

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

Iniciación a la repostería - Curso completo



Precio: 375.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 02/10/2017

Impartido por: Alba Ruiz Ceamanos

Lugar:

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

Puedes venir a todo el curso a los talleres que más te gusten!

Image not readable or empty
Iniciación repostería.jpg

NUEVO TEMARIO DISEÑADO POR LA REPOSTERA ALBA RUIZ, QUE IMPARTIRÁ• LOS TALLERES DE LOS LUNES EN SANTALÓ.

Una profesional de la pastelería que aúna tradición e innovación. Los acabados de sus pasteles son increíbles!

Image not readable or empty
Alba Ruiz.jpg

****Contenido del curso**

1. Bizcochos y rellenos I 2 de octubre

Masas batidas ligeras: pa de pessic con trufa y frutos rojos y Swiss roll con nata y fresas

2. Bizcochos y rellenos II 9 de octubre

Masas batidas pesadas: Plum cake de sabores glaseados, Layer cake de zanahoria con crema de queso y brownie con chocolate cheese cream.

3. Galletas 16 de octubre

Cookies americanas de chocolate y nueces, Galletas sables bretonas, Lenguas de gato y Masa cigarrillo.

4. Petit four 23 de octubre

Pequeñas pastas ideales para acompañar el té o el café o simplemente para darse un pequeño capricho entre horas: Panellets, Florentins, Trufas y Financiers de almendra..

5. Pasta choux 30 de octubre

La masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles: Buñuelos, Choux crujientes y Eclairs.

6. Tartaletas 6 de noviembre

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de almendra y frutos rojos y Tartaleta de chocolate.

7. Hojaldre casero 13 de noviembre

Masa de hojaldre rápida con la que elaborar Arlettes, Palmeritas y Tarta de Manzana.

8. Postres en vaso especial Navidad 20 de noviembre

Combina texturas y colores para conseguir postres modernos, deliciosos y fáciles.

9. Masas levadas 27 de noviembre

Stollen o pan dulce de Navidad.

10. Chocolate 11 de diciembre

Iniciación al chocolate: árbol de Navidad de chocolate.

****¿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 de pasteles 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.

****Profesora**

Alba Ruiz Ceamanos de Galette Barcelona



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