

Introducción, técnicas y trucos para trabajar con la manga pastelera. Boquillas y decoración de tartas.

4. Masas hojaldradas - 13 de febrero

Con tres tipos de masas hojaldradas realizaremos: tarta fina de manzana, pañuelos crujientes de frutos rojos, nidos de kataifi con fruta tropical. Trucos para extenderlas y hornearlas.

5. Crumbles y sablés - 20 de febrero

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. Postres en vaso - 27 de febrero

Combina texturas y colores para conseguir postres modernos, deliciosos y fáciles. Refrescantes estilo tropical, clásicos de yogurt y frutos rojos, y para los golosos, de chocolate, frutos secos y café.

7. Pasta choux - 6 de marzo

Aprenderemos los secretos de esta masa tan popular en la pastelería tradicional. Haremos choux, cisnes y buñuelos de viento.

8. Pequeña repostería - 13 de marzo

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. Chocolate (1ª parte) - 20 de marzo

Atemperado y aplicaciones. Realización de piruletas, aplicaciones a transfers y rodo para pastelería. Utilización de chocolate semiatemperado para realizar bombones de colores.

10. Especial Mona de Pascua - 27 de marzo

Elaboración y decoración de huevos de chocolate.

****¿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.**

**** ¿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

****Profesores**

Equipo interno

****Horarios**

Cookiteca Santaló

Lunes de 19:30h a 21:30h.

Inicio 23 de enero de 2017

*****Precio**

CURSO COMPLETO: 375€



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