



CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

INICIACIÓ A LA REBOSTERIA - Curs complet (matins)



Preu: ~~345.00€~~ **293.25€**

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 17/04/2018

Impartit per: Equipo interno

Lloc:

¡OFERTA!: 15% de descompte

Curs de rebosteria format per tallers monogràfics i dirigit a tots aquells que vulguin iniciar-se en el món de la rebosteria i pastisseria, aprenent a elaborar receptes i tècniques bàsiques.

Pots venir a tot el curs o als tallers que més t'agradin!

Image not readable or empty
Iniciació a la rebosteria.jpg

À

*****Contingut del curs**

1. Biscuits i farcits I 17 d'abril

Masses batudes lleugeres: pa de pessic amb trufa i fruits vermells i Swiss roll amb nata i maduixes

2. Biscuits i farcits II 24 d'abril

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

3. Mà niga Pastissera 8 de maig

Introducció, tècniques i trucs per treballar amb la mà niga pastissera. Broquets i decoració de pastissos

À À À À À À 4. Galetes 15 de maig

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

5. Pasta choux 22 de maig

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

6. Tartaletes 29 de maig

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

8. Pasta de full casolana 5 de juny

Massa de pasta de full ràpida amb la qual elaborar Arlettes, Palmeretes i Pastís de Poma.

9. Mousses i semifreds 12 de juny

Mojito sense alcohol, Mousse de formatge i Tiramisú de té verd amb fruits vermells.

10. Coca de Sant Joan 19 de juny

El dolç més típic i popular per celebrar la nit més curta de l'any. Briox amb crema, pinyons i fruita confitada i farcida de xocolata cremós.

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

**** 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

****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



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