cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

# INICIACIÓN REPOSTERÍA

## INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 2021 - Curso completo CC



**Precio: 400.00€**

**Horario:** 19:30-21:30h

**Fecha del curso:** 18/01/2021

**Impartido por:** Maggy Toyran

**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.**

**Talleres**

**1. Bizcochos y rellenos I 18/01**

Masas batidas ligeras: Pa de pessic con trufa y Swiss roll con mermelada de frutos rojos.

**2. Bizcochos y rellenos II 25/01**

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

**3. Cupcakes decorados con manga pastelera 1/02**

Aprenderemos cómo hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados. Introducción técnicas y trucos para trabajar con la manga pastelera.

**4. Galletas 8/02**

Cookies americanas de chocolate y nueces, Galletas linzer y Galletas de frutos secos.

**5. Profiteroles (Masa Choux) 15/02**

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

**6. Tartaletas 22/02**

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de crema con frutas y Tartaleta de chocolate.

**7. Hojaldre 1/03**

Realizaremos con hojaldre preparado: Mil hojas, Pastel de Belém, Palmeritas y Rollos de Frutos secos.

**8. Mini Postres 8/03**

Combina textures y colores para conseguir postres deliciosos y fàciles. Vasito de 3 chocolate, Mini tiramisú y Mini selvanegra.

**9. Tartas de queso 15/03**

Tres recetas para conseguir las más deliciosas tartas de queso: con horno, con microondas y sin horno!

**10. Mona de Pascua 22/03**

Mona de Pascua: la base con la tradicional tarta Sara, decorada con chocolate.

**Horarios: Del 18 de enero al 22 de marzo de 2021- Lunes 19:30h a 21:30h**

**Cookiteca Sarrià**

## ¿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