

INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA - Curso completo



Precio: 395.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 01/10/2018

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 1 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 8 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 15 de octubre

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

4. Pasta choux 22 de octubre

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

5. Tartaletas 29 de octubre

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

6. Hojaldre casero 5 de noviembre

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

7. Manga pastelera 12 de noviembre

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

8. Chocolate 19 de noviembre

Atemperado del chocolate. Decoraciones: rejas, tubo de reja, rizos, nidos y transfers Piruletas: con transfers, de colores rizadas y decoradas Snacks y rocas: crujientes con kikos y de cereales

9. Postres en vaso especial Navidad 26 de noviembre

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

Vasito de mojito sin alcohol, Vasito de mousse de queso con coulis de arandanos y Vasito tres chocolates con menta

10. Turrónes creativos 3 de diciembre

Crema quemada con sorpresa, Turrón de coco con zanahoria, Turrón individual de chocolate decorado con transfer, Turrón praliné de palicroc de almendra con tatin a dados

****¿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