cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 4T 2023 - Curso completo



Precio: 425.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 02/10/2023

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 4º trimestre 2023

1.Bizcochos ligeros **2 de octubre**

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

2.Bizcochos pesados **9 de octubre**

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

3.Cupcakes creativos **16 de octubre**

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

- Cupcake de naranja. Decoración con manga pastelera

4.Galletas **23 de octubre**

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

5.Profiteroles (Masa Choux) **30 de octubre**

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

6.Tartaletas **6 de noviembre**

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

7.**Hojaldre** **13 de noviembre**

Con hojaldre preparado: Mil hojas, Pastel de Belém, Palmeras y Rollos de frutos secos.

8.Mini Postres **20 de noviembre**

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

9.Especial Cheesecakes **27 de noviembre**

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

10. Postres de Navidad **11 de diciembre**

Tronco de Navidad de chocolate y Stollen (pan dulce alemán)

¿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:** **50€**

Curso completo: **425€**

Pack 3 talleres: **140€** **CLIC PACK 3**

¿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.