

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

### INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA - Curso completo



**Precio:** 395.00€

**Horario:** 19:30-21:30h

**Fecha del curso:** 01/10/2018

**Impartido por:** Equipo interno

**Lugar:**

**Curso de repostería formado por talleres monográficos dirigidos a todos aquellos que quieran iniciarse en el mundo de la pastelería y repostería, aprendiendo a elaborar las recetas básicas.**

**¡Puedes venir a todo el curso o a los talleres que más te gusten!**

Image not readable or empty  
Iniciación repostería.jpg

#### **\*\*Contenido del curso**

##### **1. Bizcochos y rellenos I      1 de octubre**

Masas batidas ligeras: pa de pessic con trufa y frutos rojos y Swiss roll con nata y fresas

##### **2. Bizcochos y rellenos II      8 de octubre**

Masas batidas pesadas: Plum cake de sabores glaseados, Layer cake de zanahoria con crema de queso y brownie con chocolate cheese cream

##### **3. Galletas                              15 de octubre**

Cookies americanas de chocolate y nueces, Galletas sables bretonas, Lenguas de gato y Masa cigarrillo.

#### **4. Pasta choux                      22 de octubre**

La masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles: Buñuelos, Choux crujientes y Eclairs decorados con glasa de colores.

#### **5. Tartaletas                        29 de octubre**

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de almendra y frutos rojos y Tartaleta de chocolate

#### **6. Hojaldre casero                5 de noviembre**

Masa de hojaldre rápida con la que elaborar Arlettes, Palmeritas y Tarta de Manzana.

#### **7. Manga pastelera              12 de noviembre**

Introducción, técnicas y trucos para trabajar con la manga pastelera. Boquillas y decoración de tartas

#### **8. Chocolate                      19 de noviembre**

Atemperado del chocolate. Decoraciones: rejas, tubo de reja, rizos, nidos y transfers Piruletas: con transfers, de colores rizadas y decoradas Snacks y rocas: crujientes con kikos y de cereales

#### **9. Postres en vaso especial Navidad 26 de noviembre**

Combina texturas y colores para conseguir postres modernos, deliciosos y fáciles.

Vasito de mojito sin alcohol, Vasito de mousse de queso con coulis de arandanos y Vasito tres chocolates con menta

#### **10. Turrónes creativos    3 de diciembre**

Crema quemada con sorpresa, Turrón de coco con zanahoria, Turrón individual de chocolate decorado con transfer, Turrón praliné de palicroc de almendra con tatin a dados

### **\*\*¿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.**



**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...:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

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