cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 1T 2024 A - Curso completo IR



Precio: 450.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 15/01/2024

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 2024- Del 15 de enero al 18 de marzo 2024 (Lunes)

1.Bizcochos ligeros

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

2.Bizcochos pesados

Masas batidas pesadas: Plum cake de fruta, Tarta de zanahoria con crema de queso y Brownie con chocolate.

3.Cupcakes creativos

Cupcakes con rellenos y toppings variados: -Cupcake de manzana - Cupcake de tiramisú- Cupcake de naranja.

4. Galletas

Cookies americanas de chocolate y nueces, Galletas linzer y Galletas de limón.

5.Profiteroles (Masa Choux)

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

6.Tartaletas

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de crema de almendras y Tartaleta de chocolate.

7.Tartas clásicas

Tarta Masinni, Brazo de nata y yema quemada, Banda de hojaldre con fruta

8.Mini Postres

Combina textures y colores para conseguir postres deliciosos y fàciles.

Vasito de 3 chocolate, vasito tiramisú y vasito mousse mascarpone

9.Especial Cheesecakes

Tres recetas deliciosas de tartas de queso: Cheesecakes New York, Cheesecakes frío, Tarta La Viña

10. Mona de Pascua

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: 50€**

Curso completo: 450€

Pack 3 talleres: 140€

¿Que traer?

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

¿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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com