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. Swiss Roll & Brazos de gitano. Bizcochos ligeros **30 de septiembre**

Masas batidas ligeras: Brazo de gitano 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 textures y colores para conseguir postres deliciosos y fàciles. 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 turron 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**

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.