



MASTER KIDS SWEET - PASTRY

MASTER KIDS SWEET- Curs complet



Price: 170.00€

Time: 17:30-19:30h

Date: 08/10/2020

Teacher: MAGGY

Place: Cookiteca Sarrià

Curso de **repostería para niños** con el objetivo de desarrollar su creatividad y su capacidad de trabajar en equipo.

No importa el conocimiento previo que tengan de la repostería, **en Master Kids SWEET aprenderán todo lo necesario** gracias a la divertida dinámica de cada taller.

Actividad dirigida a niños de **entre 6 y 12 años**.

Funcionamiento

Curso de repostería que se compone de **6 talleres individuales** estructurados por temas.

Cada día los alumnos elaborarán recetas que podrán luego repetir fácilmente en casa, aprendiendo cómo utilizar diferentes ingredientes, utensilios y técnicas.

Cada niño se llevará a casa lo que ha hecho en el taller!

Temario:

1. GALLETAS (Jueves 8 de octubre)

Cookies con chips de chocolate, Galletas bicolor y Galletas piñata

2. HOJALDRE (Jueves 22 de octubre)

Milhojas de crema, tarta de manzana y piruletas

3. BIZCOCHOS (Jueves 5 de noviembre)

Carrot cake, con su frosting de queso

4. POSTRES EN VASO (Jueves 19 de noviembre)

Vasito de mousse de chocolate, Vasito de crumble con frutos rojos

5. TARTALETAS (Jueves 3 de diciembre)

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de chocolate

6. CUPCAKES DE NAVIDAD (Jueves 18 de diciembre)

¿CÓMO APUNTARSE?

Fechas: Inicio 8 de octubre de 2020

Horario: 17:30 a 19:30h- Jueves

Lugar: Cookiteca Sarrià, Carrer Major de Sarrià, 74 - Tlf. 93 205 93 73

Precio: Taller Suelto 32€

Curso completo 170€



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