



Home > Actualidad > Nueva colaboración Espaisucre y Elle&Vire Professional

Nueva colaboración Espaisucre y Elle&Vire Professional

Formación profesional | hace 22 horas

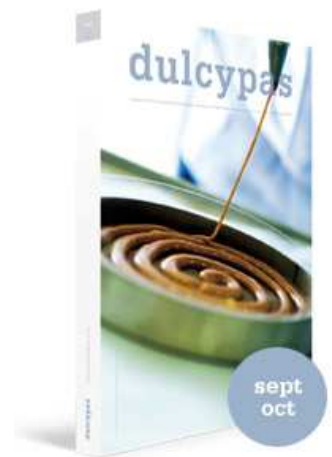
¡Deja tu comentario



Espaisucre, la escuela barcelonesa especialista en pastelería de restaurante, ha iniciado una colaboración con **Elle&Vire**, empresa enraizada en Normandía, Francia, desde 1945, que cuenta con una amplia gama profesional de mantequillas, natas y productos derivados, aplicados a la pastelería más comprometida con la calidad.

El centro dirigido por Jordi Butrón y Xano Saguer tiene como objetivo proporcionar una formación de alta calidad en el estilo de postres de restaurante. Su formación está dirigida a estudiantes que buscan más allá de un estilo de pastelería matemática. Precisamente una de sus mayores preocupaciones es aportar el máximo conocimiento de materias primas y de la tradición, es por ello que buscan aliados que puedan responder satisfactoriamente a las mayores exigencias tanto organolépticas como técnicas en la aplicación profesional de cada ingrediente clave.

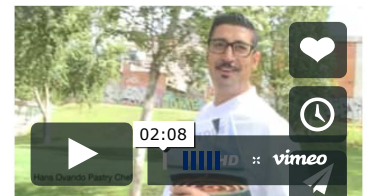
M'agrada 0 Tweet 0 G+1 0 Pin it



avance de contenidos

conoce Dulcypas

Dulcypas #436
Hans Ovando



Sumario completo >

Tenemos las fechas de las ferias más importantes del sector

Consulta el calendario >

Lista de email

¡Recibe nuestras ofertas!

Email

2,554 Subscribers
powered by MailChimp

