

# 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 CHEESECAKE 08/05**

Cheesecake New York, Cheesecake 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. TARDALETAS 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](mailto: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](mailto: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.**



**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

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)