

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN REPOSTERÍA

### INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 2021 - Curso completo



**Precio: 400.00€**

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

**Fecha del curso: 20/09/2021**

**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 4º trimestre 2021

##### **1. Bizcochos ligeros I 20/09**

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

##### **2. Bizcochos pesados 27/09**

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

##### **3. Cupcakes creativos 04/10**

Aprenderemos cómo hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados:

-Cupcake de manzana - Cupcake de tiramisú- Cupcake de naranja. Decoración con manga pastelera

##### **4. Galletas, tres técnicas 11/10**

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

#### **5. Profiteroles (Masa Choux) 18/10**

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

#### **6. Tartaletas 25/10**

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

#### **7. Hojaldre 08/11**

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

#### **8. Mini Postres 15/11**

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

#### **9. Especial cheesecake 22/11**

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

#### **10. Postres de Navidad 29/11**

Tronco de Navidad de chocolate y Stollen (pan dulce alemán)

#### **¿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.**

**Profesora: Maggy Toyran**

**Horarios: 19h a 21h - Lunes**

**Dónde: Cookiteca Sarrià- c/ Major de Sarrià 74**

**Contacto: 932 059 373 [sarria@cookiteca.com](mailto:sarria@cookiteca.com)**

