



PASTRY TO CELEBRATE

PASTRY ESSENTIALS II - Course



Price: 250.00€

Time: 19-21h

Date: 13/04/2021

Teacher: Maggy Toyran

Place: Cookiteca Sarrià

Si te apasiona la repostería y quieres aprender todo lo necesario para que tus postres sean perfectos, este es tu curso!

Curso de repostería dirigido a todos aquellos que quieran perfeccionar técnicas y conceptos de repostería.

Formado por sesiones teórico-prácticas de 2 horas cada una.

Al final te llevarás porciones de pasteles para compartir en casa.

Image not readable or empty
tartesCelebraCateg.jpg

TALLERES:

1. AMERICAN CAKES

¡La repostería clásica *made in USA*!

Red Velvet, Carrot Cake y New York Style Cheesecake

Sarrià 13/04 – Passeig de Gràcia 20/04

2. NUDE CAKES (Pasteles Desnudos)

Pasteles de 3 capas con acabado efecto semi desnudo.

Tarta arco iris, Pastel limón, Tarta suave de chocolate

Sarrià 27/04 – Passeig de Gràcia 04/05

3. TARTAS CLÁSICAS DE CHOCOLATE

¡Para adictos al chocolate!

Devil´s Cake (USA), Sacher (Austria), Selva Negra (Alemania)

Sarrià 11/05 – Passeig de Gràcia 18/05

4. PÂTISSERIE FRANÇAISE

Directamente de París...

Tarta Tatin, Gâteau Saint Honoré, Paris Brest

Sarrià 25/05 – Passeig de Gràcia 01/06

5. TARTAS CREMOSAS

Tiramisú (Italia), Brazo de gitano de crema, Lemon Pie con merengue (USA)

Sarrià 08/06 – Passeig de Gràcia 29/06

6. TARTAS CON HOJALDRE

Milhojas de crema

Banda con frutos rojos

Coca de San Juan rellena de chocolate

Sarrià 22/06 – Passeig de Gràcia 15/06

Profesora: Maggy Toyran

Horarios: 19h a 21h - Martes

Dónde: Cookiteca Sarrià i Passeig de Gràcia

Contacto: 932 059 373

info@cookiteca.com

Precio: Taller.....48€

Pack 3 talleres.....130€ [CLICAR AQUÍ](#)

Pack 6 talleres.....250€

¿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