

INICIACIÓ A LA REBOSTERIA - Curs complet



Lloc: Cookiteca Sarrià

 $\hat{A}$ [illegible]

Diversos cupcakes amb farcits i toppings variats

5. Galetes 18 de febrer

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

6. Petit four 25 de febrer

Petits pastissos ideals para acompanyar el té o el cafè o simplement per donar-se un capritxet entre hores. Mini bescuit de llimona. Florentins, Trufer i Financiers d'ametlla.

7. Pasta choux 4 de març

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

8. Tartaletes 11 de març

Tartaleta de llimona i merenga, Tartaleta d'ametlla i fruits vermells. Tartaleta de crema con fruita

9. Postres en got 18 de març

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

10. Xocolata 25 de març

Iniciació a la xocolata: Ous de pasqua

****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.



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