cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

Tarta Saint Honoré con pasta choux



Precio: ~~48.00€~~ **40.80€**

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 04/03/2019

Impartido por: Maggy Toiran

Lugar: Cookiteca Sarrià

OFERTA: 15% de descuento

Taller monográfico dirigido a todos aquellos que quieran iniciarse en el mundo de la pastelería y repostería, aprendiendo a elaborar las recetas básicas.

Hoy: Pasta choux

La masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles.

Se realizarán:

Choux crujientes

Montaje de tarta Saint Honoré

Eclairs

Buñuelos

Saint Honoré:

Una **tarta tradicional elaborada con profiteroles** montados sobre una base cilíndrica elaborada con **crema C hiboust y nata montada.**

Recibe el **nombre de la calle en la que se localizaba la pastelería** donde empezó a dispensarse, **la rue Saint Honoré de París**. El chef pastelero que la creó en el año 1846 se llamaba Fauvel Chiboust. La peculiaridad de esta torta era su crema, un merengue batido caliente con crema pastelera y que recibió el nombre de crema chiboust. En la actualidad se utiliza habitualmente crema chantilly para su elaboracón.

Aprende a hacer paso a paso la tarta en honor al santo patrón de los pasteleros y panaderos: San Honorato de Amiens.

¿Por qué me gustará este taller?

-Taller de repostería muy completo y práctico que forma parte del CURSO DE INICIACIÓN DE LA REPOSTERÍA

-Con un equipo de profesores increíbles.

-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