



TARTAS DEL MUNDO

Repostería del Mundo- Curso completo 5 talleres (RPM)



Precio: 250.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 13/04/2026

Impartido por: Maggy Toyran

Lugar: Cookiteca Sarrià

Si te apasiona la repostería y quieres aprender las recetas clásicas de cada país, 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.

TALLERES:

1. DULCES DE JAPÓN 13/04

- Dorayakis
- Cheesecake esponjoso japonés

2. REPOSTERÍA FRANCESA CLÁSICA 27/04

- Tarta Tatín

- París Brest
- Galletas Sablé Breton

3. AMERICAN CAKES 11/05

- Red velvet
- American apple pie
- Devil's cake

4. POSTRES DE VIENA 01/06

- Strudel de manzana
- Sacher
- Galletas Linz

5. SABOR LATINO 15/06

- Pastel 3 leches (Venezuela)
- Chaja (Uruguay)
- Alfajores (Argentina)

¿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
E-mail:
info@cookiteca.com