

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## INICIACIÓ REBOSTERIA

### INICIACIÓ A LA REBOSTERIA 4T 2024 Curs complet IR



**Preu: 425.00€**

**Horari:: 19:30-21:30h**

**Data del curs:: 30/09/2024**

**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.**

#### **Tallers 4º T 2024**

##### **1. Swiss Roll & Bracets de gitano. Bescuits lleugers 30/09**

Masses batudes lleugeres: pbracet de gitano amb trufa i Swiss roll amb mermelada de fruits vermells.

##### **2. Bescuits pesats 07/10**

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

##### **3. Cupcakes creatius 14/10**

Aprendrem fer diversos cupcakes amb farcits i toppings variats.

Cupcake d'espècies i poma, Cupcake de xocolata ferrero, Cupcake de fruits vermells - Decoració amb màniga pastissera

##### **4. Galetes 21/10**

Galetes americanes de xocolata i nous, Galetes linzer i Galetes daneses

#### **5. Profiterols (Massa choux) 28/10**

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

#### **6. Tartaletes 04/11**

Tartaleta de llimona i merenga, tartaleta de crema amb fruites i tartaleta de ametlla

#### **7. Pasta Full 11/11**

Farem amb pasta de full preparat: Milfulls, Pastís de Belém, Palmeretes

#### **8. Postres en Got 18/11**

Combina textures i colors per aconseguir postres deliciosos i fàcils. Gotet de 3 xocolata, Gotet de tiramisú, Mouse de canyella i poma

#### **9. Especial Cheesecakes 25/11**

Tres receptes per aconseguir les més delicioses pastissos de formatge: Cheesecake New York, Cheesecake en got, Cheesecake La Viña

#### **10. Postres de Nadal 02/12**

Tronc de xocolata i Stollen (pa dolç alemany), Polvorons, Torró de gemma cremada

### **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 hakis 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.**

### **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

**Profesora:** Maggy Toyran

**Horaris:** 19:30h a 21:30h - Dilluns

**On:** Cookiteca Sarrià- c/ Major de Sarrià

**Contacto:** 932 059 373

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

**Preu:** Classes soltes: 50€

Curs complet: 425€

Pack 3 talleres: 140€ [CLIC PACK 3](#)

## ¿Que portar?

Davantall, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobre i moltes ganes de passar-ho bé!



**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)