

TALLERES	HORARIOS	DESCRIPCIÓN DEL TALLER	PRECIO
<p>Demostración:</p> <p>La mermelada en la cocina, a cargo de Beth Carbonell i Mireia Jordana</p>	<p>Viernes de 14:00h a 15:00h</p>	<p>El mito de la mermelada únicamente para los postres y desayunos se tiene que acabar. Las autoras de <i>Mermelada en la Cocina</i> demuestran cómo se pueden elaborar primeros y segundos platos realmente jugosos con el truco de la dulce mermelada.</p>	 <p>Gratuito</p>
<p>“Curso de Helados” a cargo de GELA'T</p>	<p>Viernes 24 de 16:30h a 18h</p>	<p>Curso amateur para poder adquirir conocimientos básicos sobre la elaboración de helados y diferentes combinaciones.</p> <p>INSCRIPCIÓN: Dirígete a la Foodtrack de Gela't.</p>	 <p>Gratuito</p>



Handmade Festival
BARCELONA



Handmade Festival
BARCELONA

<p>Taller de cócteles sin alcohol, a cargo de COCKTAILS PERQUESI</p>	<p>Viernes de 18:30h a 19:10h</p>	<p>Os enseñaremos que hay un abanico muy grande en el mundo de la Coctelería sin alcohol. Aprenderemos a hacer jarabes caseros y cómo combinarlos con frutas y jugos de temporada. Especies, hierbas, frutas y jarabes para sorprender a nuestro paladar. Hay vida más allá de un "San Francisco", sin duda.</p> <p>INSCRIPCIÓN: Envía un correo electrónico a: info@cocktailsperquesi.com o dirígete directamente en el stand de Cocktails Perquesi.</p>		<p>6€</p>
<p>Taller de Gin-tonics, a cargo de COCKTAILS PERQUESI</p>	<p>Viernes de 19:10h a 20:00h</p>	<p>Ofrecemos un monográfico donde queremos acercar al fascinante mundo de los Gin Tónicos, y la ginebra en general. Haremos una breve introducción a la historia de la Ginebra, así como hablar de la evolución de este cóctel tan de moda, preparando 3 Gin Tónicos diferentes y diferenciados entre ellos que nos permitirán valorar las múltiples opciones que nos ofrece el mercado hoy en día.</p> <p>INSCRIPCIÓN: Envía un correo electrónico a: info@cocktailsperquesi.com o dirígete directamente en el stand de Cocktails Perquesi.</p>		<p>6€</p>



Handmade Festival
BARCELONA



Handmade Festival
BARCELONA

<p>Demostración:</p> <p>Los mejores platos de l'Àvia Remei</p>	<p>Sábado de 11:00h a 12:30h</p>	<p>Muestra de cocina catalana. Remei Ribas Aguilera cocinará algunos platos (aperitivo y refresco) y los otros les llevará hechos para explicar allí cómo se elaboran (plato principal y postre). Nos hará como aperitivo paté de mejillones con tostadas untadas, como plato principal sepia con patatas con guisantes y alcachofas. Un refresco de fresa y surtido de postres catalanes.</p>		<p>Gratuito</p>
<p>Demostración:</p> <p>Presentación Libro "Cuina de Divendres", con Pep Nogué</p>	<p>Sábado de 13:00h a 14:00h</p>	<p>Cocina con Pep Nogué platos diversos y representativos de todo el territorio catalán, y con productos de la tierra. Recetas variadas, creativas y exquisitas que han ido surgiendo con los itinerarios que ha seguido el equipo del programa <i>Divendres</i>, con Espartac Peran, por diferentes pueblos catalanes.</p>		<p>Gratuito</p>
<p>Curso de Cupcakes, a cargo de ART I FARINA</p>	<p>Sábado de 16:30h a 18:30h</p>	<p>Taller de decoración de cupcakes. Se decorarán 3 cupcakes con Fondant, realizando varias técnicas de iniciación al modelado y un cupcake decorado con <i>buttercream</i> y <i>fondant</i>. Haremos un pequeño dossier con las recetas.</p> <p>INSCRIPCIÓN: Envía un correo electrónico a: artifarina@gmail.com o llama al teléfono 93 127 46 81.</p>	<p><i>taller cupcakes</i></p> 	<p>35€</p>



Handmade Festival
BARCELONA



Handmade Festival
BARCELONA

**Taller de Mojitos y
cócteles de
verano, a cargo de
COCKTAILS
PERQUESI**

Sábado de 19:00h a
20:00h

En este taller realizaremos cócteles fáciles de hacer, con fruta de temporada, que sean suaves, refrescantes, cítricos y exóticos. Después de este taller podrás realizar cócteles en casa para amigos y familiares y sorprender a todos. Aprenderemos a hacer hasta 3 cócteles de verano, entre ellos un Mojito y sus variantes.

INSCRIPCIÓN: Envía un correo electrónico a: info@cocktailsperquesi.com o dirígete directamente en el stand de Cocktails Perquesi.



6€

**Curso de galletas
decoradas, a
cargo de ART I
FARINA**

Domingo de 10:30h a
12:30h

Decoración de tres galletas, dos de glas, una con estampación y otra con flores de papel. La tercera cookie es un kimono de fondant con una técnica que simula arcilla polimérica.

INSCRIPCIÓN: Envía un correo electrónico a: artifarina@gmail.com o llama al teléfono 93 127 46 81.



35 €



Handmade Festival

BARCELONA



Handmade Festival

BARCELONA

<p>Taller de elaboración de pan, a cargo de PANS CREATIUS</p>	<p>Domingo de 13:00h a 15:00h</p>	<p>Taller de iniciación al arte de hacer pan como el de antes, de la mano del maestro Daniel Jordán, propietaria de la emblemática tienda Panes Creativos, considerada una referencia internacional del pan de autor.</p> <p>INSCRIPCIÓN: Envía un correo electrónico a: info@panescreativos.com</p>		<p>35 €</p>
<p>Demostración: 50 recetas de Cupcake, a cargo de Neus Moya</p>	<p>Domingo de 16:30h a 18:30h</p>	<p>Descubrimos cómo se cocinan los cupcakes más sabrosos, dulces y originales de la mano de Neves Moya. Y no sólo es cocinarlos, sino que también se decorarlos exquisitamente y con paciencia hasta que queden realmente gustosos a la vista (y al gusto!)</p>		<p>Gratis</p>
<p>“Cata-maridaje de cerveza y quesos artesanos” a cargo de BARCELONA BEER FESTIVAL</p>	<p>Domingo de 19:00h a 20:00h</p>	<p>Introducción al mundo de la cerveza artesana y al de los quesos también artesanos. Explicación de los procesos de elaboración, familias existentes y tipo de la mano de Barcelona Beer Festival y Asturias, país de Quesos. Degustación de tres parejas de cerveza y quesos, explicando las bases de su combinación y maridaje.</p> <p>INSCRIPCIÓN: Envía un correo electrónico a: info@beer-events.com</p>		<p>15€</p>