

	<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

FORMADOR:



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".