

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUIÑA

PASTISSOS DEL MÓN

PASTISSOS DEL MÓN - Pack 6 tallers



Preu: 260.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 18/04/2023

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 de números

Pa de pessic, farcit i muntatge. Portaràs el teu número a casa!

Sarrià 18/04

2. Pastissos decorats amb fondant

Farem un pastís UNICORNI, folrat i decorat amb fondant

Prepararem el farcit i el decorarem

Totes les tècniques!

Sarrià 02/05

3. Pastissos Americans

La rebosteria clàssica *made in USA!*

Aprendrem com fer els pastissos més populars.

Red Velvet, Carrot Cake y New York Cheesecake.

Sarrià 16/05

4. 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 (Alemania)

Sarrià 30/05

5. Pâtisserie Française

Directament de Paris...

Tarta tatin, Paris Brest, Charlotte de fruits vermells

Sarrià 13/06

6. 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 llimona decorat amb màniga

Sarrià 27/06

Profesora: Maggy Toyran

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

On: Cookiteca Sarrià

Contacto: 932 059 373

info@cookiteca.com

Preu: Taller.....50€

Pack 3 tallers.....140€ [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