



PASTISSOS DEL MÓN

INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II - Pack 3 tallers PG



Preu: 130.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 19/01/2021

Impartit per: Maggy Toyran

Lloc: Cookiteca Valencia 223

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 teòrico 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

Escull dels 3 que més t'agradin!

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 Llimona, 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

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 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