

COCA SANT JOAN Y POSTRES DE TEMPORADA



Joan Grimal

Profesor: Joan Grimal, graduado superior en restauración (cocinero dulce con experiencia en distintos restaurantes gastronómicos, Jean Luc Figueras *, Coure, Espaisucre, L'Aliança*, Tinars*.)

Noche de verbena (damos la bienvenida al verano).

Curso semi participativo, donde elaboraremos:

La tradicional coca de Sant Joan, amasado, fermentación y cocción del briox, con sus elementos relevantes como la crema pastelera, fruta confitada, mazapán y piñones.

También 3 postres muy refrescantes para sorprender nuestros invitados este verano. Todos ellos a base de fruta fresca y elaboraciones donde el frío es el protagonista (granizado, sorbete, biscuit glacé).

LUNES 14 **JUNIO** DE 20 A 22H

* El precio incluye clase, degustación, cava, agua, material didáctico, recetario y productos para la elaboración.

Matricula abierta

Envía el formulario de pre-inscripción.

Los cursos podrán ser anulados si el número de alumnos matriculados no es suficiente.