

[illegible]

Place: Cookiteca Sarrià

Aprenderemos cómo hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados. Introducción técnicas y trucos para trabajar con la manga pastelera.

4. Galletas

Cookies americanas de chocolate y nueces, Galletas linzer y Galletas de frutos secos.

5. Profiteroles

La masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles: Buñuelos, Choux crujientes y Eclairs.

6. Tartaletas

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de crema con frutas y Tartaleta de chocolate.

7. Hojaldre

Realizaremos con hojaldre preparado: Mil hojas, Pastel de Belém, Palmeritas y Rollos de Frutos secos.

8. Mini Postres

Combina texturas y colores para conseguir postres deliciosos y fáciles. Vasito de 3 chocolate, Mini tiramisú y Mini selvanegra.

9. Tartas de queso

Tres recetas para conseguir las más deliciosas tartas de queso: con horno, con microondas y sin horno!

10. Mona de Pascua

Mona de Pascua: la base con la tradicional tarta Sara, decorada con chocolate.

Horarios: 20 de enero al 23 de marzo de 2020- Lunes 19:30h a 21:30h

¿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