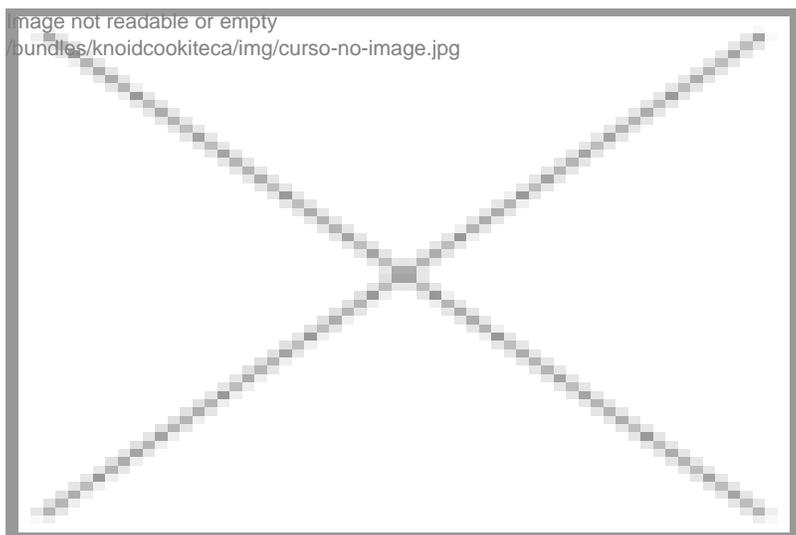


cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

REPOSTERÍA AVANZADA

Repostería Avanzada. Curso completo



Precio: 235.00€

Horario: 17:00-20:00h

Fecha del curso: 27/05/2017

Impartido por: Ivan Guill

Lugar:

Curso avanzado para perfeccionar técnicas y conceptos de repostería. Formado por 3 sesiones teórico-prácticas de 3 horas cada una.

Profesor: Iván Guill

Temario:

SESIÓN 1. Panadería (27 de mayo)

Sesión panarra para reforzar conceptos y técnicas de todo el proceso del pan. Panes laminados, de alta hidratación y regionales. *Pan hojaldrado, Pan de cristal, Bao/Mantou y Naan.*

SESIÓN 2. Bollería profesional (10 de junio)

Para los apasionados de las masas fermentadas: técnicas de amasado, laminado, fermentado y cocción. *Ensaimadas, Eclairs, Napolitanas y Croissants.*

SESIÓN 3. Postres de restaurantes (17 de junio)

Producto, temporada y creatividad, 3 conceptos para crear un postre de restaurante. *Texturas de chocolate, Composición de Primavera y Cromatismo naranja.*

*****Horarios**

En Cookiteca Santaló, Sábados de 17:00 a 20:00h

*****Precio**

Precio curso completo: 235€ (15% de descuento para ex-alumnos)

Precio de cada taller: 85€



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