cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

# TARTAS DEL MUNDO

## TARTAS DEL MUNDO- PACK 3 talleres S

**Precio: 130.00€**

**Horario:** 19-21h

**Fecha del curso:** 21/09/2021

**Impartido por:** Maggy Toyran

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

ESCOGE LOS TRES TALLERES QUE MÁS TE GUSTEN!

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
tartasCelebrarCateg.jpg
**tartasCelebrarCateg**

**TALLERES:**

**1. AMERICAN CAKES**

¡La repostería clásica *made in* USA!

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

**Sarrià 21/09 – Passeig de Gràcia 28/09**

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

Pasteles de 3 capas con acabado efecto semi desnudo.

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

**Sarrià 05/10 – Passeig de Gràcia 12/10**

**3. TARTAS CLÁSICAS DE CHOCOLATE**

¡Para adictos al chocolate!

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

**Sarrià 19/10 – Passeig de Gràcia 26/10**

**4. PÂTISSERIE FRANÇAISE**

**Gâteau Saint Honoré, Paris Brest**

**Sarrià 02/11 – Passeig de Gràcia 09/11**

**5. TARTAS LATINOAMERICANAS**

**Las más populares: Tarta 3 leches, Torta Negra, Tarta de Piña volteada**

**Sarrià 16/11 – Passeig de Gràcia 23/11**

**6. TARTAS CREMOSAS**

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

**merengue (USA)**

**Sarrià 30/11 –Passeig de Gràcia 14/12**

**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!**

**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