



CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

INICIACIÓ A LA REBOSTERIA. Pack 3 classes.



Preu: 130.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 07/05/2019

Impartit per: Equipo interno

Lloc: Cookiteca Valencia 223

Curs de rebosteria format per tallers monogràfics i dirigit a tots aquells que vulguin iniciar-se en el món de la rebosteria i pastisseria, aprenent a elaborar receptes i tècniques bàsiques.

Pots venir a tot el curs o als tallers que més t'agradin!

Indica a "Comentaris" les tres classes que vols fer

Â

****Propers tallers**

PASTISSOS AMERICANSÂ Â Â

Carrot Cake, Cheese cake y Lemon pie

Sarrià Â 6Â de maig,Â Â PasseigÂ deÂ GràciaÂ 7 de mayo

Â

Pastissos de xocolataÂ Â Â

Brownie amb crema,Â Pastís humit de xocolata, Pastís 3 xocolatesÂ

Sarrià 13 de maig

À

Pastissos de números À À À

Farem el bescuit, el farcit i muntarem un número per persona, decorat al teu gust

Sarrià 20 de maig À À Passeig de Gràcia 21 de maig

À

CUPCAKES CREATIUS

Cupcakes de poma, de tiramisú i de taronja amb els seus topings.

Sarrià 27 de mayo

À

Nude Cakes À À À

Pastissos "despullats". Dues receptes: Red Velvet i Pastís de llimona

Sarrià 3 de juny À À À Passeig de Gràcia 4 de juny

À

Postres en got À À À

Gotet de mousse de formatge amb Oreo, Gotet de mouss de xocolata blanca amb crumble de menta , Gotet de mousse de yogurt i fruits vermells

Sarrià 10 de juny

À À

Coca de San Joan À À À À À À À À À À À À À À À À

El dolç més popular per celebrar la nit més curta de l'any. Briox amb crema, pinyons i fruita confitada, farcida de xocolata cremosa.

Sarrià 17 de junio À À À À À À À À À À À À À À À À

À

****Professora**

Maggy Toyran

À

****Horaris**

Sarrià

Lunes de 19:30h a 21:30h. À À À c/ Major de Sarrià 74, À Tl. 932059373

Inicio 6 de mayo de 2019

À

Passeig de Gràcia

Martes de 19:30h a 21:30h. À À Passeig de Gràcia 26, À Tl. 938082142

Inicio 7 de mayo de 2019

À

****Preu**

Tallers individuals: 48â,-/taller

CURSO COMPLET: 395â,-

Pack 3 talleres 130â,-

À

****Per què et pot agradar aquest curs?**

- És un curs molt complet i pràctic
- Tenim un equip de professors increïbles.
- Està estructurat per temes així pots aprofundir més en els ingredients i en les diferents tècniques
- Les receptes són molt originals.
- Els tallers són molt dinàmics i divertits
- Al final t'emportaràs el que hagi fet a casa
- Coneixeràs gent amb les mateixes inquietuds i gustos que tu

-À I...À molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoïnis! Podràs recuperar-la en un altre horari o en el trimestre següent.

À

**** Com aprofitar el curs al màxim?**

- Participant activament en les classes
- Repetint les receptes a casa i compartint dubtes en el nostre xat o a la següent classe

À

****A qui va dirigit?**

A tots aquells que volen aprendre a fer pastissos a partir de les bases i les tècniques per a poder aplicar-les a receptes tradicionals i també de vanguardia

À

Â

25% de DescompteÂ amb el Carnet JoveÂ (classes soltes)

Â



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