



reposteria



¡OFFER!: 10% of discount

Image not readable or empty
Iniciacin repostera.jpg

****Contenido del curso**

Bizcochos y rellenos | 30 de septiembre

Masas batidas ligeras: pa de pessic con trufa y frutos rojos y Swiss roll con nata y fresas

Bizcochos y rellenos II 7 de octubre

Masas batidas pesadas: Plum cake de sabores glaseados, Layer cake de zanahoria con crema de queso y brownie con chocolate cheese cream.

Galletas 14 de octubre

Cookies americanas de chocolate y nueces, Galletas sables bretonas, Lenguas de gato y Masa cigarrillo.

Pasta choux 21 de octubre

La masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles: Buñuelos, Choux crujientes y Eclairs decorados con glasa de colores-

Tartaletas 28 de octubre

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de almendra y frutos rojos y Tartaleta de chocolate.

Petit four 4 de noviembre

Pequeñas pastas ideales para acompañar el té o el café o simplemente para darse un pequeño capricho entre hora. Mini bizcocho de limon. Florentins, Trufas y Financiers de almendra..

Cupcakes 11 de noviembre

Aprenderemos hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados

Chocolate 18 de noviembre

Atemperado del chocolate. Decoraciones: rejas, tubo de reja, rizos, nidos y transfers Piruletas: con transfers, de colores rizadas y decoradas Snacks y rocas: crujientes con kikos y de cereales

Postres en vaso especial Navidad 25 de noviembre

Combina texturas y colores para conseguir postres modernos, deliciosos y fáciles.

Vasito de mojito sin alcohol, Vasito de mousse de queso con coulis de arándanos y Vasito tres chocolates con menta

Turrone creativos 2 de diciembre

Crema quemada con sorpresa, Turrón de coco con zanahoria, Turrón individual de chocolate decorado con transfer, Turrón praliné de palicroc de almendra con tatin a dados

****¿Por qué te puede gustar este curso?**

- Es un curso muy completo y práctico
- Con un equipo de profesores increíbles.
- Está estructurado por temas, para que puedas profundizar en los ingredientes y las técnicas.
- Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y usar muchos ingredientes diferentes.
- Los talleres son muy dinámicos y divertidos
- Al final te llevarás porciones de pasteles para compartir en casa
- Conocerás gente con las mismas inquietudes

-Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com