

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 2021 - Curso completo CC



Precio: 400.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 18/01/2021

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.

Talleres

1. Bizcochos y rellenos I 18/01

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

2. Bizcochos y rellenos II 25/01

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 1/02

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

4. Galletas 8/02

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

5. Profiteroles (Masa Choux) 15/02

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

6. Tartaletas 22/02

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

7. Hojaldre 1/03

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

8. Mini Postres 8/03

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

9. Tartas de queso 15/03

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

10. Mona de Pascua 22/03

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

Horarios: Del 18 de enero al 22 de marzo de 2021- Lunes 19:30h a 21:30h

Cookiteca Sarrià

¿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

E-mail:

info@cookiteca.com