

## INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

### INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA- Pack 3 Talleres



**Precio: 130.00€**

**Horario: 19:30-21:30h**

**Fecha del curso: 20/01/2020**

**Impartido por: Maggy Toyran**

**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.**

#### **1. Bizcochos y rellenos I**

Masas batidas ligeras: Pa de pessic con trufa y Swiss roll con mermelada de frutos rojos.

#### **2. Bizcochos y rellenos II**

Masas batidas pesadas: Plum cake de sabores glaseados, Layer cake de zanahoria con crema de queso y Brownie con chocolate.

#### **3. Cupcakes decorados con manga pastelera**

Aprenderemos cómo hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados. Introducción técnicas y trucos para trabajar con la manga pastelera.

#### **4. Galletas**

Cookies americanas de chocolate y nueces, Galletas linzer y Galletas de frutos secos.

#### **5. Profiteroles**

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

#### **6. Tartaletas**

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de crema con frutas y Tartaleta de chocolate.

#### **7. Hojaldre**

Realizaremos con hojaldre preparado: Mil hojas, Pastel de Belém, Palmeritas y Rollos de Frutos secos.

#### **8. Mini Postres**

Combina texturas y colores para conseguir postres deliciosos y fáciles. Vasito de 3 chocolate, Mini tiramisú y Mini selvanegra.

#### **9. Tartas de queso**

Tres recetas para conseguir las más deliciosas tartas de queso: con horno, con microondas y sin horno!

#### **10. Mona de Pascua**

Mona de Pascua: la base con la tradicional tarta Sara, decorada con chocolate.

**Horarios: 20 de enero al 23 de marzo 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.**



**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)