

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

### RESERVA CURSO COMPLETO INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA



**Precio:** 375.00€

**Horario:** 19:30-21:30h

**Fecha del curso:** 12/04/2016

**Impartido por:** Equipo Cookiteca

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

**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<sup>a</sup>me. 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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)