

# POSTRES GOURMET BY SALVA ANDREU

# POSTRES GOURMET by Salva Andreu (4 talleres) PG



Precio: 210.00€

Horario: 19-21,30h

Fecha del curso: 10/10/2023

Impartido por: Salva Andreu

Lugar: Cookiteca Sarrià

Aprende muchas técnicas en una sóla sesión y unos emplatados espectaculares!

Image not readable or empty

BANNERINDEVO SALVA.[1] png

# PROGRAMA 4T 2023

### 1.DECONSTRUCCIÓN DEL CHEESECAKE 10/10

Pastel de queso compuesto por distintas técnicas. Elaboraremos crema de queso, un crumble, pasas al kirsch, un crujiente de frambuesa y un sorbete de frutos rojos.

## 2. BOMBONES LÍQUIDOS DE CHOCOLATE 24/10

Bombones que explotan en la boca, rellenos de trufa suave, fruta de la pasión y chocolate con leche, recubiertos por una fina y crujiente cobertura de chocolate negro.

Acompañados de una salsa de cacao y un praliné de quicos casero

### 3. TIRAMISÚ EN TEXTURAS 14/11

Revisión de este clásico italiano, donde se pondrán en práctica distintas técnicas de pastelería para conformar un resultado totalmente diferente e inesperado de combinación de texturas y sabores.

#### 4. TURRONES "ENROLLADOS" 28/11

Tres recetas de turrones. Distintas técnicas de confitería, bombonería y chocolatería para ver explorar nuevas texturas, sabores y presentaciones. ¡Sorprende a los tuyos estas Navidades!

Al final de la actividad haremos una degustación de los dulces!

COOKITECA Sarrià: Major de Sarrià 74, Barcelona

Horario: Martes de 19-21,30h





### Salva Andreu

"Soy un apasionado de la cocina y la alimentación en todas sus formas, siempre con ganas contínuas de crecer con nuevos retos y aprendizajes.

Llevo trabajando desde 2010 en distintos ámbitos de la hostelería y la restauración, mayoritariamente como chef, cocinero, pastelero y profesor.

He estado en diferentes restaurantes, como Tragamar, La Esquina, Squisito, Ca l'Isidre, El Principal o el Hotel Tamariu.

También he colaborado con pastelerías como La Canal, he sido profesor en la Escuela CETT y he colaborado con la Fundación Alicia.

Todo ello me ha dado una amplia experiencia que me encanta transmitir a los asistentes a mis clases...."

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