

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

PACK 3 CLASES DE INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA



Precio: 120.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 12/04/2016

Impartido por: Equipo Cookiteca

Lugar: Cookiteca Sarrià

****Indicar en comentarios las 3 clases a las que se quiere asistir****

Curso de repostería formado por 10 sesiones dirigido a todos aquellos que quieran iniciarse en el mundo de la pastelería y repostería, aprendiendo a elaborar las recetas básicas.

Image not readable or empty
iconos repostera4.png

****Contenido del curso**

1. Bizcochos para cada día

Masas batidas ligeras: genovesa y plancha para pasteles enrollados tipo brazo de gitano. Se realizarán melindros, brazo de gitano relleno de trufa y pa de pessic.

2. Bizcochos especiales

Masas batidas pesadas: a partir de una masa base, se realizarán mini cakes de formas y sabores diferentes: de lima y limón, de frutos rojos y chocolate, de manzana y canela. Se decorarán de distintas formas y se explicarán trucos para una mayor conservación. También se realizarán mini cupcakes de zanahoria con topping de crema de queso.

3. Chocolate

Atemperado y aplicaciones

Cómo proceder a atemperar el chocolate y realización de piruletas, aplicaciones a transfers y rodoà't para pastelería. Utilización de chocolate semiatemperado para realizar bombones de colores.

4. Tartas hojaldradas con frutas

Con 3 tipos de masas hojaldradas realaremos: tarta fina de manzana, pañuelos crujientes de frutos rojos, nidos de kataà'fi con fruta tropical.

5. Crumbles y sablés

Pasta brisa, crumble y masa sablé vienés. Se realizará una tarta crumble de pera con una base de pasta brisa y, pastas de té con masa sablé.

6. Mousses y semifríos

3 recetas para sorprender a todos: -Mousse de coco, gelee de fruta de la pasión à€"mango y tacos de fruta de mango, -Mousse de albaricoque, babaroise de pistacho con gelee de fresa y tacos de albaricoque, -Mousse de chocolate 70%, cremoso de avellana, crumble y chocolate fundido.

7. Eclairs

Un dulce **clásico de la pastelería francesa** cuyo origen se remonta al siglo XIX. de mano del pastelero de la familia real, Marie-Antoine Carà^ame. Su **base es la pasta choux** y los más tradicionales se rellenan con chocolate y crema pastelera y se cubren con una ganache de chocolate.

8. Pastas de té tradicionales

Elaboraremos una bandeja con pequeñas piezas de repostería para acompañar el té o el café o simplemente para darse un pequeño capricho entre horas: trufas, mignardises, lenguas de gato y florentins

9. Coca de Sant Joan

El dulce más típico y popular para celebrar la noche más corta del año. Briox con crema, piñones y fruta confitada.

10. Helados

Helados saludables: sorbete instantáneo de plátano, tarta helada de arándano y una base para poder hacer helados de los sabores que más nos gusten.

**¿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 depasteles 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.**

** ¿Cómo aprovechar el curso a tope?

- Participando activamente en las clases
- Repitiendo las recetas en casa y poder compartir dudas en el chat y en la clases siguiente

****¿A quién va dirigido?**

A todos aquellos que quieren iniciarse en el mundo de la pastelería y repostería, aprendiendo la base y técnicas para aplicar a recetas tradicionales y también de vanguardia

****Horarios**

Cookiteca Sarrià

Martes de 19:30h a 21:30h. Inicio 12 de abril de 2016

*****Precio**

Talleres individuales: 45€/taller

Pack de 3 talleres: 120€/3 talleres

CURSO COMPLETO: 375€

25% de Descuento con el Carnet Jove



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com