cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA. Pack 3 clases.

Precio: 130.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 06/05/2019

Impartido por: Equipo interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

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

Indicar en comentarios las 3 clases escogidas

****Contenido del curso**

PASTELES AMERICANOS

Sarrià 6 de mayo / Passeig de Grà cia 7 de mayo

Carrot Cake, Cheese cake y Lemon pie

Pasteles de chocolate

Sarrià 13 de mayo

Brownie con crema, Tarta húmeda de chocolate, Tarta 3 chocolates

Tartas de números

Sarrià 20 de mayo / Passeig de Grà cia 21 de mayo

Elaboración del bizcocho, montaje de números y decoración con diversas técnicas

CUPCAKES CREATIVOS

Cupcakes de manzana, de tiramisú y de naranja con sus topings.

Sarrià 27 de mayo

Nude Cakes

Sarrià 3 de junio Passeig de Grà cia 4 de junio

Pasteles â€œdesnudosâ€•. Dos recetas: Red Velvet y Pastel de limón

Postres en vaso

Sarrià 10 de junio

Vasito de mousse de queso con Oreo, vasito de mousse de chocolate blanco con crumble de menta, vasito de mousse de yogurt y frutos rojos

Coca de San Juan

Sarrià 17 de junio Passeig de Grà cia 18 de junio

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

****¿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 inicarse 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**

Sarrià

Lunes de 19:30h a 21:30h. c/ Major de Sarrià 74, Tl. 932059373

Inicio 6 de mayo de 2019

Passeig de Grà cia

Martes de 19:30h a 21:30h. Passeig de Grà cia 26, Tl. 938082142

Inicio 7 de mayo de 2019

****Precio**

Talleres individuales: 48€/taller

CURSO COMPLETO LUNES: 395€

Pack 3 talleres 130€

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