

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN REPOSTERÍA

### INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 2T 2024 Curso completo



**Precio: 360.00€**

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

**Fecha del curso: 22/04/2024**

**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 2º trimestre 2024

##### **1. AMERICAN CAKES 22/04**

- Red velvet
- American apple pie
- Devil's cake

##### **2. GALLETAS 29/04**

- Cookies americanas chocolate y nueces
- Galletas Linz
- Galletas danesas

##### **3. ESPECIAL CHEESECAKE 06/05**

- Cheesecake New York
- Cheesecake La Viña
- Cheesecake en vaso

#### **4. CUPCAKES CREATIVOS 13 /05**

- Cupcakes Ferrero
- Cupcakes de limón
- Cupcakes manzana

#### **5. PASTA CHOUX 20/05**

- Buñuelos
- Lionesas
- Eclaires.

#### **6. TARDALETAS 27/05**

- Tartaleta limón y merengue
- Tartaleta almendra y frutos rojos
- Tartaleta crema pastelera y frutas

#### **7. MINI POSTRES 03/06**

- Vasito de 3 chocolate
- Mini Carrot cake
- Mini swissroll de chocolate blanco y limón

#### **8. COCA SANT JOAN 10/06**

- Coca de briox rellena de trufa, acabado con frutas
- Coca de hojaldres rellena de crema con piñones

#### **¿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 (8 talleres): 360€**

**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!**

**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)