

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN REPOSTERÍA

### INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 4T 2023 - Curso completo



**Precio:** 425.00€

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

**Fecha del curso:** 02/10/2023

**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 4º trimestre 2023

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

**2 de octubre**

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

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

**9 de octubre**

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

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

**16 de octubre**

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****23 de octubre**

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

**5. Profiteroles (Masa Choux)****30 de octubre**

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

**6. Tartaletas****6 de noviembre**

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

**7. Hojaldre****13 de noviembre**

Con hojaldre preparado: Mil hojas, Pastel de Belém, Palmeras y Rollos de frutos secos.

**8. Mini Postres****20 de noviembre**

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

**9. Especial Cheesecakes****27 de noviembre**

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

**10. Postres de Navidad****11 de diciembre**

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: 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: 50€

Curso completo: 425€

Pack 3 talleres: 140€ [CLIC PACK 3](#)

¿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)