

	<p align="center">SEMANA DE LA CAPITALIDAD GASTRONÓMICA</p>
<p align="center">TALLER</p>	<p align="center">TALLER DE REPOSTERÍA ARTESANA: HOJALDRES Y BOLLERÍA</p>

FECHAS	9-10 Julio	HORARIO	16:00 a 19:30
DURACION	2 tardes	MODALIDAD	Presencial
MATRÍCULA	80 €	LUGAR	Oviedo

CONTENIDOS:

1. Bollería
 - a. Bollería hojaldrada: croissant, pain au chocolat
 - b. Brioche: suizos y medias noches

2. Hojaldre
 - a. Milhojas
 - Merengue
 - Crema pastelera
 - b. Palmeras
 - Atemperado de chocolate

IMPARTE:

CAMILO DE BLAS

www.camilodeblas.es



MIGUEL SIERRA

info@miguelsierra.es

Premio al Mejor Maestro Artesano Pastelero de España.
 Premio de la Academia de gastronomía de Asturias en la categoría de Dulcería.
 Premio a la Innovación en el Campeonato del Mundo de Pastelería, en Lyon.
 Ganador de la prueba de la Selección Española de la Copa del Mundo de pastelería en la categoría de "Azúcar".

FORMADOR: