

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## TARTAS DEL MUNDO

### INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA II - Pack 3 talleres PG



**Precio: 130.00€**

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

**Fecha del curso: 19/01/2021**

**Impartido por: Maggy Toyran**

**Lugar: Cookiteca Valencia 223**

Si te apasiona la repostería y quieres aprender todo lo necesario para que tus postres sean perfectos, este es tu curso!

Curso de repostería dirigido a todos aquellos que quieran perfeccionar técnicas y conceptos de repostería.

Formado por sesiones teórico-prácticas de 2 horas cada una.

Al final te llevarás porciones de pasteles para compartir en casa.

Image not readable or empty  
tartas Celebración Cateog.jpg

**Escoge los 3 que más te gusten!**

#### TALLERES:

##### 1. Pasteles Americanos

¡La repostería clásica *made in USA*! Aprenderemos como hacer los pasteles más populares.

**Devil's Cake, Carrot Cake y New York Style Cheesecake.**

**Sarrià 12/01 – Passeig de Gràcia 19/01**

## **2. Nude cakes**

¡Los famosos pasteles desnudos que todos quieren para su boda y fiesta!

Aprende a preparar un pastel de 3 capas y a usar la espátula y el raspador para crear el efecto semi desnudo.

**Red Velvet, Pastel limón, Pastel Vainilla y fresas.**

**Sarrià 26/01 – Passeig de Gràcia 02/02**

## **3. Tartas Clásicas**

¡Las tartas más ricas y memorables!

Aprende paso a paso todos los secretos para elaborarlas.

**Tarta Tatin, Tarta Sacher, Tarta Charlotte de frutos rojos.**

**Sarrià 09/02 – Passeig de Gràcia 16/02**

## **4. Galletas gourmet**

**Galleta de red velvet, Galleta de té verde rellena de chocolate blanco, Galleta de avellana rellena de caramelo**

**y Galleta de chocolate rellena de chocolate**

**Sarrià 23/02 – Passeig de Gràcia 02/03**

## **5. Tartaletas**

Tres recetas infalibles:

**Tartaleta de chocolate con naranja, Tartaleta de frambuesas y crema de almendras, Tartaleta de manzana con salsa de vainilla**

**Sarrià 09/03 – Passeig de Gràcia 16/03**

## **6. Postres con hojaldre**

Aprende a utilizar el hojaldre:

**Volovant de limón y menta, Canutillos de crema de chocolate blanco, Mil hojas de crema y toffe, Pastel de Belén**

**Sarrià 23/03 – Passeig de Gràcia 30/03**

**Profesora:** Maggy Toyran

**Horarios:** 19:30h a 21:30h - Martes

**Dónde:** Cookiteca Sarrià i Passeig de Gràcia

**Contacto:** 932 059 373

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)

**Precio:** Taller.....48€

**Pack 3 talleres.....130€**

**Pack 6 talleres.....250€**

### ¿Por qué te puede gustar este curso?

- Es un curso muy completo y práctico
- Con un equipo de profesores increíbles.
- Está estructurado por temas, para que puedas profundizar en los ingredientes y las técnicas.
- Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y usar muchos ingredientes diferentes.
- Los talleres son muy dinámicos y divertidos
- Al final te llevarás porciones de pasteles para compartir en casa
- Conocerás gente con las mismas inquietudes
- **Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.**

**Traer:** Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!



**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)