

CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

Pastís Saint Honoré amb massa choux



Preu: ~~48.00€~~ **40.80€**

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 04/03/2019

Impartit per: Maggy Toiran

Lloc: Cookiteca Sarrià

¡OFERTA!: 15% de descompte

Taller monogràfic dirigit a tots aquells que vulguin iniciar-se en el món de la pastisseria i rebosteria, aprenent a elaborar les receptes bàsiques.

Avui: Pasta choux i Pastís Saint Honoré

La massa de rebosteria més típica de França i una de les més versàtils.

Es realitzaran:

Choux cruixents

Muntatge de pastís Saint Honoré

Eclairs

Bunyols

Saint Honoré:

Un pastís tradicional elaborat amb profiterols muntats sobre una base cilíndrica elaborada amb crema

Chiboust i nata muntada.

Rep el nom del carrer en la qual es localitzava la pastisseria on va començar a dispensar-se, la rue Saint Honoré de París.

El xef pastisser que la va crear l'any 1846 es deia Fauvel Chiboust.

La peculiaritat d'aquesta coca era la seva crema, una merenga batuda calenta amb crema pastissera i que va rebre el nom de crema chiboust.

En l'actualitat s'utilitza habitualment crema chantilly per a la seva elaboració.

Per què m'agradarà aquest taller?

-Taller de rebosteria molt complet i pràctic que forma part del CURS D'INICIACIÓ DE LA REBOSTERIA

-Amb un equip de professors increïbles.

-Les receptes són molt originals. Et permetran aprendre moltes tècniques i usar molts ingredients diferents.

-Els tallers són molt dinàmics i divertits

-Al final et portaràs porcions de pastissos per a compartir a casa



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com