

INICIACIÓ REBOSTERIA

PASTRY ESSENTIALS - Course



Price: 425.00€

Time: 19:30-21:30h

Date: 24/04/2022

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 2º trimestre 2022

1. Bizcochos ligeros

26/04

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

2. Bizcochos pesados

03/05

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

3. Cupcakes creativos

10/05

Aprenderemos cómo hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados: -Cupcake de manzana - Cupcake de tiramisú- Cupcake de naranja.

4. Galletas

17/05

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

5.Profiteroles (Masa Choux)**24/05**

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

6.Tartaletas**31/05**

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

7.Especial manga pastelera**07/06**

Cómo utilizarla para decorar pasteles. Diferentes tipos de boquillas, cremas e icings

8.Mini Postres**14/06**

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

Mini tiramisú y Mini selvanegra

9.Coca de Sant Joan**21/06**

Coca rellena de crema y de trufa. Acabado con frutas y piñones.

10.Especial Cheesecakes**28/06**

Tres recetas deliciosas de tartas de queso: con horno, con microondas y sin horno!

¿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.

Profesora: Maggy Toyran

Horarios: 19,30h a 21,30h - martes

Dónde: Cookiteca Sarrià- c/ Major de Sarrià 74

Contacto: 932 059 373 sarria@cookiteca.com

Precio: Taller individual: 48€

Curso completo: 425€

Pack 3 talleres: 130€

¿Que traer?

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

Con el Carnet Jove 25% de descuento en los cursos completos y 2x1 en clases sueltas, en este caso manda un email a info@cookiteca.com y te haremos el descuento!

¿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