

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN REPOSTERÍA

### INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 1T 2024 A - Curso completo IR



**Precio: 450.00€**

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

**Fecha del curso: 15/01/2024**

**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 2024- Del 15 de enero al 18 de marzo 2024 (Lunes)

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

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

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

Masas batidas pesadas: Plum cake de fruta, Tarta de zanahoria con crema de queso y Brownie con chocolate.

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

Cupcakes con rellenos y toppings variados: -Cupcake de manzana - Cupcake de tiramisú- Cupcake de naranja.

#### **4. Galletas**

Cookies americanas de chocolate y nueces, Galletas linzer y Galletas de limón.

#### **5. Profiteroles (Masa Choux)**

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

## **6.Tartaletas**

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de crema de almendras y Tartaleta de chocolate.

## **7.Tartas clásicas**

Tarta Masinni, Brazo de nata y yema quemada, Banda de hojaldre con fruta

## **8.Mini Postres**

Combina texturas y colores para conseguir postres deliciosos y fáciles.

Vasito de 3 chocolate, vasito tiramisú y vasito mousse mascarpone

## **9.Especial Cheesecakes**

Tres recetas deliciosas de tartas de queso: Cheesecakes New York, Cheesecakes frío, Tarta La Viña

## **10. Mona de Pascua**

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: 50€**

**Curso completo: 450€**

**Pack 3 talleres: 140€**

### ¿Que traer?

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

### ¿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)