



## PASTISSOS DEL MÓN

VAL REGAL 1 Taller Pastissos del Món



**Preu:** 50.00€

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

**Data del curs::** 31/07/2023

**Impartit per:** Maggy Toyran

**Lloc:** Cookiteca Valencia 223

### ESCULL EL TALLER QUE MÉS T'AGRADI!

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  
tartesCelebriCateg.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 1/02 – Passeig de Gràcia 08/02**

## **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 Llimona, Pastís de xocolata**

**Sarrià 15/02 – Passeig de Gràcia 22/02**

## **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 1/03 - Passeig de Gràcia 8/03**

## **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 15/03 - Passeig de Gràcia 22/03**

## **5. Tartaletes**

Dos receptes infal·libles:

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

**Sarrià 29/03 – Passeig de Gràcia 05/04**

## **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**

**Sarrià 12/04 – Passeig de Gràcia 19/04**

**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€ [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