

INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

Tarta Saint Honoré con pasta choux



Precio: ~~48.00€~~ **40.80€**

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 04/03/2019

Impartido por: Maggy Toiran

Lugar: Cookiteca Sarrià

OFERTA: 15% de descuento

Taller monográfico dirigido a todos aquellos que quieran iniciarse en el mundo de la pastelería y repostería, aprendiendo a elaborar las recetas básicas.

Hoy: Pasta choux

La masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles.

Se realizarán:

Choux crujientes

Montaje de tarta Saint Honoré

Eclairs

Buñuelos

Saint Honoré:

Una **tarta tradicional elaborada con profiteroles** montados sobre una base cilíndrica elaborada con **crema Chiboust y nata montada**.

Recibe el **nombre de la calle en la que se localizaba la pastelería** donde empezó a dispensarse, **la rue Saint Honoré de París**. El chef pastelero que la creó en el año 1846 se llamaba Fauvel Chiboust. La peculiaridad de esta tarta era su crema, un merengue batido caliente con crema pastelera y que recibió el nombre de crema chiboust. En la actualidad se utiliza habitualmente crema chantilly para su elaboración.

Aprende a hacer paso a paso la tarta en honor al santo patrón de los pasteleros y panaderos: San Honorato de Amiens.

¿Por qué me gustará este taller?

- Taller de repostería muy completo y práctico que forma parte del [CURSO DE INICIACIÓN DE LA REPOSTERÍA](#)
- Con un equipo de profesores increíbles.
- 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

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