cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 4T 2026 CURSO COMPLETO IR



Precio: 460.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 28/09/2026

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 4º trimestre 2026

1. TARTAS CON SABOR (Lunes 28/09)

Bizcochitos de manzana con crumble, Plumcake de limón y jengibre con glaseado de limón, Brownies marmoleado con frutos rojos

2. SWEET ROLLS PARA CELEBRAR (Lunes 05/10)

Sweet Roll de matcha y frambuesa, Sweet Roll de vainilla con turrón, Sweet Roll cookies

3. CHEESECAKES (Lunes 19/10)

Cheesecake de pistacho con topping de chocolate blanco, Cheesecake de ricotta con topping plátanos caramelizados, Vasito de cheesecake frío de chocolate

4. CUPCAKES (Lunes 26/10)

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

5. COOKIES (Lunes 02/11)

Cookies de pistacho con chocolate blanco y lima, Cookies de avellanas con toffee, Cookies craqueladas de redvelvet

6. MASA CHOUX (Lunes 09/11)

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

7. MASAS QUEBRADAS (Lunes 16/11)

Tartaleta de almendras y frutos rojos horneada, Tartaletas de calabaza y especies, Cookie bretona

8. POSTRES CALIENTES PARA OTOÑO (Lunes 23/11)

Rollitos de masa filo rellenos de calabaza y especias, Coulant de chocolate con topping toffe, Tarta tatin

9. TURRONES ESPECIALES (Lunes 30/11)

Turrón de yema Quemada y naranja, Turón de Coco con chocolate, Turrón de praliné de almendra con manzana caramelizadas

10. DULCES DE NAVIDAD (Lunes 14/12)

Tronco de Navidad relleno de ganache de chocolate y turrón, Pudding navideño, Polvorones

¿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€ 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.