cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

# TARTAS DEL MUNDO

## TARTAS DEL MUNDO- Curso 6 talleres



**Precio: 250.00€**

**Horario:** 19-21h

**Fecha del curso:** 13/04/2021

**Impartido por:** Maggy Toyran

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

Si te apasiona la repostería y quieres aprender todo lo necesario para que tus postres sean perfectos, este es tu curso!

Curso de repostería dirigido a todos aquellos que quieran perfeccionar técnicas y conceptos de repostería.

Formado por sesiones teórico-prácticas de 2 horas cada una.

Al final te llevarás porciones de pasteles para compartir en casa.

Image not readable or empty
tartasCelebraiCateg.jpg
**tartasCelebraiCateg**

**TALLERES:**

**1. AMERICAN CAKES**

¡La repostería clásica *made in* USA!

**Red Velvet, Carrot Cake y New York Style Cheesecake**

**Sarrià 13/04 – Passeig de Gràcia 20/04**

**2. NUDE CAKES (Pasteles Desnudos)**

Pasteles de 3 capas con acabado efecto semi desnudo.

**Tarta arco iris, Pastel limón, Tarta suave de chocolate**

**Sarrià 27/04 – Passeig de Gràcia 04/05**

**3. TARTAS CLÁSICAS DE CHOCOLATE**

¡Para adictos al chocolate!

**Devil´s Cake (USA), Sacher (Austria), Selva Negra (Alemania)**

**Sarrià 11/05 – Passeig de Gràcia 18/05**

**4. PÂTISSERIE FRANÇAISE**

Directamente de París...

**Tarta Tatin, Gâteau Saint Honoré, Paris Brest**

**Sarrià 25/05 – Passeig de Gràcia 01/06**

**5. TARTAS CREMOSAS**

**Tiramisú (Italia), Brazo de gitano de crema, Lemon Pie con merengue (USA)**

**Sarrià 08/06 – Passeig de Gràcia 29/06**

**6. TARTAS CON HOJALDRE**

**Milhojas de crema**

**Banda con frutos rojos**

**Coca de San Juan rellena de chocolate**

**Sarrià 22/06 – Passeig de Gràcia 15/06**

**Profesora: Maggy Toyran**

**Horarios: 19h a 21h - Martes**

**Dónde:** **Cookiteca Sarrià i Passeig de Gràcia**

**Contacto:** **932 059 373**

**info@cookiteca.com**

**Precio:** **Taller.....48€**

**Pack 3 talleres.....130€ CLICAR AQUÍ**

**Pack 6 talleres.....250€**

**¿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.**

**Traer: Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!**