

## INICIACIÓ A LA REBOSTERIA. CURS COMPLET 7 TALLERS



**Lloc:** Cookiteca Sarrià

**Sarrià Â 13Â de maig**

Â

## **Pastissos deÂ númerosÂ Â Â**

Farem el bescuit, el farcit i muntarem un número per persona, decorat al teu gustÂ

**Sarrià Â 20Â deÂ maigÂ Â PasseigÂ deÂ Grà ciaÂ 21Â de maig**

Â

## **CUPCAKES CREATIUS**

Cupcakes de poma, de tiramisú i de taronja amb els seus topings.

**Sarrià Â 27Â de mayo**

Â

## **NudeÂ CakesÂ Â Â**

Pastissos âœdespullatsâ€. Dues receptes: Red Velvet i Pastís de llimona

**Sarrià Â 3Â deÂ junyÂ Â Â Â PasseigÂ deÂ Grà ciaÂ 4 de juny**

Â

## **Postres en gotÂ Â Â**

GotetÂ de mousse de formatge amb Oreo, Gotet de mouss de xocolata blanca amb crumble de menta , Gotet de mousse de yogurtÂ i fruits vermells

**Sarrià Â 10Â de juny**

Â Â

## **Coca de San JoanÂ Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â**

El dolà§ més popularÂ per celebrar la nit més curta de l'any.Â Briox amb crema, pinyons i fruita confitada, farcida de xocolata cremosa.

**Sarrià Â 17Â deÂ junioÂ Â Â Â Â Â PasseigÂ deÂ Grà ciaÂ 18Â de junio**

Â

**\*\*Professora**

**Maggy Toyran**

Â

**\*\*Horaris**

**Sarrià**

**LunesÂ deÂ 19:30h a 21:30h.Â Â Â Â c/Â MajorÂ deÂ Sarrià Â 74,Â Tl.Â 932059373**

**Inicio 6 de mayo deÂ 2019**

Â

**PasseigÂ deÂ Grà cia**

**MartesÂ deÂ 19:30h a 21:30h.Â Â Â PasseigÂ deÂ Grà ciaÂ 26,Â Tl.Â 938082142**

**Inicio 7 de mayo deÂ 2019**

Â

**\*\*Preu**

**Tallers individuals: 48â,-/taller**

**CURSO COMPLET: 395â,-**

**Pack 3 talleres 130â,-**

Â

**\*\*Per quâ et pot agradar aquest curs?**

- És un curs molt complet i pràctic
- Tenim unÂ equip de professors increïbles.
- Està estructurat per temes així pots aprofundir més en els ingredients i en les diferents tècniques
- Les receptes són molt originals.
- Els tallersÂ són molt dinàmics i divertits
- Al final t'emportaràs el que hagi fetÂ a casa
- Coneixeràs gent amb les mateixes inquietuds i gustos que tu

**-Â I...Â molt important: siÂ no pots venir a alguna classe, no t'amoïnis! Podràs recuperar-la enÂ un altreÂ horari o en el trimestre següent.**

Â

**\*\* Com aprofitar el curs al màxim?**

- Participant activament en les classes
- Repetint les receptes a casa iÂ compartint dubtes en el nostreÂ xat o a la següent classe

Â

**\*\*A qui va dirigit?**

A tots aquells que volen aprendre a fer pastissos a partir de les bases i les tècniques per a poder aplicar-les a receptes tradicionals i també de vanguardiaÂ

Â

Â

**25% de Descompte amb el Carnet Jove (classes soltes)**

Â



**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...:** Qualsevol ubicació

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)