

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## PASTISSOS DEL MÓN

### INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II - Pack 6 tallers S



**Preu: 250.00€**

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

**Data del curs:: 12/01/2021**

**Impartit per: Maggy Toyran**

**Lloc: Cookiteca Sarrià**

Si t'apassiona la rebosteria i vols aprendre tot el necessari perquè els teus postres siguin perfectes, aquest és el teu curs!

Curs de rebosteria dirigit a tots aquells que volen perfeccionar tècniques i conceptes de rebosteria.

Format per sessions teòric-pràctiques de 2 hores cada una.

Al final cada sessió t'emportaràs porcions de pastís per compartir a casa.

Image not readable or empty  
tartesCelebraCateg.jpg

#### **PROPER TALLERS:**

##### **1. Pastissos americans**

La rebosteria clàssica *made in USA!*

Aprendrem com fer els pastissos més populars.

**Devil's Cake, Carrot Cake y New York Cheesecake.**

**Sarrià 12/01 – Passeig de Gràcia 19/01**

## 2. Nude Cakes

Els famosos pastissos nus que tots volen per al seu casament i festa!

Aprèn a preparar un pastís de 3 capes i a fer servir l'espàtula i el raspador per crear l'efecte semi nu.

**Red Velvet, Pastís Ilimona, Pastís Vainilla i maduixes.**

**Sarrià 26/01 – Passeig de Gràcia 02/02**

## 3. Pastissos Clàssiques

Els pastissos més riques i memorables!

Aprèn pas a pas tots els secrets per elaborar-les.

**Pastís Tatin, Pastís Sacher, Pastís Charlotte de fruits vermells.**

**Sarrià 09/02 – Passeig de Gràcia 16/02**

## 4. Galetes Gourmet

Amb diferents tècniques: **Galeta de red velvet, Galeta de te verd farcida de xocolata blanca,**

**Galeta d'avellana farcida de caramel i Galeta de xocolata farcida de xocolata**

**Sarrià 23/02 - Passeig de Gràcia 02/03**

## 5. Tartaletes

Tres receptes infal·libles:

**Tartaleta de xocolata amb taronja, tartaleta de gerds i crema d'ametlles, tartaleta de poma amb salsa de vainilla**

**Sarrià 09/03 - Passeig de Gràcia 16/03**

## 6. Postres amb milfulls

Aprèn a utilitzar la pasta de full:

**Volovant de llimona i menta, Canonets de crema de xocolata blanca,**

**Mil fulles de crema i toffe, Pastís de Betlem**

**Sarrià 23/03 – Passeig de Gràcia 30/03**

**Profesora:** Maggy Toyran

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

**On:** Cookiteca Sarrià i Cookiteca Passeig de Gràcia

**Contacto:** 932 059 373

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)

**Preu:** Taller.....48€

**Pack 3 tallers.....130€**

**Pack 5 tallers.....250€**

### 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 hakis 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.

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

.....

**Cookiteca Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Tlf. +34932059373

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

**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](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)