

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

TARTAS DEL MUNDO

TARTAS DEL MUNDO- Curso 6 talleres S



Precio: 260.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 18/04/2023

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 Celebración Categ.jpg

TALLERES:

1. TARTAS DE NÚMEROS 18/04

Elaboración del bizcocho, el relleno, montaje de números y decoración con diversas técnicas.

Cada uno hará un númeroS

2. TARTAS DECORADAS CON FONDANT 02/05

Haremos un precioso **Pastel Unicornio**. Te llevarás tu tarta a casa!

Elaboraremos la crema de mantequilla, rellenaremos el bizcocho y lo forraremos y decoraremos con fondant

3. AMERICAN CAKES 16/05

¡La repostería clásica *made in USA*!

Aprenderemos como hacer los pasteles más populares.

Carrot Cake, Cheesecake y Red Velvet

4. TARTAS CLÁSICAS DE CHOCOLATE 30/05

¡Para adictos al chocolate!

Devil's cake, Tarta Sacher, Selva Negra

5. TARTAS CLÁSICAS FRANCESAS 13/06

¡Las tartas más ricas y memorables!

Aprende paso a paso todos los secretos para elaborarlas.

Tarta Tatin, Paris Brest, Tarta Charlotte de frutos rojos.

6. NUDE CAKES 27/06

Tartas altas de tres capas con efecto "desnudo"

Tarta arco iris, Tarta de limón con top decorado con manga.

Profesora: Maggy Toyran

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

Dónde: Cookiteca Sarrià

Contacto: 932 059 373

info@cookiteca.com

Precio: Taller.....50€

Pack 3 talleres.....140€ [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.

