

INICIACIÓ REBOSTERIA

INICIACIÓ A LA REBOSTERIA 4T 2025 Curs complet IR



Preu: 450.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 29/09/2025

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 2025

1. PASTISSOS AMB SABOR (Dilluns 29/09)

Bizcochitos de poma amb crumble , Plum-cake de fruites macerades i espècies amb setinat, Biscuit de gingebre fresc i mel setinat de llimona

2. SWEET ROLLS PER A CELEBRAR (Dilluns 06/10)

Sweet Roll de matcha i gerd, Sweet Roll de vainilla amb mermelada de fruits vermells casolana, Sweet Roll de xocolata i mascarpone

3. CHEESECAKES (Dilluns 13/10)

Cheesecake de festuc amb topping de xocolata blanca, Cheesecake de ricotta amb topping plàtans caramel·litzats, Gotet de cheesecake fred de xocolata, crumble i sal en escates

4. CUPCAKES (Dilluns 20/10)

Cupcake de plàtan i canyella amb topping de formatge i toffee salat, Cupcake de pastanaga amb frosting de xocolata blanca i taronja, Cupcake de xocolata i carabassa amb topping de formatge i canyella

5. COOKIES (Dilluns 27/10)

Cookies de festuc amb xocolata blanca i llima, Cookies especiades amb toffee i sal en escamas, Cookies de taronja amb xocolata

6. MASSA CHOUX (Dilluns 03/11)

Profiterols farcits de crema pastissera, Paris-Brest amb crema diplomàtica, Bunyols tradicionals

7. TARTALETES (Dilluns 10/11)

Tartalete d'ametlles i fruits vermells enforada, Tarteletes de crema de llima i merenga flamejada, Tartalete de xocolata i fruita

8. POSTRES CALENTES PER A TARDOR (Dilluns 17/11)

Rotllets de pasta filo farcits de carabassa i espècies amb crema anglesa, Coulant de xocolata amb coulis de taronja, Pastís tatin

9. POSTRES EN GOT (Dilluns 24/11)

Gotet de crema de mascarpone i gerds, Gotet de canyella i carabassa, Gotet de tres xocolates

10. DOLÇOS DE NADAL (Dilluns 01/12)

Tronc de Nadal vertical farcit de tòfona i ganache de xocolata, Torró de gemma cremada i taronja, Polvorons de llimona

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: 55€

Curs complet: 450€

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