

Iniciació a la rebosteria - Curs complet



Lloc:

Image not readable or empty
Isolaci3n de *Isolaci3n de *Isolaci3n de**

NOU TEMARI DISSENYAT PER LA PASTISSERAÂ ALBA RUIZ, QUE IMPARTIRÁ ELS TALLERS DELS DILLUNS A SANTALÓ.

Image not readable or empty
Alba Ruiz.jpg

***Contingut del curs

1. Bescuits i farcits IÂ 2 d'octubre

Masses batudes lleugeres: pa de pessic amb tòfona i fruits vermells i Swiss roll amb nata i freses

2. Bescuits i farcits IIÂ 9 d'octubre

Masses batudes pesades: Plum cake de sabors setinats, Layer cake de pastanaga amb crema de formatge i brownie amb xocolata cheese cream.

3. GaletesÂ 16 d'octubre

Cookies americanes de xocolata i nous, Galetes sabres bretonas, Llengües de gat i Massa cigarret.

4. Petit four 23 d'octubre

Petites pastes ideals per acompanyar el te o el cafè o simplement per donar-se un petit capritx entre hores: Panellets, Florentins, Tòfones i Financiers d'ametlla..

5. Pasta choux 30 d'octubre

La massa de rebosteria més típica de França i una de les més versàtils: Bunyols, Choux cruixents i Eclairs.

6. Tartaletes 6 de novembre

Tartaleta de llimona i merenga, Tartaleta d'ametlla i fruits vermells i Tartaleta de xocolata.

7. Pasta fullada casolana 13 de novembre

Massa de pasta fullada ràpida amb la qual elaborar Arlettes, Palmeritas i Pastís de Poma.

8. Postres en got especial Nadal 20 de novembre

Combina textures i colors per aconseguir postres modernes, deliciosos i fàcils.

9. Masses fermentades 27 de novembre

Stollen o pa dolç de Nadal.

10. Xocolata 11 de desembre

Iniciació a la xocolata: Arbre de Nadal de xocolata.

Â

****Per què et pot agradar aquest curs?**

- És un curs molt complet i pràctic
- Tenim un equip de professors increïbles.
- Està estructurat per temes així pots aprofundir més en els ingredients i en les diferents tècniques
- Les receptes són molt originals.
- Els tallers són molt dinàmics i divertits
- Al final t'emportaràs el que hagi fet a casa
- Coneixeràs gent amb les mateixes inquietuds i gustos que tu

-Â molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoïnis! Podràs recuperar-la en un altre horari o en el trimestre següent.

Â

**** Com aprofitar el curs al màxim?**

- Participant activament en les classes
- Repetint les receptes a casa i compartint dubtes en el nostre xat o a la següent classe

Â

****A qui va dirigit?**

A tots aquells que volen aprendre a fer pastissos a partir de les bases i les tècniques per a poder aplicar-les a receptes tradicionals i també de vanguardia

À

****Professors**

Alba Ruiz Ceamanos de Galette Barcelona



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...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com