cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

MASTER KIDS SWEET, REPOSTERIA PARA NIÑOS

MASTER KIDS SWEET- Curso completo 1T 2026 (V)



Precio: 300.00€

Horario: 17:30-19:15h

Fecha del curso: 17/01/2026

Impartido por: Equipo Interno

Lugar: Cookiteca Valencia 223

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 **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.

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

Temario:

1. CRUMBLE COOKIES (Sábado 17/01)

3 sabores con varios topping y decoraciones

2. PLUMCAKE DE NARANJA (Sábado 24/01)

Con deliciosa cobertura también de naranja!

3 RED VELVET (Sábado 31/01)

La receta original con su frosting de queso

4. DULCES DE HOJALDRE (Sábado 07/02)

Croisants, tirabuzones y piruletas

5. TARTAS DE CHOCOLATE (Sábado 14/02)

Bizcocho 3 chocolates con su cobertura

6. CUPCAKES (Sábado 21/02)

De Oreo y de fresa

7. TARTALETAS (Sábado 28/02)

De fruta arcoíris y de dulce de leche

8. CHEESECAKES (Sábado 07/03)

New York Cheesecake, Cheesecake japonés

9. DULCES DE PASCUA (Sábado 14/03)

Orejones de pascua y buñuelos de viento

10.MONA DE PASCUA (Sábado 21/03)

Mini Sara decorada con Chocolate

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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com