

INICIACIÓ REBOSTERIA

VAL REGAL PACK 3 Tallers Iniciació a la Rebosteria



Preu: 130.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 31/12/2023

Impartit per: Maggy Toyran

Lloc: Cookiteca Sarrià

Escull els tres taller que més t'agradin!

Tallers 1º T 2022

1. Bescuits lleugers 31/01

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

2. Bescuits pesats 07/02

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

3. Cupcakes creatius 14/02

Aprendrem fer diversos cupcakes amb farcits i toppings variats.

-Cupcake de poma - Cupcake de tiramisú- Cupcake de taronja. Decoració amb màniga pastissera

4. Galetes. tres tècniques 21/02

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

5. Profiterols (Massa choux) 28/02

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

6. Tartaletes 07/03

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

7. Pasta Full 14/03

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

8. Mini Postres 21/03

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

9. Pastís formatge 28/03

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

10. Mona de Pasqua 04/04

Sara clàssica i de briox amb ou

*****Preu

Tallers solts: 48€/taller

Pack de 3 tallers: 130€/3 tallers RESERVA AQUÍ I ESPECIFICA QUINS TALLERS HAS ESCOLLIT

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

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