cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

TARTAS DEL MUNDO

TARTAS PARA CELEBRAR- Pack 5 Talleres



Precio: 200.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 13/10/2020

Impartido por: Maggy Toyran

Lugar: Cookiteca Valencia 223

Curso de repostería formado por talleres monográficos dirigidos a todos aquello apasionados por el mundo de la pastelería y repostería.

PRÓXIMOS TALLERES:

1. Pasteles Americanos **Martes 13 de octubre**

¡La repostería clásica *made in* USA!

Aprenderemos como hacer los pasteles más populares.

Devil´s Cake, Carrot Cake y New York Style Cheesecake.

2. Pasteles desnudos "nude cakes" Martes 27 de octubre

¡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.

3. Tartas Clásicas **Martes 10 de noviembre**

¡Las tartas más ricas y memorables!

Aprende paso a paso todos los secretos para elaborarlas.

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

4. Especial Coulants **Martes 24 de noviembre**

¡El delicioso corazón caliente!

Aprenderemos a elaborar este delicado postre con diversas variantes.

Coulant de chocolate, Coulant de avellanas con cremoso de mango y Coulant de mango.

5. Turrones creativos **Martes 15 de diciembre**

Crema quemada con sorpresa, Turrón de coco con zanahoria, Turrón individual de chocolate decorado con transfer, Turrón praliné de palicroc de almendra con tatin a dados

Profesora: **Maggy Toyran**

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

Dónde: **Cookiteca Passeig de Gràcia**

Contacto: **932 059 373**

info@cookiteca.com

Precio: **Taller.....48€**

Pack 3 talleres.....130€

Pack 5 talleres.....200€

¿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