cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

PASTRY TO CELEBRATE

PASTRY ESSENTIALS II - Course

Price: 130.00€

Time: 19:30-21:30h

Date: 19/01/2021

Teacher: Maggy Toyran

Place: Cookiteca Valencia 223

Si te apasiona la repostería y quieres aprender todo lo necesario para que tus postres sean perfectos, este es tu curso!

Curso de repostería dirigido a todos aquellos que quieran perfeccionar técnicas y conceptos de repostería.

Formado por sesiones teórico-prácticas de 2 horas cada una.

Al final te llevarás porciones de pasteles para compartir en casa.

Image not readable or empty
tartasCelebraCateg.jpg

tartasCelebraCateg

Escoge los 3 que más te gusten!

TALLERES:

1. **Pasteles Americanos**

   ¡La repostería clásica *made in* USA! Aprenderemos como hacer los pasteles más populares.

   Devil´s Cake, Carrot Cake y New York Style Cheesecake.

Sarrià 12/01 – Passeig de Gràcia 19/01

2. Nude cakes

¡Los famosos pasteles desnudos que todos quieren para su boda y fiesta!

Aprende a preparar un pastel de 3 capas y a usar la espátula y el raspador para crear el efecto semi desnudo.

Red Velvet, Pastel limón, Pastel Vainilla y fresas.

Sarrià 26/01 – Passeig de Gràcia 02/02

3. Tartas Clásicas

¡Las tartas más ricas y memorables!

Aprende paso a paso todos los secretos para elaborarlas.

Tarta Tatin, Tarta Sacher, Tarta Charlotte de frutos rojos.

Sarrià 09/02 – Passeig de Gràcia 16/02

4. Galletas gourmet

Galleta de red velvet, Galleta de té verde rellena de chocolate blanco, Galleta de avellana rellena de caramelo

y Galleta de chocolate rellena de chocolate

Sarrià 23/02 – Passeig de Gràcia 02/03

5. Tartaletas

Tres recetas infalibles:

Tartaleta de chocolate con naranja, Tartaleta de frambuesas y crema de almendras, Tartaleta de manzana con salsa de vainilla

Sarrià 09/03 – Passeig de Gràcia 16/03

6. Postres con hojaldre

Aprende a utilitzar el hojaldre:

Volovant de limón y menta, Canutillos de crema de chocolate blanco, Mil hojas de crema y toffe, Pastel de Belén

Sarrià 23/03 – Passeig de Gràcia 30/03

Profesora: **Maggy Toyran**

Horarios: **19:30h a 21:30h - Martes**

Dónde: **Cookiteca Sarrià i Passeig de Gràcia**

Contacto: **932 059 373**

info@cookiteca.com

Precio: **Taller.....48€**

Pack 3 talleres.....130€

Pack 6 talleres.....250€

¿Por qué te puede gustar este curso?

- Es un curso muy completo y práctico

- Con un equipo de profesores increíbles.

- Está estructurado por temas, para que puedas profundizar en los ingredientes y las técnicas.

- Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y usar muchos ingredientes diferentes.

- Los talleres son muy dinámicos y divertidos

- Al final te llevarás porciones de pasteles para compartir en casa

- Conocerás gente con las mismas inquietudes

- Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.

Traer: Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!