cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

MASTER KIDS SWEET, REBOSTERIA PER A NENS

MASTER KIDS SWEET- Curs complet



Preu: 155.00€

Horari:: 17:30-19:30h

Data del curs:: 16/01/2020

Impartit per: Equipo interno

Lloc: Cookiteca Sarrià

Curs de **rebosteria per a nens** amb l'objectiu de desenvolupar la seva creativitat i la seva capacitat de treballar en equip.

No importa el coneixement previ que tinguin de la rebosteria, en **Master Kids SWEET aprendran tot el necessari** gràcies a la divertida dinàmica de cada taller.

Activitat dirigida a nens de **6 a 12 anys.**

Funcionament

Curs de cuina que es compon de **6 tallers individuals**.

Cada dia els alumnes elaboraran receptes saludables que podran després repetir fàcilment a casa, aprenent com utilitzar diferents ingredients, estris, tècniques i coccions bàsiques.

Cada nen s'emportarà el que hagi fet a la classe!

Temari:

1. GALETES (Jueves 16 enero)

Galetes amb xips de xocolata, Galetes bicolor i Galetes pinyata

2. PASTA DE FULL (Jueves 30 enero)

Milfulls de crema, pastís de poma i piruletes

3. BESCUITS (Jueves 13 febrero)

Carrot cake, amb el seu frosting de formatge

4. POSTRES EN GOT (Jueves 27 febrero)

Gotet de mousse de xocolata i Gotet de crumble amb fruits vermells

5. PETITA REBOSTERIA (Jueves 12 marzo)

Trufes de xocolata, Mignardises de gerds, Mini ulleretes

6. TARTALETES (Jueves 26 marzo)

Tartaleta de llimona i merenga i Tartaleta de xocolata

Dates: **Inici 16 gener 2020**

Horari: **De 17:30 a 19:30h**

Lloc: **Cookiteca Sarrià, Carrer Major de Sarrià, 74 - Tlf. 93 205 93 73**

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