cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 1T 2027



Precio: 460.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 18/01/2027

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 2027

BIZCOCHO DE FRUTAS **Lunes 18/01**

Bizcocho de plátano y chocolate, Plumcake de calabacín y arándanos, Mini bizcochitos de remolacha con topping de crema de queso y lima

SNACK DULCES **Lunes 25/01**

Granola casera, Barritas de granola con cacahuetes y frutos rojos, Banana bread invertido con arándanos, Cookies rollito de canela, avenas y pasas

BROWNIES Y MUFFINS IRRESISTIBLES **Lunes 01/02**

Brownie de calabaza con coulis de fresa, Brownie de aguacate y cacao, Muffins de chocolate y calabacín

GALLETAS MIX SALUDABLES **Lunes 08/02**

Cookies de avena, plátano y nueces y chocolate, Galletas de mantequilla de cacahuete y trocitos de frutos secos, Galletas de dátiles y zanahoria

PLUMCAKE Y CUPCAKES **Lunes 15/02**

Plumcake marmoleado de chocolate y calabaza con glasa de limón, Plumcake de pera, canela y aceite de oliva virgen, Cupcakes de zanahoria con crema de queso.

POSTRES CROCANTES **Lunes 22/02**

Strudel de manzanas y frutos secos, Galette de fruta de temporada, Mini tartaletas de almendra y frutos rojos

POSTRES DE CUCHARA **Lunes 01/03**

Vasito de manzana con crumble, Pudding de chocolate, chía y arándanos, Panna cotta de coco y vainilla con coulis de frutos rojos

TARTAS DE QUESO **Lunes 08/03**

Mini cheesecakes de pistacho, Vasito cheesecake frío de frutos rojos con crumble de avena, Cheesecake cremoso de chocolate

PASCUA TRADICIONAL **Lunes 15/03**

Mona de brioche (Cristina) y Mona Bizcocho 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.