

PASTRY TO CELEBRATE

PASTRY ESSENTIALS II - Course



Price: 220.00€

Time: 19:30-21:30h

Date: 16/04/2024

Teacher: Maggy Toyran

Place: Cookiteca Sarrià

Si te apasiona la repostería y quieres aprender las recetas clásicas de cada país, 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.

TALLERES:

1. AMERICAN CAKES 16/04

- Red velvet
- American apple pie
- Devil's cake

2. DULCES DE JAPÓN 23/04

- Dorayakis
- Mochi
- Cheesecake esponjoso japonés

3. REPOSTERÍA FRANCESA CLÁSICA 7/05

- Tarta Tatín
- París Brest
- Charlotte

4. POSTRES DE VIENA 21/05

- Strudel de manzana
- Sacher
- Galletas Linz

5. VIAJAMOS A ITALIA 04/06

- Tiramisú
- Cannoli
- Amaretti

¿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