

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

PASTISSOS DEL MÓN

PASTISSOS DEL MÓN - Pack 5 tallers



Preu: 220.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 16/04/2024

Impartit per: Maggy Toyran

Lloc: Cookiteca Sarrià

Si t'apassiona la rebosteria i vols aprendre les receptes clàssiques de cada país, aquest és el teu curs!

Curs de rebosteria dirigit a tots aquells que volen perfeccionar tècniques i conceptes de rebosteria.

Format per sessions teórico pràctiques de 2 hores cada una.

Al final cada sessió t'emportaràs porcions de pastís per compartir a casa.

TALLERS

1. AMERICAN CAKES 16/04

- Red velvet
- American apple pie
- Devil's cake

2. DULCES DE JAPÓN 23/04

- Dorayakis
- Mochi
- Cheesecake esponjoso japonés

3. REPOSTERÍA FRANCESA CLÁSICA 7/05

- Tarta Tatín
- París Brest
- Charlotte

4. POSTRES DE VIENA 21/05

- Strudel de manzana
- Sacher
- Galletas Linz

5. VIAJAMOS A ITALIA 04/06

- Tiramisú
- Cannoli
- Amaretti

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.**

Portar: Davantal, 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

Correu electrònic:
info@cookiteca.com