

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN REPOSTERÍA

### INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 4T 2024 CURSO COMPLETO



**Precio:** 425.00€

**Horario:** 19:30-21:30h

**Fecha del curso:** 30/09/2024

**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 4º trimestre 2024

##### **1. Bizcochos ligeros**

**30 de septiembre**

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

##### **2. Bizcochos pesados**

**7 de octubre**

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

##### **3. Cupcakes creativos**

**14 de octubre**

Aprenderemos cómo hacer diversos cupcakes con rellenos y toppings variados:

Cupcake de especias y manzana, Cupcake de ferrero rocher, cupcake de frutos rojos - Decoración con manga pastelera

**4. Galletas****21 de octubre**

Cookies americanas de chocolate y nueces, Galletas linzer y Galletas danesas

**5. Profiteroles (Masa Choux)****28 de octubre**

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

**6. Tartaletas****4 de noviembre**

Tartaleta de limón y merengue, Tartaleta de crema con frutas y Tartaleta de almendras

**7. Hojaldre****11 de noviembre**

Con hojaldre preparado: Mil hojas, Pastel de Belém, Palmeras

**8. Postres en Vasito****20 de noviembre**

Combina texturas y colores para conseguir postres deliciosos y fáciles. Vasito de 3 chocolate, Vasito tiramisú y vasito de mousse de canela y manzana

**9. Especial Cheesecakes****25 de noviembre**

Cheesecake New York, Cheesecake de la viña, Vasito de mousse de queso

**10. Postres de Navidad****2 de diciembre**

Tronco de Navidad de chocolate, Polvorones y turrón de yema quemada

**¿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: 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](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)