

Curso práctico-vosotr@s realizáis todas las recetas/ plazas limitadas 14 personas max.



“Curso Licores Caseros”

Objetivos :

1. Descubrir que es **posible** disfrutar de deliciosos licores elaborados en casa, según nuestros gustos o a partir de recetas ancestrales. Distinguir entre licores y aguardientes, entre destilación, adición o maceración. Aprender qué ingredientes o materiales son necesarios, etc...



2. Disfrutar de su elaboración (**con vuestras manos**) durante el taller, realizando los procesos necesarios y descubriendo todos los trucos!!! licor de café, Limonchello o Licor de manzanas, crema de leche, Tía maria, Pacharan, Licor de melocotones, etc...



3. **Llévate** los licores realizados para poderlos disfrutar en casa!!!



Si quieres ver nuestro video sobre **CÓMO HACER PACHARÁN**
[PINCHA AQUÍ!!!](#)

Si quieres ver los cursos anteriores [PINCHA AQUÍ!!!](#)

+ INFO EN NUESTRO BLOG: <http://espirtubosque.blogspot.com/2011/03/curso-de-licores-caseros-fotos-y-pasos.html>

Contenidos

1. Definición de licor ¿Qué son los licores?
2. Origen de los licores. Pequeña reseña histórica
3. Tipos de licores
4. Según las sustancias aromáticas y saborizantes
5. Según la forma de elaboración: Destilación, Adicción, Maceración –Infusión, Adicción directa
6. Según la combinación alcohol/azúcar
7. Definición de aguardientes
8. Procedimiento para la elaboración casera: Ingredientes, Materiales
9. Los licores y el fuego
10. La queimada gallega
11. El cremat catalán
12. Los carajillos o quemadillos
13. Elaboración de licores-expres

Algunas de las recetas ... licor de café, Limonchello o Licor de manzanas, crema de leche, Tía maria, Pacharan, Licor de melocotones, etc...

Impartidos por: Miguel Guadaño experto en Licores

Metodología: cursos prácticos donde a lo largo del taller los alumnos participarán de las recetas propuestas que además luego se llevarán a casa.

Plazas: 14 personas max. (consultar disponibilidad)

Duración: 1 día de 10:30 a 18:30

Incluye: materiales, manual completo, productos elaborados, asesoramiento y almuerzo/degustación (panes artesanos y mermeladas caseras)

Precio: **OFERTAS ESPECIALES TODOS LOS MESES** ¡ CONSULTANOS !

OFERTA 5º ANIVERSARIO: 5º CURSO GRATIS...infórmate¡¡¡¡

Fechas: [PINCHA AQUÍ PARA ACCEDER AL CALENDARIO](#)

BOLETÍN OFERTAS, NOTICIAS...solo necesitas el mail:

<http://www.espirtubosque.es/boletin.html>

Información y reservas: 91 890 87 81 / 616 55 27 35 / info@espirtubosque.es