

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## PASTISSOS PER A CELEBRACIONS

### PASTISSOS PER CELEBRAR- Pack 3 Tallers



**Preu: 130.00€**

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

**Data del curs:: 13/10/2020**

**Impartit per: Maggy Toyran**

**Lloc: Cookiteca Passeig de Gràcia**

**Curs de rebosteria format per tallers monogràfics adreçats a tots allò apassionats pel món de la pastisseria i rebosteria.**

**Pots venir a tot el curs o als tallers que més t'agradin!**

**PACK 3 TALLERS- Indica a Comentaris les tres tallers que vols fer**

#### **PROPER TALLERS:**

##### **1. Pastissos americans**

La rebosteria clàssica *made in USA!*

Aprendrem com fer els pastissos més populars.

**Devil's Cake, Carrot Cake y New York Cheesecake.**

##### **2. Pastissos per a celebracions**

Els famosos pastissos nus que tots volen per al seu casament i festa!

Aprèn a preparar un pastís de 3 capes i a fer servir l'espàtula i el raspador per crear l'efecte semi nu.

**Red Velvet, Pastís Ilimona, Pastís Vainilla i maduixes.**

### **3. Pastissos Clàssiques**

Els pastissos més riques i memorables!

Aprèn pas a pas tots els secrets per elaborar-les.

**Pastís Tatin, Pastís Sacher, Pastís Charlotte de fruits vermells.**

### **4. Especial Coulants**

La deliciós cor calent!

Aprendrem a elaborar aquest delicat postres amb diverses variants.

**Coulant de xocolata, Coulant d'avellanes amb cremós de mango y Coulant de mango.**

### **5. Turrns creatius**

**El clàssic de crema cremada amb sorpresa - Torró de coco amb pastanaga**

**Barretes de torró individual de xocolata decorat amb transfers**

**Torrò praliné de palicroc d'ametlla amb tatin a daus**

**Profesora:** Maggy Toyran

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

**On:** Cookiteca Passeig de Gràcia

**Contacto:** 932 059 373

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

**Preu:** Taller.....48€

**Pack 3 tallers.....130€**

**Pack 5 tallers.....200€**

### **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.

