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: 18/01/2021

Impartido por: Maggy Toyran

Lugar: Cookiteca Sarrià

ESCOGE 3 TALLERES A UN PRECIO MUY ESPECIAL!

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.

*****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: 400€

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