

Grupos 3-5 personas: 60€ por persona

TAMBIÉN TE OFRECEMOS

SESIONES DE ASESORAMIENTO PERSONAL:

- Totalmente individualizado
- Sesiones de 2 horas
- Tu eliges qué quieres hacer
- Ponemos nuestro obrador a tu disposición

Precio: 2 horas (sesión mínima): 50€ (no incluye ingredientes)

1 hora extra adicional: 20€

PUEDES CONTACTAR CON NOSOTROS:

- Por teléfono o whatsapp: 667986548
- Por email: dtastpatisserie@gmail.com
- Mediante nuestra web: dtastpatisserie.com
- Por Instagram: [@dtast_patisserie](https://www.instagram.com/dtast_patisserie)
- Directamente en nuestro obrador:
calle Martí Julià, 59 bajos
08903 L'Hospitalet de Llobregat
En horario de 9h a 13h de martes a domingo

¡APRENDE, PRACTICA Y DIVIÉRTETE!