cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

INICIACIÓ A LA REBOSTERIA - Curs complet

Preu: **395.00€**

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 21/01/2019

Impartit per: Maggy Toiran

Lloc: Cookiteca Sarrià

Curs de rebosteria format per tallers monogrà fics Â i dirigit a tots aquells que vulguin iniciar-se en el món de la rebosteria i pastisseria, aprenent a el.laborar receptes i tà¨cniques bà sqiues.Â

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

Image not readable or empty
/source/Iniciacin_repostera.jpg
Iniciacin_repostera

Â

***Contingut del curs

1. Bescuits i farcits IÂ Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â 21 de generÂ
Masses batudes lleugeres: pa de pessic amb trufa i fruits vermells i Swiss roll amb nata i maduixes

2. Bescuits i farcits IIÂ Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â 28 de gener
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 PastisseraÂ Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â 4 de febrer
Introducció, tà¨cniques i trucs per treballar amb la mà niga pastissera. Broquets i decoració de pastissosÂ

4.Â CupcakesÂ Â Â 11 de febrer

Diversos cupcakes amb farcits i toppings variats

5. GaletesÂ Â Â 18 de febrer

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

Â **6. Petit fourÂ Â 25Â de febrerÂ Â**

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

Â 7. Pasta chouxÂ 4 de marà§

La masa de rebostería més típica de Franà§a i una de les més versà tils: Bunyols, Choux cruixents i Eclairs.

Â **8.TartaletesÂ Â 11Â deÂ marà§**

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

9. Postres enÂ gotÂ Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â 18 deÂ marà§

Combina textures i colors per aconsseguir postres moderns, deliciososÂ i fà cils.

10. XocolataÂ Â **25**Â **deÂ marà§**

Iniciació a la xocolata: Ous de pasqua

**Per quà¨ et pot agradar aquest curs?

- És un curs molt complet i prà ctic

- Tenim unÂ equip de professors increà¯bles.

- Està estructurat per temes així pots aprofundir més en els ingredients i en les diferents tà¨cniques

- Les receptes són molt originals.

- Els tallersÂ són molt dinà mics i divertits

- Al final t'emportarà s el que hagis fetÂ a casa

- Coneixerà s gent amb les mateixes inquietuds i gustos que tu

-Â I...Â molt important: siÂ no pots venir a alguna classe, no t'amoà¯nis! Podrà s recuperar-la enÂ un altreÂ horari o en el trimestre següent.