cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 4T 2025 CURSO COMPLETO



Precio: 450.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 29/09/2025

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 4º trimestre 2025

1. TARTAS CON SABOR (Lunes 29/09)

Bizcochitos de manzana con crumble , Plumcake de frutas maceradas y especias con glaseado, Bizcocho de jengibre fresco y miel glaseado de limón

2. SWEET ROLLS PARA CELEBRAR (Lunes 06/10)

Sweet Roll de matcha y frambuesa, Sweet Roll de vainilla con mermelada de frutos rojos casera, Sweet Roll de chocolate y mascarpone

3. CHEESECAKES (Lunes 13/10)

Cheesecake de pistacho con topping de chocolate blanco, Cheesecake de ricotta con topping plátanos caramelizados, Vasito de cheesecake frío de chocolate, crumble y sal en escamas

4. CUPCAKES (Lunes 20/10)

Cupcake de plátano y canela con topping de queso y toffee salado, Cupcake de zanahoria con frosting de chocolate blanco y naranja, Cupcake de chocolate y calabaza con topping de queso y canela

5. COOKIES (Lunes 27/10)

Cookies de pistacho con chocolate blanco y lima, Cookies especiadas con toffee y sal en escamas, Cookies de naranja con chocolate

6. MASA CHOUX (Lunes 03/11)

Profiteroles rellenos de crema pastelera, Paris-Brest con crema diplomática, Buñuelos tradicionales

7. TARTALETAS (Lunes 10/11)

Tartaleta de almendras y frutos rojos horneada, Tartaletas de crema de lima y merengue flameado, Tartaleta de chocolate y fruta

8. POSTRES CALIENTES PARA OTOÑO (Lunes 17/11)

Rollitos de masa filo rellenos de calabaza y especias con crema inglesa, Coulant de chocolate con coulis de naranja, Tarta tatin

9. POSTRES EN VASO (Lunes 24/11)

Vasito de crema de mascarpone y frambuesas, Vasito de canela y calabaza, Vasito de tres chocolates

10. DULCES DE NAVIDAD (Lunes 01/12)

Tronco de Navidad vertical relleno de trufa y ganache de chocolate, Turrón de yema quemada y naranja, Polvorones de limón

¿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: 55€**

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.