

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

REPOSTERÍA AVANZADA

TARTAS CLÀSICAS: SAINT HONORÉ



Precio: 45.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 22/02/2016

Impartido por: Silvia Mirabet

Lugar: Cookiteca Sarrià

Una tarta tradicional elaborada con profiteroles montados sobre una base cilíndrica elaborada con crema Chiboust y nata montada.

Recibe el nombre de la calle en la que se localizaba la pastelería donde empezó a dispensarse, la rue Saint Honoré de París. El chef pastelero que la creó en el año 1846 se llamaba Fauvel Chiboust. La peculiaridad de esta torta era su crema, un merengue batido caliente con crema pastelera y que recibió el nombre de crema chiboust. En la actualidad se utiliza habitualmente crema chantilly para su elaboración.

Aprende a hacer paso a paso la tarta en honor al santo patrón de los pasteleros y panaderos: San Honorato de Amiens.

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