



Associació Celiacs
de Catalunya



Sablé breton amb crema pastissera
de vainilla Tahití i maduixes

Chesse cake amb crumble d'ametlles

Pastís Sacher amb cremòs
de xocolata i gerds

Tarta Tatin de poma

Flam d'avellanes

ACTIVITAT DESTACADA

MASTER CLASS
BY
SERGI VELA

04/10/2019

Sergi Vela, xef de pastisseria, guadornat amb el Spanish Chocolate Masters 2019 i 2010. Creador de la "Mejor Tarta de Chocolate del Mundo", segons el World Chocolate Masters de París, ens ofereix l'oportunitat d'assistir a una excepcional Master Class sense gluten

The Lab by Sergi Vela
C. Dos de Maig, 315
Barcelona

Divendres 04 d'octubre
17.00- 21.00 hores
Preu socis: 50 €
Preu no socis: 75€

Inscripcions a: info@celiacscatalunya.org



Associació Celiacs
de Catalunya



Sablé breton con crema pastelera de
vainilla Tahití y fresas

Cheese cake con crumble de almendras

Pastel Sacher con cremoso de
chocolate y frambuesas

Tarta Tatin de manzana

Flan de avellanas

ACTIVIDAD DESTACADA

**MASTER CLASS
BY
SERGI VELA**

04/10/2019

Sergi Vela, chef de pastelería, galardonado con el Spanish Chocolate Masters 2019 y 2010. Creador de la "Mejor Tarta de Chocolate del Mundo", según el World Chocolate Masters de París, nos ofrece la oportunidad de asistir a una excepcional Master Class sin gluten

The Lab by Sergi Vela
C. Dos de Maig, 315
Barcelona

Viernes 04 de octubre
17.00- 21.00 horas
Precio socios: 50 €
Precio no socios: 75€

Inscripciones en: info@celiacscatalunya.org