

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

CUPCAKES CREATIVOS - 18 de mayo

Cupcake de manzana, de tiramisú y de naranja con sus topings correspondientes.

CAKE ROLLS (Brazos de Gitano)- 25 de mayo

Cake Roll de chocolate y Cake Roll de colores.

POSTRES EN VASO- 08 de junio

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

COCA DE SAN JUAN-15 de junio

El dulce más popular para celebrar la noche más corta del año.

Briox con crema, piñones y fruta confitada y rellena de chocolate cremoso.

Horarios: 20 de abril al 15 de junio de 2020- Lunes 19:30h a 21:30h

¿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.**

Traer: Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

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