

# 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](mailto: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](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)