

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA. MONOGRÁFICOS

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA - Curso completo Promo 10%



Precio: ~~395.00€~~ **355.50€**

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 30/09/2019

Impartido por: Equipo interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

OFERTA: 10% de descuento

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.

¡Puedes venir a todo el curso o a los talleres que más te gusten!

Image not readable or empty

Iniciación_reposteria.jpg

****Contenido del curso**

Bizcochos y rellenos I 30 de septiembre

Masas batidas ligeras: pa de pessic con trufa y frutos rojos y Swiss roll con nata y fresas

Bizcochos y rellenos II 7 de octubre

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

Galletas 14 de octubre

Cookies americanas de chocolate y nueces, Galletas sables bretonas, Lenguas de gato y Masa cigarrillo.

Pasta choux 21 de octubre

La masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles: Buñuelos, Choux crujientes y Eclairs decorados con glasa de colores-

Tartaletas 28 de octubre

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de almendra y frutos rojos y Tartaleta de chocolate.

Petit four 4 de noviembre

Pequeñas pastas ideales para acompañar el té o el café o simplemente para darse un pequeño capricho entre hora. Mini bizcocho de limon. Florentins, Trufas y Financiers de almendra..

Cupcakes 11 de noviembre

Aprenderemos hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados

Chocolate 18 de noviembre

Atemperado del chocolate. Decoraciones: rejas, tubo de reja, rizos, nidos y transfers Piruletas: con transfers, de colores rizadas y decoradas Snacks y rocas: crujientes con kikos y de cereales

Postres en vaso especial Navidad 25 de noviembre

Combina texturas y colores para conseguir postres modernos, deliciosos y fáciles.

Vasito de mojito sin alcohol, Vasito de mousse de queso con coulis de arándanos y Vasito tres chocolates con menta

Turrónes creativos 2 de diciembre

Crema quemada con sorpresa, Turrón de coco con zanahoria, Turrón individual de chocolate decorado con transfer, Turrón praliné de palicroc de almendra con tatin a dados

****¿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 Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - Tlf. +34938082143

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

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