



INICIACIÓ REBOSTERIA

INICIACIÓ A LA REBOSTERIA 2021 - Curs complet



Preu: 400.00€

Horari:: 19-21h

Data del curs:: 12/04/2021

Impartit per: Maggy Toyran

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!

Tallers

1. Bescuits i farcits I 12/04

Masses batudes lleugeres: pa de pessic amb trufa i Swiss roll amb melmelada de fruits vermells.

2. Bescuits i farcits II 19/04

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

3. Cupcakes decoració amb màniga pastissera 26/04

Aprendrem fer diversos cupcakes amb farcits i toppings variats. Introducció, tècniques i trucs per treballar amb la màniga pastissera.

4. Galetes 3/05

Galetes americanes de xocolata i nous, Galetes linzer i Galetes fruita seca.

5. Profiterols (Massa choux) 10/05

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

6. Tartaletes 17/05

Tartaleta de llimona i merenga, tartaleta de crema amb fruites i tartaleta de xocolata.

7. Pasta Full 24/05

Farem amb pasta de full preparat: Milfulls, Pastís de Belém, Palmeretes i Rotlles de Fruita seca.

8. Mini Postres 8/03

Combina textures i colors per aconseguir postres deliciosos i fàcils. Gotet de 3 xocolata, Mini tiramisú i Mini Selva Negra.

9. Pastís formatge 31/05

Tres receptes per aconseguir les més delicioses pastissos de formatge: al forn, al microones, sense forn.

10. Coca de Sant Joan 7/06

Coca clàssica de crema i pinyons i Coca farcida de xocolata

Horaris: 18 de gener al 22 de març 2021- Dilluns 19:30h a 21:30h

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
- I... molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoïnis! Podràs recuperar-la en un altre horari o en el trimestre següent.



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