

INICIACIÓ A LA REBOSTERIA - Curs complet



Lloc:

 $\hat{A}$

4. Galetes 15 d'octubre

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

5. Pasta choux 22 d'octubre

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

6. Tartaletes 29 d'octubre

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

7. Pasta de full casolana 5 de novembre

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

8. Postres en got de Nadal 12 de novembre

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

9. Xocolata 19 de novembre

Atemperat del xocolata. Decoracions: reixes, rínxols, nius i transfers.

Piruletes: amb transfers, de colors, arrissades i decorades

Snacks i roques: cruixents amb kikos i cereals

10. Turrons creatius 26 de novembre

- El clàssic de crema cremada amb sorpresa - Torró de coco amb pastanaga

- Barretes de torró individual de xocolata decorat amb transfers

- Torró praliné de pal·locroc d'ametlla amb tatin a daus

****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 iÂ compartint dubtes en el nostreÂ 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 vanguardiaÂ

Â



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