

## 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 Chiboust 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 elaboración.

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

---

**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)