cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA - Curso completo



Precio: 395.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 05/10/2020

Impartido por: Equipo interno

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**

Bizcochos y rellenos I 5 de octubre

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

Bizcochos y rellenos II 19 de octubre

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

Galletas 26 de octubre

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

Pasta choux 2 de noviembre

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

Tartaletas 9 de noviembre

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

Petit four 16 de noviembre

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..

Cupcakes 23 de noviembre

Aprenderemos hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados

Chocolate 30 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

Postres en vaso especial Navidad 14 de diciembre

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

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

Turrones creativos 21 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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

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