

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN REPOSTERÍA 2021 - Curso completo



Precio: 400.00€

Horario: 19-21h

Fecha del curso: 12/04/2021

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

PRÓXIMOS TALLERES

1. Bizcochos y rellenos I 12/04

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

2. Bizcochos y rellenos II 19/04

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 26/04

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

4. Galletas 3/05

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

5. Profiteroles (Masa Choux) 10/05

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

6. Tartaletas 17/05

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

7. Hojaldre 24/05

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

8. Mini Postres 31/05

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

9. Tartas de queso 7/06

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

10. Coca de San Juan 14/06

Coca clásica de crema y piñones y Coca rellena de 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