cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 1T 2026



Precio: 460.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 19/01/2026

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 2026

1.Pasteles Americanos 19 enero

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

2.Bizcochos ligeros 26 enero

Masas batidas ligeras: Swiss roll con mermelada de frutos rojos, Pa de Pessic con trufa

3.Especial Cheesecakes 02 febrero

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

4.Cupcakes creatives 09 febrero

Cupcakes con rellenos y toppings variados: Cupcake Red Velvet - Cupcake de naranja con topping de chocolate blanco, Cupcakes de chocolate con topping de caramelo

5. Galletas del mundo 16 febrero

Cookies americanas de chocolate, Cookies de pistacho, Cookies de limón

6. Lionesas y Éclaires 23 febrero

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

Buñuelos, Profiteroles y Eclaires.

7.Tartaletas Top 02 marzo

Tartaleta de limón, Tartaleta de almendras con frutos rojos y Tartaleta de manzana

8.Mini Postres 09 marzo

Financiers de almendras, Mini bizcocho de limón, Coulant de chocolate

9.Mini Postres en vaso 16 marzo

Combina textures y colores para conseguir postres deliciosos y fàciles.

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

10. Mona de Pascua 23 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: 55€**

Curso completo: 460€

Pack 3 talleres: 145€

¿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.