

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN REPOSTERÍA

### INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 1T 2023 - Curso completo



**Precio:** 425.00€

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

**Fecha del curso:** 16/01/2023

**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 1º trimestre 2023

##### **1. Bizcochos ligeros**

**16/01**

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

##### **2. Bizcochos pesados**

**23/01**

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

##### **3. Cupcakes creativos**

**30/01**

Aprenderemos cómo hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados: -Cupcake de manzana - Cupcake de tiramisú- Cupcake de naranja.

##### **4. Galletas**

**06/02**

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

**5.Profiteroles (Masa Choux)****13/02**

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

**6.Tartaletas****20/02**

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

**7.Especial manga pastelera****27/02**

Cómo utilizarla para decorar pasteles. Diferentes tipos de boquillas, cremas e icings

**8.Mini Postres****06/03**

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

Mini tiramisú y Mini selvanegra

**9.Especial Cheesecakes****13/03**

Tres recetas deliciosas de tartas de queso: con horno, con microondas y sin horno!

**10. Mona de Pascua****20/03**

Mona de brioche (Cristina) y Mona de chocolate

**¿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: 19,30h a 21,30h - Lunes**

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

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

**Precio: Taller individual: 48€**

**Curso completo: 425€**

**Pack 3 talleres: 130€**

### ¿Que traer?

**Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!**

**Con el Carnet Jove 25% de descuento en los cursos completos y 2x1 en clases sueltas, en este caso manda un email a [info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com) y te haremos el descuento!**

### ¿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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

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