

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



“Curso Quesos y Productos Lácteos Artesanos”

Objetivos :

1. Este taller (**curso práctico**) te ofrece los conocimientos necesarios, para poder elaborar en tu casa, de manera artesanal y sencilla, los productos derivados de la leche como:
 - o **Quesos:** Burgos, frescos, semicurados y curado con leche cruda, queso azul y de rulo de cabra, etc...
 - o **Leches fermentadas:** yogures personalizados (griego, afrutados, suisse, L Casei, bifidus, etc...)
 - o **Cremas de queso:** frescas y con hierbas o curadas reciclando quesos
 - o **Otros derivados Lácteos:** requesón, mantequilla (normal y aromatizada)
 - o **Postres Lácteos:** quesada, tarta de queso, cuajada y lactozumos



2. disfrutar de su elaboración (**con vuestras manos**) y de su degustación durante el curso



3. **Llevarte** los yogures y quesos realizados para poder disfrutarlos nada más llegar a casa!!!: por alumno - 250 gr. de leche fermentada personalizada, 250 gr. de yogur al gusto, 1 queso de Burgos (250 gr.), 1 queso de leche pasteurizada (250 gr.)



Si quieres ver nuestro [video](http://www.youtube.com/user/elespiritudelbosque1) sobre COMO HACER QUESO DE BURGOS

<http://www.youtube.com/user/elespiritudelbosque1>

Contenidos:

En la parte **PRÁCTICA**, los alumnos elaborarán, primero, leches fermentadas y yogures personalizados, crema de queso para untar y cuajada.

Después realizarán diversos quesos, participando en el cuajado, cortado, prensado y salado de sus propios quesos, que podrán llevarse a casa, para degustar o madurar.

Participarán en la elaboración de productos como el requesón, la elaboración de la mantequilla, reciclarán quesos viejos elaborando cremas de queso personalizadas.

También podrán transformar el requesón en una estupenda quesada o tarta de queso.

En la parte **TEÓRICA**, y mientras se elaboran los distintos productos se irá explicando aspectos tan importantes como las características físico-químicas de la leche, tipos de coagulación (ácida, enzimática, mixta), uso de los fermentos lácticos, clases de cuajos y su utilización. En definitiva cómo aprender el proceso completo para la correcta elaboración de quesos y otros derivados lácteos, para poder realizarlos en casa de forma sencilla, pero sin descuidar los aspectos técnicos y sanitarios.



Todo el material necesario para elaborarlos en casa podéis adquirirlo directamente en el taller, como posteriormente por correo: moldes, cuajos, leche de cabra cruda y oveja cruda, etc...



Impartido por: Juan Carlos Menéndez, jefe de cocina con gran experiencia, que es colaborador de Juan Pozuelo en el programa de TV de Telemadrid 'Qué Comemos Hoy', además de colaborar con otros prestigiosos cocineros en Canal Cocina. Se ha formado realizando diversos cursos de "Elaboración Artesanal de Quesos" en el IMIDRA. ([Currículum](#))

Foto Juan Carlos Menéndez con Juan Pozuelo en el programa de TV "Qué Comemos Hoy"

Metodología: curso **práctico** donde a lo largo del taller cada participante realizará las recetas propuestas, llevándose los productos realizados a casa.

Plazas: 14 personas max. (consultar disponibilidad)

Duración: 10:30 a 18:30

Este curso está separado en 1er nivel y 2º nivel , por la amplitud de los contenidos.

Los niveles son independientes: se puede hacer el 1 er nivel y más adelante hacer el 2º nivel.*

*el 2º solo se puede hacer o bien si se ha realizado el 1er nivel o si se poseen conocimientos básicos de quesería

1er NIVEL (ELABORACIÓN DE YOGURES, LECHE FERMENTADAS, CUAJADA, CREMAS DE QUESO, QUESO BURGOS, FRESCOS Y TIERNOS, MANTEQUILLA,)

INCLUYE: productos que se lleva cada alumno - 100 de yogur bio, 1 queso de Burgos (250 gr.), 1 queso de leche pasteurizada (250), MANUAL CON PROCESOS DE ELABORACIÓN + RECETARIO, desayuno degustación, asesoramiento posterior al curso.

2º NIVEL (ELABORACIÓN DE QUESO MANCHEGO CURADO , QUESO DE RULO DE CABRA Y QUESO AZUL, afinado del queso y distintos acabados)

INCLUYE: productos que se lleva cada alumno - 1 queso manchego (250 gr.), 1 queso azul (250), queso de rulo de cabra ,MANUAL CON PROCESOS DE ELABORACIÓN + RECETARIO, desayuno degustación, asesoramiento posterior al curso.

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.espiritubosque.es/boletin.html>

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