

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN REPOSTERÍA

### PACK 3 TALLERES CURSO INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA



**Precio: 130.00€**

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

**Fecha del curso: 05/10/2020**

**Impartido por: Maggy Toyran**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

### ESCOGE 3 TALLERES A UN PRECIO MUY ESPECIAL!

#### **Bizcochos y rellenos I    5 de octubre**

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

#### **Bizcochos y rellenos II    19 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                            26 de octubre**

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

#### **Pasta choux                        2 de noviembre**

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                            9 de noviembre**

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

**Petit four                      16 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                        23 de noviembre**

Aprenderemos hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados

**Chocolate                      30 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    14 de diciembre**

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

**Turrone creativos            21 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

**\*\*\*\*\*Precio**

**Talleres sueltos: 48€/taller**

**Pack de 3 talleres: 130€/3 talleres RESERVA AQUÍ Y ESPECIFICA QUÉ TALLERES HAS ESCOGIDO EN LA RESERVA**

**CURSO COMPLETO: 395€**

**Para todos aquellos que quieren aprender a hacer pasteles con fundamento, a base de técnicas para aplicar a recetas tradicionales y también de vanguardia**

**¿Porqué me gustará este curso?**

- Taller de repostería muy completo y práctico que forma parte del
- 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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

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