cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

INICIACIÓ REBOSTERIA

INICIACIÓ A LA REBOSTERIA 2T 2022 - Curs complet



Preu: 425.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 24/04/2022

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 ellaborar receptes i tècniques bàsiques.

Tallers 2º T 2022

1. Bescuits lleugers 26/04

Masses batudes lleugeres: pa de pessic amb trufa i Swiss roll amb melmelada de fruits vermells.

2. Bescuits pesats 03/05

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

3. Cupcakes creatius 10/05

Aprendrem fer diversos cupcakes amb farcits i toppings variats.

-Cupcake de poma - Cupcake de tiramisú- Cupcake de taronja.

4. Galetes. tres tècniques 17/05

Galetes americanes de xocolata i nous, Galetes linzer i Galetes fruita seca.

5. Profiterols (Massa choux) 24/05

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

6. Tartaletes 31/05

Tartaleta de llimona i merenga, tartaleta de crema amb fruites i tartaleta de xocolata.

7. Especial màniga pastissera 07/06

Cóm utilitzar la mániga amb diferents boquilles i diferents tipus de cremes i icing

8. Mini Postres 14/06

Combina textures i colors per aconseguir postres deliciosos i fàcils. Gotet de 3 xocolata, Mini tiramisú i Mini Selva Negra.

9.Coca de Sant Joan 21/06

Coca farcida de crema i de trufa. Acabada amb fruites i pinyons

10. Pastís formatge 28/06

Tres receptes per aconseguir les més delicioses pastissos de formatge: al forn, al microones, sense forn.

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.

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

Profesora: **Maggy Toyran**

Horaris: **19:30h a 21:30h - Dimarts**

On: **Cookiteca Sarrià- c/ Major de Sarrià**

Contacto: **932 059 373**

sarria@cookiteca.com

Preu: **Classes soltes: 48€**

Curs complet: 425€

Pack 3 talleres: 130€

¿Que portar?

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