

MASTER KIDS SWEET, REPOSTERIA PARA NIÑOS

MASTER KIDS SWEET- Curso completo 1T 2026 (S)



Precio: 300.00€

Horario: 17:30-19:15h

Fecha del curso: 19/01/2026

Impartido por: Equipo Interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

Curso de **repostería para niños** con el objetivo de desarrollar su creatividad y su capacidad de trabajar en equipo.

No importa el conocimiento previo que tengan de la repostería, en Master Kids SWEET aprenderán todo lo necesario gracias a la divertida dinámica de cada taller.

Actividad dirigida a niños de entre 6 y 12 años.

Funcionamento

Curso de repostería que se compone de 10 talleres individuales estructurados por temas.

Cada día los alumnos elaborarán recetas que podrán luego repetir fácilmente en casa, aprendiendo cómo utilizar diferentes ingredientes, utensilios y técnicas.

Cada niño se llevará a casa lo que ha hecho en el taller!

Temario:

1. CRUMBLE COOKIES (Lunes 19/01)

3 sabores con varios topping y decoraciones

2. PLUMCAKE DE NARANJA (Lunes 26/01)

Con deliciosa cobertura también de naranja!

3. RED VELVET (Lunes 02/02)

La receta original con su frosting de queso

4. DULCES DE HOJALDRE (Lunes 09/02)

Croisants, tirabuzones y piruletas

5. TARTAS DE CHOCOLATE (Lunes 16/02)

Bizcocho 3 chocolates con su cobertura

6. CUPCAKES (Lunes 23/02)

De Oreo y de fresa

7. TARTALETAS (Lunes 02/03)

De fruta arcoíris y de dulce de leche

8. CHEESECAKES (Lunes 09/03)

New York Cheesecake, Cheesecake japonés

9. DULCES DE PASCUA (Lunes 16/03)

Orejones de pascua y buñuelos de viento

10. MONA DE PASCUA (Lunes 23/03)

Mini Sara decorada con Chocolate

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 E-mail: info@cookiteca.com