

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

PASTISSOS PER A CELEBRACIONS

PASTISSOS PER CELEBRAR- Pack 5 Tallers



Preu: 200.00€

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.

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 nus "nude cakes"

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. Turrans 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

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.
- 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 Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Tlf. +34932059373

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

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