

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

PASTRY ESSENTIALS - THEMATIC WORKSHOPS

INTRODUCTION TO PASTRY II- Pack 3 Workshops



Price: 130.00€

Time: 19:30-21:30h

Date: 20/04/2020

Teacher: Maggy Toyran

Place: Cookiteca Sarrià

Curso de repostería formado por talleres monográficos dirigidos a todos aquellos que quieran iniciarse en el mundo de la pastelería y repostería, aprendiendo a elaborar las recetas básicas.

PETIT FOUR- 20 de abril

Pequeñas pastas ideales para acompañar el té o el café. Mini bizcocho de limón, Florentins, Trufas y Financiers de almendra

TARTAS AMERICANAS - 27 de abril

American Apple Pie, Lemon Pie, Pumpkin Pie

PASTELES DE CHOCOLATE- 04 de mayo

Brownie con crema, Tarta húmeda de chocolate, Tarta 3 chocolates

TARTAS DE NÚMEROS - 11 de mayo

Elaboración del bizcocho, montaje de números y decoración con diversas técnicas

CUPCAKES CREATIVOS - 18 de mayo

Cupcake de manzana, de tiramisú y de naranja con sus topings correspondientes.

CAKE ROLLS (Brazos de Gitano)- 25 de mayo

Cake Roll de chocolate y Cake Roll de colores.

POSTRES EN VASO- 08 de junio

Vasito de mousse de queso con Oreo, Vasito chocolate blanco y menta y Vasito de mousse de yogurt y frutos rojos

COCA DE SAN JUAN-15 de junio

El dulce más popular para celebrar la noche más corta del año.

Briox con crema, piñones y fruta confitada y rellena de chocolate cremoso.

Horarios: 20 de abril al 15 de junio 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.**

Traer: Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!



Cookiteca Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Phone

+34932059373

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

8082143

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

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

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com