



INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA - Curso completo



Precio: 375.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 15/01/2018

Impartido por: Equipo interno

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 o a los talleres que más te gusten!

Image not readable or empty
Iniciación repostería.jpg

****Contenido del curso**

1. Bizcochos y rellenos I 15 de enero

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

2. Bizcochos y rellenos II 22 de enero

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

3. Manga Pastelera 29 de enero

Introducción, técnicas y trucos para trabajar con la manga pastelera. Boquillas y decoración de tartas

4. Galletas 5 de febrero

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

5. Petit four 12 de febrero

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..

6. Pasta choux 19 de febrero

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

7. Tartaletas 26 de febrero

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

8. Hojaldre casero 5 de marzo

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

9. Postres en vaso 12 de marzo

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

10. Chocolate 19 de marzo

Iniciación al chocolate: Huevos 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**

Equipo interno

****Horarios**

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

Inicio 15 de enero de 2018



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