

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUIÑA

INICIACIÓ REBOSTERIA

INICIACIÓ A LA REBOSTERIA 4T 2024 Curs complet IR



Preu: 425.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 30/09/2024

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 4º T 2024

1. Swiss Roll & Bracets de gitano. Bescuits lleugers 30/09

Masses batudes lleugeres: pbracet de gitano amb trufa i Swiss roll amb mermelada de fruits vermells.

2. Bescuits pesats 07/10

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

3. Cupcakes creatius 14/10

Aprendrem fer diversos cupcakes amb farcits i toppings variats.

Cupcake d'espècies i poma, Cupcake de xocolata ferrero, Cupcake de fruits vermells - Decoració amb màniga pastissera

4. Galetes 21/10

Galetes americanes de xocolata i nous, Galetes linzer i Galetes daneses

5. Profiterols (Massa choux) 28/10

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

6. Tartaletes 04/11

Tartaleta de llimona i merenga, tartaleta de crema amb fruites i tartaleta de ametlla

7. Pasta Full 11/11

Farem amb pasta de full preparat: Milfulls, Pastís de Belém, Palmeretes

8. Postres en Got 18/11

Combina textures i colors per aconseguir postres deliciosos i fàcils. Gotet de 3 xocolata, Gotet de tiramisú, Mouse de canyella i poma

9. Especial Cheesecakes 25/11

Tres receptes per aconseguir les més delicioses pastissos de formatge: Cheesecake New York, Cheesecake en got, Cheesecake La Viña

10. Postres de Nadal 02/12

Tronc de xocolata i Stollen (pa dolç alemany), Polvorons, Torró de gemma cremada

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 - Dilluns

On: Cookiteca Sarrià- c/ Major de Sarrià

Contacto: 932 059 373

sarria@cookiteca.com

Preu: Classes soltes: 50€

Curs complet: 425€

Pack 3 talleres: 140€ [CLIC PACK 3](#)

¿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