

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUIÑA

## CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA. MONOGRÀFICS

### INICIACIÓ A LA REBOSTERIA - Curs complet



**Preu:** ~~395.00€~~ **355.50€**

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

**Data del curs::** 30/09/2019

**Impartit per::** Equipo interno

**Lloc::** Cookiteca Sarrià

**¡OFERTA!** 10% de descompte

**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!**

Image not readable or empty

Iniciació\_rebosteria.jpg

#### **\*\*\*Contingut del curs**

##### **1. Bescuits i farcits I 30 de setembre**

Masses batudes lleugeres: pa de pessic amb trufa i fruits vermells i Swiss roll amb nata i maduixes

##### **2. Bescuits i farcits II 7 d'octubre**

Masses batudes pesades: Plum cake de sabors glacejats, Layer cake de pastanaga amb crema de formatge i brownie amb xocolata cheese cream.

##### **3. Galetes 14 d'octubre**

Galetes americanes de xocolata i nous, Galetes sabres bretones, Llengües de gat i Massa cigarret.

#### **4. Pasta choux 21 d'octubre**

La massa de rebosteria més típica de França i una de les més versàtils: Bunyols, Choux cruixents i Eclairs

#### **5. Tartaletes 28 de novembre**

Tartaleta de llimona i merenga, tartaleta d'ametlla i fruits vermells i tartaleta de xocolata.

#### **6. Petit four 4 de novembre**

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 i Financiers d'ametlla

#### **7. Cupcakes 11 de novembre**

Aprendrem fer diversos cupcakes amb farcits i toppings variats

#### **8. Xocolata 18 de novembre**

Atemperat de xocolata. Decoracions: reixes, rinxols, nius i transfers.

Piruletes: amb transfers, de colors, arrissades i decorades

Snacks i roques: cruixents amb kikos i cereals

#### **9. Postres en got de Nadal 25 de novembre**

Mojito sense alcohol, Mousse de formatge i Tiramisú de té verd amb fruits vermells.

#### **10. Turrons creatius 2 de desembre**

- El clàssic de crema cremada amb sorpresa - Torró de coco amb pastanaga
- Barretes de torró individual de xocolata decorat amb transfers
- Torrà praliné de palicroc d'ametlla amb tatin a daus

#### **\*\*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
- **molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoanis! Podràs recuperar-la en un altre horari o en el trimestre següent.**

## **\*\* 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

## **\*\*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



**Cookiteca Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Tlf. +34938082143

**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)