

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 1T 2025 CURSO COMPLETO



Precio: 450.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 20/01/2025

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 2025

1.Pasteles Americanos 20 enero

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

2.Bizcochos ligeros 27 enero

Masas batidas ligeras: Tarta de San Marcos y Swiss roll con mermelada de frutos rojos

3.Especial Cheesecakes 03 febrero

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

4.Cupcakes creatives 10 febrero

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

5. Galletas del mundo 17 febrero

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

6. Lionesas y Éclaires 24 febrero

Con masa choux, la masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles:

Buñuelos, Lionesas y Eclaires.

7. Tartaletas Top 03 marzo

Tartaleta de limón, Tartaleta de almendras y Tartaleta de manzana

8. Tartas de hojaldre 10 marzo

Banda de hojaldre con fruta, Coca de LLavaneres, Pastelitos de Belem

9. Mini Postres en vaso 17 marzo

Combina texturas y colores para conseguir postres deliciosos y fáciles.

Vasito de 3 chocolate, vasito tiramisú y vasito mousse de fressier

10. Mona de Pascua 24 marzo

Mona de brioche (Cristina) y Mona Sara con almendras

¿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: 52€

Curso completo: 450€

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