

INICIACIÓ REBOSTERIA

INICIACIÓ A LA REBOSTERIA 2T 2024 Curs complet



Preu: 360.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 22/04/2024

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.

Tallers 2º T 2024

1. PASTISSOS AMERICANS 22/04

Red velvet, American apple pie, Devil's cake

2. GALETES 29/04

Cookies americanes de xocolata i nous, Galetes Linz, Galetes daneses

3. ESPECIAL CHEESECAKE 06/05

Cheesecake New York, Cheesecake La Viña, Cheesecake en got

4. CUPCAKES CREATIVOS 13/05

Cupcakes Ferrero, Cupcakes de llimona, Cupcakes de poma

5. PASTA CHOUX 20/05

La massa de rebosteria més típica de França i una de les més versàtils: Bunyols, Lioneses i Eclaires.

6.TARTELETAS 27/05

Tartaleta de llimona i merenga, Tartaleta d'ametlla i fruits vermells. Tartaleta de crema amb fruites

7. MINI POSTRES 03/06

Got de 3 xocolates, Mini Carrot Cake i Mini Swissroll de xocolata blanca i llimona

8. COCA SANT JOAN 10/06

Coca de briox farcida de trufa amb fruites

Coca de milfulls amb crema i pinyons

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
- **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 - Dilluns

On: Cookiteca Sarrià- c/ Major de Sarrià

Contacto: 932 059 373

sarria@cookiteca.com

Preu: Classes soltes: 50€

Curs complet: 360€ (8 tallers)

Pack 3 tallers: 140€

¿Que portar?

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



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