

## INICIACIÓ REBOSTERIA

### INICIACIÓ A LA REBOSTERIA 2T 2023 - Curs complet



**Preu: 380.00€**

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

**Data del curs:: 17/04/2023**

**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 1º T 2023**

##### **1. BESCUITS LLEUGERS 17/04**

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

##### **2. BESCUITS PESATS 24/04**

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

##### **3. ESPECIAL CHEESECAKE 08/05**

Cheesecake New York, Cheesecake japonès, Cheeses cake La Viña

##### **4. CUPCAKES CREATIVOS 15/05**

Cupcakes Ferrero, cupcakes de taronja, cupcakes de poma

#### **5. PETIT FOUR 22/05**

Mini pastís de llimona, Florentins. Trufes i Financiers

#### **6. PASTA CHOUX 29/05**

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

#### **7.TARDALETAS 05/06**

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

#### **8. POSTRES EN GOT 12/06**

Combina textures i colors per aconseguir postres deliciosos i fàcils

Got de mousse de formatge, Got de tiramisú , Got de 3 xocolates .

#### **9. COCA SANT JOAN 19/06**

Coca rellena de crema y de trufa

#### **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](mailto:sarria@cookiteca.com)**

**Preu: Classes soltes: 50€**

**Curs complet: 380€ (9 tallers)**

**Pack 3 talleres: 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**