

INICIACIÓ REBOSTERIA

INICIACIÓ A LA REBOSTERIA - Curs complet



Preu: 395.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 05/10/2020

Impartit per: Equipo interno

Lloc: Cookiteca Sarrià

Curs de rebosteria format per tallers monogràfics i dirigit a tots aquells que vulguin iniciar-se en el món de la rebosteria i pastisseria, aprenent a elaborar receptes i tècniques bàsiques.

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

Image not readable or empty
Iniciaci3n_rebosteria.jpg

***Contingut del curs

1. Bescuits i farcits I 5 d'octubre

Masses batudes lleugeres: pa de pessic amb trufa i fruits vermells i Swiss roll amb nata i maduixes

2. Bescuits i farcits II 19 d'octubre

Masses batudes pesades: Plum cake de sabors glacejats, Layer cake de pastanaga amb crema de formatge i brownie amb xocolata cheese cream.

3. Galetes 26 d'octubre

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

4. Pasta choux 2 de novembre

La massa de rebosteria més típica de França i una de les més versàtils: Bunyols, Choux cruixents i Eclairs

5. Tartaletes 9 de novembre

Tartaleta de llimona i merenga, tartaleta d'ametlla i fruits vermells i tartaleta de xocolata.

6. Petit four 16 de novembre

Petites pastes ideals per acompanyar el te o el cafè o simplement per donar-se un petit caprici entre hora. Mini pa de pessic de llimona. Florentins, Trufes i Financiers d'ametlla

7. Cupcakes 23 de novembre

Aprendrem fer diversos cupcakes amb farcits i toppings variats

8. Xocolata 30 de novembre

Atemperat del xocolata. Decoracions: reixes, rínxols, nius i transfers.

Piruletes: amb transfers, de colors, arrissades i decorades

Snacks i roques: cruixents amb kikos i cereals

9. Postres en got de Nadal 14 de desembre

Mojito sense alcohol, Mousse de formatge i Tiramisú de té verd amb fruits vermells.

10. Turrón creatius 21 de desembre

- El clàssic de crema cremada amb sorpresa - Torró de coco amb pastanaga
- Barretes de torró individual de xocolata decorat amb transfers
- Torró praliné de pal·locroc d'ametlla amb tatin a daus

****Per què et pot agradar aquest curs?**

- És un curs molt complet i pràctic
- Tenim un 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 tallers són molt dinàmics i divertits
- Al final t'emportaràs el que hagi fet a casa
- Coneixeràs gent amb les mateixes inquietuds i gustos que tu
- **molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoïnis! Podràs recuperar-la en un altre horari o en el trimestre següent.**

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

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

****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 vanguardia



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

Correu electrònic:
info@cookiteca.com