cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 2T 2023 - Curso completo



Precio: 380.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 17/04/2023

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 2º trimestre 2023

1. **BIZCOCHOS Y RELLENOS 17/04**

Masas batidas ligeras: Bizcocho básico con trufa y Swiss roll con mermelada casera

2. **BIZCOCHOS Y RELLENOS II 24/04**

Masas batidas pesadas: Plum cake de frutos rojos,

Tarta de zanahoria con crema de queso y Brownie con chocolate

3. **ESPECIAL CHEESESCAKE 08/05**

Cheesescake New York, Cheesescake japonés, Cheeses cake La Viña

4. **CUPCAKES CREATIVOS 15/05**

Cupcakes Ferrero, cupcakes de naranja, cupcakes de manzana

5. **PETIT FOUR 22/05**

Mini bizcocho de limon, Florentins. Trufas y Financiers

6. **PASTA CHOUX 29/05**

Buñuelos, Choux crujientes y Eclairs.

7. **TARTALETAS 05/06**

Tartaleta de limón y merengue,

Tartaleta de almendra y frutos rojos. Tartaleta de crema con frutas

8. **POSTRES EN VASO 12/06**

Vasito mousse de queso, Vasito de tiramisú , Vasito de 3 chocolate .

9. **COCA SANT JOAN 19/06**

Coca rellena de crema y de trufa

¿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: 380€ (9 talleres)

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.