

INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

Iniciación a la repostería - Curso completo



Precio: 265.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 24/04/2017

Impartido por: Alba Ceamanos

Lugar:

Curso de repostería formado por 7 sesiones dirigido a todos aquellos que quieran iniciarse en el mundo de la pastelería y repostería, aprendiendo a elaborar las recetas básicas.

****Contenido del curso**

1. Bizcochos aireados 24 de abril

Masas batidas ligeras: pa de pessic y plancha blanca. Se realizará brazo de gitano con nata y yema quemada, melindros y tarta de pa de pessic con trufa y fresas.

2. Mini cakes 8 de mayo

Masas batidas pesadas: a partir de una masa base, se realizarán mini cakes de formas y sabores diferentes: d mango y coco, de lima y limón y de manzana y canela. También se realizarán pastelitos de almendra y mantequilla avellana y mini cupcakes de zanahoria con topping de crema

3. Masas hojaldradas 15 de mayo

Masa de hojaldre rápida con la que elaborar tartas. Elaboraciones usando otras masas menos conocidas como la filo y la kataifi: pañuelos con frutos rojos y nidos con frutas de temporada.

4. 4. Pastas de té 22 de mayo

Pequeñas pastas ideales para acompañar el té o el café o simplemente para darse un pequeño capricho entre horas: Galletas sablé vienés, lenguas de gato, trufas de chocolate y florentins.

5. Pasta choux 29 de mayo

La masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles. Elaboraremos lionesas crujientes, eclairs, cisnes de nata y buñuelos.

6. Mousses y semifríos 12 de junio

Combina texturas y colores para conseguir postres modernos ,deliciosos y fáciles. Vasito de mojito sin alcohol, Vasito de avellana y albaricoque y Tiramisú de té verde con frutos rojos.

7. Coca de Sant Joan 19 de junio

El dulce más típico y popular para celebrar la noche más corta del año. Briox con crema, piñones y fruta confitada y rellena de chocolate cremoso.

****¿Por qué te puede gustar este curso?**

- Es un curso muy completo y práctico
- Con un equipo de profesores increíbles.
- Está estructurado por temas, para que puedas profundizar en los ingredientes y las técnicas.
- Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y usar muchos ingredientes diferentes.
- Los talleres son muy dinámicos y divertidos
- Al final te llevarás porciones depasteles para compartir en casa
- Conocerás gente con las mismas inquietudes
- Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.

**** ¿Cómo aprovechar el curso a tope?**

- Participando activamente en las clases
- Repitiendo las recetas en casa y poder compartir dudas en el chat y en la clases siguiente

****¿A quién va dirigido?**

A todos aquellos que quieren iniciarse en el mundo de la pastelería y repostería, aprendiendo la base y técnicas para aplicar a recetas tradicionales y también de vanguardia

****Profesores**

Equipo interno

****Horarios**

Cookiteca Santaló

Lunes de 19:30h a 21:30h.

Inicio 24 de abril de 2017



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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com