cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓ REBOSTERIA

PASTRY ESSENTIALS - Course

Price: 400.00€

Time: 19-21h

Date: 12/04/2021

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.

Talleres

PRÓXIMOS TALLERES

1. Bizcochos y rellenos I 12/04

Masas batidas ligeras: Pa de pessic con trufa y Swiss roll con mermelada de frutos rojos.

2. Bizcochos y rellenos II 19/04

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

3. Cupcakes decorados con manga pastelera 26/04

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

4. Galletas 3/05

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

5. Profiteroles (Masa Choux) 10/05

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

6. Tartaletas 17/05

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

7. Hojaldre 24/05

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

8. Mini Postres 31/05

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

9. Tartas de queso 7/06

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

10. Coca de San Juan 14/06

Coca clásica de crema y piñones y Coca rellena de chocolate

Horarios: **Del 18 de enero al 22 de marzo de 2021- Lunes 19:30h a 21:30h**

Cookiteca Sarrià

¿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