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!