

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN REPOSTERÍA

### INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA 1T 2025 CURSO COMPLETO



**Precio: 450.00€**

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

**Fecha del curso: 20/01/2025**

**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 2025

##### **1.Pasteles Americanos      20 enero**

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

##### **2.Bizcochos ligeros      27 enero**

Masas batidas ligeras: Tarta de San Marcos y Swiss roll con mermelada de frutos rojos

##### **3.Especial Cheesecakes      03 febrero**

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

##### **4.Cupcakes creatives      10 febrero**

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

**5. Galletas del mundo      17 febrero**

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

**6. Lionesas y Éclaires      24 febrero**

Con masa choux, la masa de repostería más típica de Francia y una de las más versátiles:

Buñuelos, Lionesas y Eclaires.

**7. Tartaletas Top      03 marzo**

Tartaleta de limón, Tartaleta de almendras y Tartaleta de manzana

**8. Tartas de hojaldre      10 marzo**

Banda de hojaldre con fruta, Coca de LLavaneres, Pastelitos de Belem

**9. Mini Postres en vaso      17 marzo**

Combina texturas y colores para conseguir postres deliciosos y fáciles.

Vasito de 3 chocolate, vasito tiramisú y vasito mousse de fressier

**10. Mona de Pascua      24 marzo**

Mona de brioche (Cristina) y Mona Sara con almendras

**¿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: 52€

Curso completo: 450€

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)