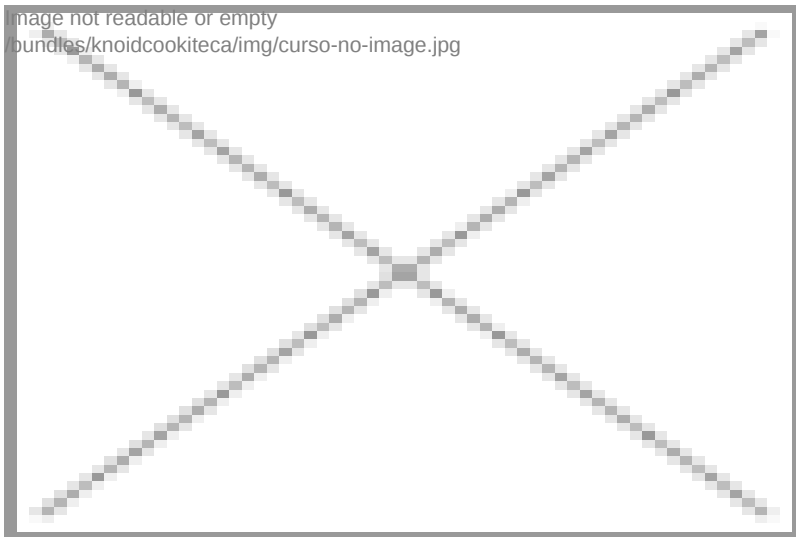




REBOSTERÍA. AVANÇADA

Rebosteria Avançada. Curs complet



Preu: 235.00€

Horari:: 17:00-20:00h

Data del curs:: 27/05/2017

Impartit per: Ivan Guill

Lloc:

Curso avanzado para perfeccionar técnicas y conceptos de repostería. Formado por 3 sesiones teórico-prácticas de 3 horas cada una.

Profesor: Iván Guill

Temario:

SESIÓN 1. Panadería (27 de mayo)

Sesión panarra para reforzar conceptos y técnicas de todo el proceso del pan. Panes laminados, de alta hidratación y regionales. *Pan hojaldrado, Pan de cristal, Bao/Mantou y Naan.*

SESIÓN 2. Bollería profesional (10 de junio)

Para los apasionados de las masas fermentadas: técnicas de amasado, laminado, fermentado y cocción. *Ensaimadas, Eclairs, Napolitanas y Croissants.*

SESIÓN 3. Postres de restaurantes (17 de junio)

Producto, temporada y creatividad, 3 conceptos para crear un postre de restaurante. *Texturas de chocolate, Composición de Primavera y Cromatismo naranja.*

***Horarios

En Cookiteca Santaló, Sábados de 17:00 a 20:00h

***Precio

Precio curso completo: 235€ (15% de descuento para ex-alumnos)

Precio de cada taller: 85€



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