

MASTER KIDS SWEET, REPOSTERIA PARA NIÑOS

MASTER KIDS SWEET- Curso completo



Precio: 155.00€

Horario: 17:30-19:30h

Fecha del curso: 16/01/2020

Impartido por: Equipo interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

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 niños de entre 6 y 12 años.

Funcionamento

Curso de repostería que se compone de 6 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.

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

Temario:

1. GALLETAS (Jueves 16 enero)

Cookies con chips de chocolate, Galletas bicolor y Galletas piñata

2. HOJALDRE (Jueves 30 enero)

Milhojas de crema, tarta de manzana y piruletas

3. BIZCOCHOS (Jueves 13 febrero)

Carrot cake, con su frosting de queso

4. POSTRES EN VASO (Jueves 27 febrero)

Vasito de mousse de chocolate, Vasito de crumble con frutos rojos

5. PEQUEÑA REPOSTERÍA (Jueves 12 marzo)

Trufas de chocolate, Mignardises de frambuesa, Mini lentes

6. TARTALETAS (Jueves 26 marzo)

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de chocolate

Fechas: Inicio 16 de Enero de 2020

Horario: 17:30 a 19:30h- Jueves

Lugar: Cookiteca Sarrià, Carrer Major de Sarrià, 74 - Tlf. 93 205 93 73

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 E-mail: info@cookiteca.com