

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN REPOSTERÍA

VALE REGALO PACK 3 Talleres Iniciación a la Repostería



**Precio: 130.00€**

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

**Fecha del curso: 31/12/2023**

**Impartido por: Maggy Toyran**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

**Elige los 3 que más te gusten!**

### Talleres 1º trimestre 2022

#### **1. Bizcochos ligeros I 31/01**

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

#### **2. Bizcochos pesados 7/02**

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

#### **3. Cupcakes creativos 14/02**

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 21/02**

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

## 5. Profiteroles (Masa Choux) 28/02

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

## 6. Tartaletas 07/03

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

## 7. Hojaldre 14/03

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

## 8. Mini Postres 21/03

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

## 9. Especial cheesecake 28/03

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

## 10. Monas de pasqua 04/04

Sara y clásica de brioche con huevo

### \*\*\*\*\*Precio

Talleres sueltos: 48€/taller

**Pack de 3 talleres: 130€/3 talleres RESERVA AQUÍ Y ESPECIFICA QUÉ TALLERES HAS ESCOGIDO EN LA RESERVA**

**CURSO COMPLETO: 425€**

**Para todos aquellos que quieren aprender a hacer pasteles con fundamento, a base de técnicas para aplicar a recetas tradicionales y también de vanguardia**

### ¿Porqué me gustará este curso?

- Taller de repostería muy completo y práctico que forma parte del
- Con un equipo de profesores increíbles
- 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



**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)