

INICIACIÓ REBOSTERIA

PACK 3 TALLERS CURS INICIACIÓ A LA REBOSTERIA



Preu: 130.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 05/10/2020

Impartit per: Maggy Toyran

Lloc: Cookiteca Sarrià

ESCULL 3 TALLERS A UN SUPER PREU!

1. Bescuits i farcits I 5 d'octubre

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

2. Bescuits i farcits II 19 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 26 d'octubre

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

4. Pasta choux 2 de novembre

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

5. Tartaletes 9 de novembre

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

6. Petit four 16 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 23 de novembre

Aprendrem fer diversos cupcakes amb farcits i toppings variats

8. Xocolata 30 de novembre

Atemperat del xocolata. Decoracions: reixes, rínxols, 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 14 de desembre

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

10. Turrons creatius 21 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

*******Preu**

Tallers solts: 48€/taller

Pack de 3 tallers: 130€/3 tallers RESERVA AQUÍ I ESPECIFICA QUINS TALLERS HAS ESCOLLIT

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



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