

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## TARTAS DEL MUNDO

### TARTAS DEL MUNDO- Curso 6 talleres



**Precio: 250.00€**

**Horario: 19-21h**

**Fecha del curso: 13/04/2021**

**Impartido por: Maggy Toyran**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

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-Celebra-Categ.jpg

#### TALLERES:

#### 1. AMERICAN CAKES

¡La repostería clásica *made in USA!*

**Red Velvet, Carrot Cake y New York Style Cheesecake**

**Sarrià 13/04 – Passeig de Gràcia 20/04**

## **2. NUDE CAKES (Pasteles Desnudos)**

Pasteles de 3 capas con acabado efecto semi desnudo.

**Tarta arco iris, Pastel limón, Tarta suave de chocolate**

**Sarrià 27/04 – Passeig de Gràcia 04/05**

## **3. TARTAS CLÁSICAS DE CHOCOLATE**

¡Para adictos al chocolate!

**Devil´s Cake (USA), Sacher (Austria), Selva Negra (Alemania)**

**Sarrià 11/05 – Passeig de Gràcia 18/05**

## **4. PÂTISSERIE FRANÇAISE**

Directamente de París...

**Tarta Tatin, Gâteau Saint Honoré, Paris Brest**

**Sarrià 25/05 – Passeig de Gràcia 01/06**

## **5. TARTAS CREMOSAS**

**Tiramisú (Italia), Brazo de gitano de crema, Lemon Pie con merengue (USA)**

**Sarrià 08/06 – Passeig de Gràcia 29/06**

## **6. TARTAS CON HOJALDRE**

**Milhojas de crema**

**Banda con frutos rojos**

**Coca de San Juan rellena de chocolate**

**Sarrià 22/06 – Passeig de Gràcia 15/06**

**Profesora: Maggy Toyran**

**Horarios: 19h a 21h - 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€** [CLICAR AQUÍ](#)

**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)