

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## POSTRES GOURMET BY SALVA ANDREU

POSTRES GOURMET by Salva Andreu (4 talleres) PG



**Precio: 210.00€**

**Horario: 19-21,30h**

**Fecha del curso: 10/10/2023**

**Impartido por: Salva Andreu**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

Aprende muchas técnicas en una sólo sesión y unos emplatados espectaculares!

Image not readable or empty  
BANNER NUEVO SALVA [1].png

### PROGRAMA 4T 2023

#### 1. DECONSTRUCCIÓN DEL CHEESECAKE 10/10

Pastel de queso compuesto por distintas técnicas. Elaboraremos crema de queso, un crumble, pasas al kirsch, un crujiente de frambuesa y un sorbete de frutos rojos.

#### 2. BOMBONES LÍQUIDOS DE CHOCOLATE 24/10

Bombones que explotan en la boca, rellenos de trufa suave, fruta de la pasión y chocolate con leche, recubiertos por una fina y crujiente cobertura de chocolate negro.

Acompañados de una salsa de cacao y un praliné de quicos casero

### **3. TIRAMISÚ EN TEXTURAS 14/11**

Revisión de este clásico italiano, donde se pondrán en práctica distintas técnicas de pastelería para conformar un resultado totalmente diferente e inesperado de combinación de texturas y sabores.

### **4. TURRONES “ENROLLADOS” 28/11**

Tres recetas de turrones. Distintas técnicas de confitería, bombonería y chocolatería para ver explorar nuevas texturas, sabores y presentaciones. ¡Sorprende a los tuyos estas Navidades!

Al final de la actividad haremos una degustación de los dulces!

**COOKITECA Sarrià: Major de Sarrià 74, Barcelona**

**Horario: Martes de 19-21,30h**



#### **Salva Andreu**

"Soy un apasionado de la cocina y la alimentación en todas sus formas, siempre con ganas continuas de crecer con nuevos retos y aprendizajes.

Llevo trabajando desde 2010 en distintos ámbitos de la hostelería y la restauración, mayoritariamente como chef, cocinero, pastelero y profesor.

He estado en diferentes restaurantes, como Tragamar, La Esquina, Squisito, Ca l'Isidre, El Principal o el Hotel Tamariu.

También he colaborado con pastelerías como La Canal, he sido profesor en la Escuela CETT y he colaborado con la Fundación Alicia.

Todo ello me ha dado una amplia experiencia que me encanta transmitir a los asistentes a mis clases...."



**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)