cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA II

INICIACIÓ A LA REBOSTERIA - Curs complet

Preu: 395.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 21/01/2019

Impartit per: Maggy Toiran

Lloc: Cookiteca Sarrià

Curs de rebosteria format per tallers monogrà fics Â i dirigit a tots aquells que vulguin iniciar-se en el món de la rebosteria i pastisseria, aprenent a el.laborar receptes i tà¨cniques bà sqiues.Â

Pots venir a tot el curs o als tallers que més t'agradin!

Image not readable or empty
Iniciació_rebostera.jpg

Iniciació_repostera

Â

*****Contingut del curs**

1. Bescuits i farcits IÂ Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â 21 de generÂ
Masses batudes lleugeres: pa de pessic amb trufa i fruits vermells i Swiss roll amb nata i maduixes

2. Bescuits i farcits IIÂ Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â 28 de gener
Masses batudes pesades: Plum cake de sabors glacejats, Layer cake de pastanaga amb crema de formatge i brownie amb xocolata cheese cream.

3. Mà niga PastisseraÂ Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â 4 de febrer
Introducció, tà¨cniques i trucs per treballar amb la mà niga pastissera. Broquets i decoració de pastissosÂ

4.Â CupcakesÂ Â Â 11 de febrer

Diversos cupcakes amb farcits i toppings variats

5. GaletesÂ Â 18 de febrer

Galetes americanes de xocolata i nous, Galetes sabres bretones, Llengües de gat i Massa cigarret.

Â **6. Petit fourÂ Â 25Â de febrerÂ Â**

Petits pastissetsÂ ideals para acompanyar el té o el cafà¨ o simplement per donar-se un capritxet entre hores. Mini bescuit de llimona. Florentins, Trufer i Financiers d'ametlla.

Â 7. Pasta chouxÂ 4 de marà§

La masa de rebostería més típica de Franà§a i una de les més versà tils: Bunyols, Choux cruixents i Eclairs.

Â **8.TartaletesÂ Â 11Â deÂ marà§**

Tartaleta de llimona i merenga, Tartaleta d'ametlla i fruits vermells. Tartaleta de crema con fruita

9. Postres enÂ gotÂ Â 18 deÂ marà§

Combina textures i colors per aconsseguir postres moderns, deliciososÂ i fà cils.

10. XocolataÂ Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â