cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 1T 2023 - Curso completo



Precio: 425.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 16/01/2023

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 1º trimestre 2023

1.Bizcochos ligeros **16/01**

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

2.Bizcochos pesados **23/01**

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

3.Cupcakes creativos **30/01**

Aprenderemos cómo hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados: -Cupcake de manzana - Cupcake de tiramisú- Cupcake de naranja.

4. Galletas **06/02**

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

5.Profiteroles (Masa Choux) 13/02

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

6.Tartaletas 20/02

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

7.Especial manga pastelera 27/02

Cómo utilizarla para decorar pasteles. Diferentes tipos de boquilas, cremas i icings

8.Mini Postres 06/03

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

Mini tiramisú y Mini selvanegra

9.Especial Cheesecakes 13/03

Tres recetas deliciosas de tartas de queso: con horno, con microondas y sin horno!

10. Mona de Pascua 20/03

Mona de brioche (Cristina) y Mona de chocolate

¿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.

Profesora: Maggy Toyran

Horarios: 19,30h a 21,30h - lunes

Dónde: Cookiteca Sarrià- c/ Major de Sarrià 74

Contacto: 932 059 373 sarria@cookiteca.com

Precio: **Taller individual: 48€**

Curso completo: 425€

Pack 3 talleres: 130€

¿Que traer?

Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

Con el Carnet Jove 25% de descuento en los cursos completos y 2x1 en clases sueltas, en este caso manda un email a info@cookiteca.com y te haremos el descuento!

¿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.