

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## TARTAS DEL MUNDO

### TARTAS DEL MUNDO- Curso 6 talleres 2T 2022 S



**Precio: 250.00€**

**Horario: 19-21h**

**Fecha del curso: 25/04/2022**

**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  
tartasCelebraCateg.jpg

#### TALLERES:

##### 1. TARTAS DE NÚMEROS 25/04

Elaboración del bizcocho, el relleno, montaje de números y decoración con diversas técnicas.

**Cada uno hará un número!**

##### 2. AMERICAN CAKES 09/05

¡La repostería clásica *made in USA!*

Aprenderemos como hacer los pasteles más populares.

### **Carrot Cake, Cheesecake y Red Velvet**

#### **3. TARTAS CLÁSICAS DE CHOCOLATE 23/05**

¡Para adictos al chocolate!

### **Devil's cake, Tarta Sacher, Selva Negra**

#### **4. TARTAS CLÁSICASFRANCESAS 13/06**

¡Las tartas más ricas y memorables!

Aprende paso a paso todos los secretos para elaborarlas.

### **Tarta Tatin, Paris Brest, Tarta Charlotte de frutos rojos.**

#### **5. NUDE CAKES 20/06**

Tartas altas de tres capas con efecto “desnudo”

### **Tarta arco iris, Tarta de limón con top decorado con manga.**

#### **6. TARTAS DECORADAS CON FONDANT 27/06**

Haremos un precioso **Pastel Unicornio**.Te llevarás tu tarta a casa!

Haremos la crema de mantequilla, rellenaremos el bizcocho y lo forraremos y decoraremos con fondant

**Profesora: Maggy Toyran**

**Horarios: 19,30h a 21,30h - Lunes**

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

**Contacto: 932 059 373**

[info@cookiteca.com](mailto: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.

