

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

4. Cupcakes **11 de febrero**

Aprenderemos hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados

5. Galletas **18 de febrero**

Cookies americanas de chocolate . Galletas sables bretonas, Lenguas de gato. Pasta seca

6. Petit four **25 de febrero**

Pequeñas pastas ideales para acompañar el té o el café o simplemente para darse un pequeño capricho entre hora. Mini bizcocho de limon. Florentins, Trufas y Financiers de almendra.

7. Pasta choux **4 de marzo**

La masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles: Buñuelos, Choux crujientes y Eclairs.

8. Tartaletas **11 de marzo**

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de almendra y frutos rojos. Tartaleta de crema con frutas

9. Postres en vaso **18 de marzo**

Combina texturas y colores para conseguir postres modernos, deliciosos y fáciles.

10. Chocolate **25 de marzo**

Iniciación al chocolate: Huevos de pascua

****¿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.



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