



Taller de pastisseria de Pasqua

Tipus: [1]

Autor: [Veilleux, Valérie](#) [2]

Creació: Publicat per [Valérie Veilleux](#) [2] el 25/03/2013 - 07:27 | Última modificació: 25/03/2013 - 08:15

Categories: Propostes dels membres

Contingut relacionat :

Amb el xef Stéphane Poussardin, farem CUP-MONES & integrarem vi en la recepta

Com a motiu del taller de pastisseria de Pasqua, farem CUP-MONES: mini mones en forma de niu amb els seus ous blancs, pics, plomes i ulls de colors ...

Amb aquest curs de rebosteria, el xef proposa una fusió de la pastisseria típica dels cupcakes americans amb la tradició de les mones catalanes - amb denominació d'origen 'Alella': Stéphane utilitzarà vi d'AA en l'elaboració del pastís i la seva guarnició i demostrarà els avantatges d'aquesta aportació.

Cada un dels participants crearà tres CUP-MONES:

- Una per degustar "in situ" amb un tast de vins dolços & cava d'Alta Alella;
- Les altres dues se les portaran per regalar als seus respectius fillols.

El taller tindrà una durada d'unes dues hores: preparació, cocció, muntatge de les CUP-MONES i degustació amb vins.

DISSABTE 1 D'ABRIL / 11:30 / preu 30€

Centre de recepció Alta Alella, Camí Baix de Tiana, s/n

GPS Lat. 41°29'17"N Long. 2°17'18"E

PLACES LIMITADES.. RESERVA I COMPRA D'ENTRADES:

. Celler ALTA ALELLA: 628.624.182 / enoturisme@altaalella.cat [3]

Categories: Propostes dels membres

- [4]

URL d'origen: <http://comunitaturisme.diba.cat/news/2013/03/25/taller-de-pastisseria-de-pasqua>

Enllaços:

[1] <http://comunitaturisme.diba.cat/>

[2] <http://comunitaturisme.diba.cat/members/veilleuxv>

[3] <mailto:enoturisme@altaalella.cat>

[4] <http://comunitaturisme.diba.cat/node/1813>