cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

PACK 3 TALLERES CURSO INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA



Precio: 130.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 05/10/2020

Impartido por: Maggy Toyran

Lugar: Cookiteca Sarrià

ESCOGE 3 TALLERES A UN PRECIO MUY ESPECIAL!

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

*****Precio**

Talleres sueltos: 48€/taller

Pack de 3 talleres: 130€/3 talleres RESERVA AQUÍ Y ESPECIFICA QUÉ TALLERES HAS ESCOGIDO EN LA RESERVA

CURSO COMPLETO: 395€

Para todos aquellos que quieren aprender a hacer pasteles con fundamento, a base de técnicas para aplicar a recetas tradicionales y también de vanguardia

¿Porqué me gustará este curso?

-Taller de repostería muy completo y práctico que forma parte del

-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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

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