



PASTISSOS DEL MÓN

PASTISSOS DEL MÓN - Pack 6 tallers



Preu: 130.00€

Horari:: 19-21h

Data del curs:: 21/09/2021

Impartit per: Maggy Toyran

Lloc: Cookiteca Sarrià

ESCULL ELS TRES TALLERS QUE MÉS T'AGRADIN!

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 teórico pràctiques de 2 hores cada una.

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

Image not readable or empty
tartesCelebraCateeg.jpg

PROPER TALLERS:

1. Pastissos americans

La rebosteria clàssica *made in USA*!

Aprendrem com fer els pastissos més populars.

Red Velvet, Carrot Cake y New York Cheesecake.

Sarrià 21/09 – Passeig de Gràcia 28/09

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.

Pastís Arc de Sant Martí, Pastís Ilimona, Pastís suau de xocolata

Sarrià 05/10 – Passeig de Gràcia 12/10

3. Pastissos Clàssics de xocolata

Els pastissos més riques i memorables!

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

Devi's Cake (USA), Pastís Sacher (Austria), Selva Negra (Alemanya)

Sarrià 19/10 – Passeig de Gràcia 26/10

4. Pâtisserie Française

Directament de Paris...

Gâteaux Saint Honoré, Paris Brest

Sarrià 02/11 – Passeig de Gràcia 09/11

5. Pastissos Ilatinoamericans

Les més populars: "Tarta 3 leches, Torta Negra, Tarta de Piña volteada"

Sarrià 16/11 – Passeig de Gràcia 23/11

6. Pastissos cremosos

Tres receptes infal·libles:

Tiramisú (Italia), Braç de gitano de crema, Lemon Pie amb merenga (USA)

Sarrià 30/11 –Passeig de Gràcia 14/12

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€ [CLICA AQUI](#)

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