

# 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 Gràcia 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 Gràcia 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 toppings.

**Sarrià 27 de mayo**

## **Nude Cakes**

**Sarrià 3 de junio    Passeig de Gràcia 4 de junio**

Pasteles "desnudos". 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 Gràcia 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 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**

#### **Sarrià**

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

Inicio 6 de mayo de 2019

#### **Passeig de Gràcia**

Martes de 19:30h a 21:30h. Passeig de Gràcia 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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

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