cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN REPOSTERÍA

INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 2T 2024 Curso completo



Precio: 360.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 22/04/2024

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 2º trimestre 2024

1. AMERICAN CAKES 22/04

- Red velvet

- American apple pie

- Devil's cake

2. GALLETAS 29/04

- Cookies americanas chocolate y nueces

- Galletas Linz

- Galletas danesas

3. ESPECIAL CHEESECAKE 06/05

- Cheesecake New York
- Cheesecake La Viña
- Cheesecake en vaso

4. CUPCAKES CREATIVOS 13 /05

- Cupcakes Ferrero
- Cupcakes de limón
- Cupcakes manzana

5. PASTA CHOUX 20/05

- Buñuelos
- Lionesas
- Eclaires.

6. TARTALETAS 27/05

- Tartaleta limón y merengue
- Tartaleta almendra y frutos rojos
- Tartaleta crema pastelera y frutas

7. MINI POSTRES 03/06

- Vasito de 3 chocolate
- Mini Carrot cake
- Mini swissroll de chocolate blanco y limón

8. COCA SANT JOAN 10/06

- Coca de briox rellena de trufa, acabado con frutas
- Coca de hojaldres rellena de crema con piñones

¿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 (8 talleres): 360€

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!

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.

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