



PASTRY TO CELEBRATE

CAKES FOR CELEBRATIONS- PACK 3 WORKSHOPS



Price: 200.00€

Time: 19:30-21:30h

Date: 13/10/2020

Teacher: Maggy Toyran

Place: Cookiteca Valencia 223

Curso de repostería formado por talleres monográficos dirigidos a todos aquellos apasionados por el mundo de la pastelería y repostería.

PRÓXIMOS TALLERES:

1. Pasteles Americanos Martes 13 de octubre

¡La repostería clásica *made in USA*!

Aprenderemos como hacer los pasteles más populares.

Devil's Cake, Carrot Cake y New York Style Cheesecake.

2. Pasteles desnudos "nude cakes" Martes 27 de octubre

¡Los famosos pasteles desnudos que todos quieren para su boda y fiesta!

Aprende a preparar un pastel de 3 capas y a usar la espátula y el raspador para crear el efecto semi desnudo.

Red Velvet, Pastel limón, Pastel Vainilla y fresas.

3. Tartas Clásicas **Martes 10 de noviembre**

¡Las tartas más ricas y memorables!

Aprende paso a paso todos los secretos para elaborarlas.

Tarta Tatin, Tarta Sacher, Tarta Charlotte de frutos rojos.

4. Especial Coulants **Martes 24 de noviembre**

¡El delicioso corazón caliente!

Aprenderemos a elaborar este delicado postre con diversas variantes.

Coulant de chocolate, Coulant de avellanas con cremoso de mango y Coulant de mango.

5. Turrone creativos **Martes 15 de diciembre**

Crema quemada con sorpresa, Turrón de coco con zanahoria, Turrón individual de chocolate decorado con transfer, Turrón praliné de palicroc de almendra con tatin a dados

Profesora: Maggy Toyran

Horarios: 19:30h a 21:30h - Martes

Dónde: Cookiteca Passeig de Gràcia

Contacto: 932 059 373

info@cookiteca.com

Precio: Taller.....48€

Pack 3 talleres.....130€

Pack 5 talleres.....200€

¿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 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