

JUNIOR SWEET ACADEMY. REBOSTERIA 13-16 ANYS

JUNIOR SWEET ACADEMY. Curs complet 1T 2022 S



Preu: 260.00€

Horari:: 17:30-19:15h

Data del curs:: 25/04/2022

Impartit per: Equipo interno

Lloc: Cookiteca Sarrià

Image not readable or empty
Iniciador_repostera.jpg

EXTRAESCOLAR DE REBOSTERIA PER A NOIS I NOIES DE 13 A 16 ANYS

Es la continuació del curs Master Kids Sweet (6-12 anys)

El **curs és 100% pràctic i s'estructura per temes** per poder profunditzar en cada un de forma individual aplicant diferents tècniques.

Portaras cada dia els pastissos a casa!

[PROGRAMA, un taller cada dilluns](#)

PROGRAMA

1.BESCUITS I (Sàrrià 25/04)

Masses lleugeres: Pa de pessic amb trufa

2.BESCUITS II (Sàrrià 02/05)

Masses pesades. Carrot cake i frosting de formatge. Decoració de fondant

3.GALETES (Sàrrià 09/05)

Galetes amb xocolata xips i galetes de fruita seca

4. POSTRES EN GOT (Sàrrià 16/05)

Gotet tres xocolates i gotet de tiramisú

5.CUPCAKES (Sàrrià 23/05)

De Red velvet i de xocolata. Frosting i decoracions

6.TARDALETES (Sàrrià 30/05)

Tartaleta de crema amb fruites, Tartaleta de xocolata blanca

7.MILFULLS (Sàrrià 13/06)

Mini croissants dolços i salats. Banda de maduixes

8.COCA DE SANT JOAN (Sàrrià 20/06)

Amb crema i pinyons

¿COM APUNTAR-S'HI?

Dates: Inici 25 d'abril 2022

Horari: 17:30 a 19:15h- Dilluns, Cookiteca Sarrià, Carrer Major de Sarrià, 74 - Tlf. 93 205 93 73

Preu: Tallers solts 38€

Pack 3 tallers 100€ ([link](#))

[Curs complet](#) (6 tallers) 260€



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