cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

TARTAS DEL MUNDO

VALE REGALO 1 Taller Tartas del mundo NV22-



Precio: 50.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 31/07/2023

Impartido por: Maggy Toyran

Lugar: Cookiteca Valencia 223

ESCOGE EL TALLER QUE MÁS TE GUSTE!

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
tartasCelebrarCateg.jpg

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 1/02 – Passeig de Gràcia 25/01

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.

Tarta de limón y tarta de chocolate

Sarrià 15/02 – Passeig de Gràcia 22/02

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 1/03 – Passeig de Gràcia 8/03

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 15/03 – Passeig de Gràcia 22/03

5. Tartaletas

Tres recetas infalibles:

Tartaleta de chocolate con naranja, Tartaleta de frambuesas y crema de almendras

Sarrià 29/03 – Passeig de Gràcia 05/04

Profesora: Maggy Toyran

6. Postres con hojaldre

Aprende a utilitzar el hojaldre:

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

Sarrià 12/04 – Passeig de Gràcia 19/04

Profesora: Maggy Toyran

Horarios: 19h a 21h - Martes

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

Contacto: **932 059 373**

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!