

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 4T 2024 CURSO COMPLETO



Precio: 425.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 30/09/2024

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 4º trimestre 2024

1. Bizcochos ligeros

30 de septiembre

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

2. Bizcochos pesados

7 de octubre

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

3. Cupcakes creativos

14 de octubre

Aprenderemos cómo hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados:

Cupcake de especias y manzana, Cupcake de ferrero rocher, cupcake de frutos rojos - Decoración con manga pastelera

4. Galletas**21 de octubre**

Cookies americanas de chocolate y nueces, Galletas linzer y Galletas danesas

5. Profiteroles (Masa Choux)**28 de octubre**

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

6. Tartaletas**4 de noviembre**

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de crema con frutas y Tartaleta de almendras

7. Hojaldre**11 de noviembre**

Con hojaldre preparado: Mil hojas, Pastel de Belém, Palmeras

8. Postres en Vasito**20 de noviembre**

Combina texturas y colores para conseguir postres deliciosos y fáciles. Vasito de 3 chocolate, Vasito tiramisú y vasito de mousse de canela y manzana

9. Especial Cheesecakes**25 de noviembre**

Cheesecake New York, Cheesecake de la viña, Vasito de mousse de queso

10. Postres de Navidad**2 de diciembre**

Tronco de Navidad de chocolate, Polvorones y turrón de yema quemada

¿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

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 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

E-mail:

info@cookiteca.com