

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

### INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II- Pack 3 Tallers



**Preu: 130.00€**

**Horari:: 19:30-21:30h**

**Data del curs:: 20/04/2020**

**Impartit per: Maggy Toyran**

**Lloc: Cookiteca Sarrià**

**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!**

**PACK 3 TALLERS- Indica a Comentaris les tres tallers que vols fer**

#### **PETIT FOUR- 20 de abril**

Petites pastes ideals per acompanyar el te o el cafè o simplement per donar-se un petit caprici entre hora. Mini pa de pessic de llimona, Florentins, Trufes, Financiers d'ametlla

#### **PASTISSOS AMERICANAS - 27 de abril**

American Apple Pie, Lemon Pie, Pumpkin Pie

#### **PASTISSOS DE XOCOLATA - 04 de maig**

Brownie amb crema, Pastís humit de xocolata, Pastís 3 xocolates

#### **PASTISSOS DE NÚMEROS - 11 de maig**

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

### **CUPCAKES CREATIUS - 18 de maig**

Cupcake de poma, Cupcake de tiramisú, Cupcake de toranja, amb els seus topings corresponents!

### **CAKE ROLLS (Braç de Gitano)- 25 de maig**

Cake Roll de xocolata, Cake Roll de colors

### **POSTRES EN GOT- 08 de juny**

Mousse de formatge amb Oreo, xocolata blanca i menta, Mousse de iogurt amb fruits vermells

### **COQUES DE SANT JOAN-15 de juny**

El dolça més típic i popular per celebrar la nit més curta de l'any.

Brioix amb crema, pinyons i fruita confitada i farcida de xocolata cremós.

**Horaris: 20 de abril al 15 de juny 2020- Dilluns 19:30h a 21:30h**

### **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 hagis fet a casa
- Coneixeràs gent amb les mateixes inquietuds i gustos que tu
- **I... molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoïnis! Podràs recuperar-la en un altre horari o en el trimestre següent.**

**Portar:** Davantal, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobre i moltes ganes de passar-ho bé!



**Cookiteca Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Tlf. +34932059373

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

**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](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)