



PASTISSOS DEL MÓN

PASTISSOS DEL MÓN - Pack 6 tallers 2T



Preu: 250.00€

Horari:: 19-21h

Data del curs:: 25/04/2022

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 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
tartesCelebraCateg.jpg

PROPER TALLERS:

1. Pastissos de números

Pa de pèssic, farcit i muntatge.

Portaràs el teu número a casa!

Sarrià 25/04

2. 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 09/05

3. Pastissos clàssics de xocolata

Per adictes a la xocolata!

Devil's cake, Tarta Sacher, Selva Negra

Sarrià 23/05

4. Pastissos clàssics francesos

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

Pastís Tatin, Charlotte de fruits vermells, Paris Brest

Sarrià 13/06

5. 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 de llimona, decoracions amb màniga pastissera

Sarrià 15/02

6. Pastissos decorats amb fondant

Farem un pastís **UNICORNI**, forrat i decorat amb fondant

Sarrià 27/06

Profesora: Maggy Toyran

Horaris: 19:30h a 21:30h - Dilluns

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 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.

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