

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

4. Galletas 7 de mayo

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

5. Pasta choux 14 de mayo

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

6. Tartaletas 28 de mayo

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

7. Hojaldre casero 4 de junio

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

8. Mousses y semifríos 11 de junio

Vasito de mojito sin alcohol, Vasito de mousse de queso y Tiramisú de té verde con frutos rojos.

9. Coca de San Juan 18 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 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.**



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