

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INTENSIVO DE REPOSTERÍA PARA NIÑ@S

MASTER KIDS SWEET RESERVA 10 SESIONES



**Precio: 275.00€**

**Horario: 10:00-12:00**

**Fecha del curso: 16/04/2016**

**Impartido por: Equipo Interno**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

### MASTER KIDS SWEET, EL PRIMER CURSO DE REPOSTERÍA COMPLETO PARA NIÑOS

Curso de repostería para niños con el objetivo de desarrollar su creatividad y su capacidad de trabajar en equipo. No importa el conocimiento previo que tengan de la repostería, en Master Kids SWEET aprenderán todo lo necesario gracias a la divertida dinámica de cada taller.

Actividad dirigida a jóvenes de **entre 8 y 14 años**.

### FUNCIONAMIENTO

Curso de repostería que se compone de 10 talleres individuales estructurados por temas.

Cada día los alumnos elaborarán recetas que podrán luego repetir fácilmente en casa, aprendiendo cómo utilizar diferentes ingredientes, utensilios y técnicas.

Al final de cada trimestre **gran concurso: El mejor Master Kids SWEET de Cookiteca**

Temario:

### **1-GALLETAS : Sà•BADO 16/04**

Pastas de té con manga pastelera: sablée vienés. Cookies con chips de chocolate y versión XXL de colores.

### **2-CHOCOLATE: Sà•BADO 23/04**

Bombones variados, transfers de chocolate y decoraciones

### **3-MASAS (HOJALDRE): Sà•BADO 30/04**

Milhojas de crema, tarta de manzana y tirabuzones de hojaldre

### **4-BIZCOCHOS: Sà•BADO 07/05**

Brazo de gitano con chocolate, bizcochos de soletilla y melindros

### **5-PEQUEÑA REPOSTERÍA: Sà•BADO 14/05**

Lenguas de gato, mignardises de frambuesa y lentes

### **6-PASTA CHOUX: Sà•BADO 21/05**

Lionesas rellenas de nata y eclairs de chocolate con glasa de colores

### **7-HOY, ¡FRESAS!: Sà•BADO 28/05**

Tarta de fresas, fresas con chocolate blanco y mermelada de fresas

### **8-TARTAS ESTIVALES: Sà•BADO 04/06**

Tartaletas de crema y frutos rojos y tartaletas de crema de chocolate con fruta tropical

### **9-HELADOS: Sà•BADO 11/06**

Copa de helado de vainilla con salsa de chocolate, granizado de limón y helado de plátano

### **10. Concurso Master Kids SWEET de Cookiteca:**

Un jurado evaluará la ejecución de una receta en directo en presencia de alumnos y padres. (SÓLO NIÑOS QUE HAYAN PARTICIPADO EN UN MÀ•NIMO DE 8 SESIONES)

\*¡Cada niño se llevará a casa lo que ha hecho en el taller!

**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)