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: 21/01/2019

Impartido por: Maggy Toiran

Lugar: Cookiteca Sarrià

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_repostera
Iniciación_repostera.jpg

****Contenido del curso**

1. Bizcochos y rellenos I **21 de enero**

Masas batidas ligeras: Bizcocho básico con trufa y Swiss roll con mermelada casera

2. Bizcochos y rellenos II **28 de enero**

Masas batidas pesadas: Plum cake de sabores glaseados, Tarta de zanahoria con crema de queso y Brownie con chocolate

3. Manga Pastelera 4 **de febrero**

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

4. Cupcakes **11 de febrero**

Aprenderemos hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados

5. Galletas **18 de febrero**

Cookies americanas de chocolate . Galletas sables bretonas, Lenguas de gato. Pasta seca

6. Petit four **25 de febrero**

Pequeñas pastas ideales para acompañar el té o el café o simplemente para darse un pequeño capricho entre hora. Mini bizcocho de limon. Florentins, Trufas y Financiers de almendra.

7. Pasta choux **4 de marzo**

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

8.Tartaletas **11 de marzo**

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de almendra y frutos rojos. Tartaleta de crema con frutas

9. Postres en vaso **18 de marzo**

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

10. Chocolate **25 de marzo**

Iniciación al chocolate: Huevos de pascua

****¿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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com