

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



“Curso Repostería Casera Saludable”

Objetivos:

1. Utilizando productos **naturales** y de calidad, aprenderemos algunas **técnicas**, sencillas y fáciles de seguir para elaborar variados y deliciosos postres.

moras



tarta de queso con...



tarta de castañas



milhoja de tejas



y frambuesas

2. Disfrutar de su elaboración (**con vuestras manos**) en el taller.

Brazos gitanos elaborados
y decorados por los alumnos



los alumnos....



...elaborando tejas

... con sus creaciones

3. Disfrutar de la gastronomía durante el desayuno, la comida y la **degustación** de los postres

desayuno/ degustación de panes artesanos y mermeladas caseras



... comida con degustación de los postres

Contenidos:

Hoy en día la repostería convencional, abusando de grasas vegetales de baja calidad (en su mayoría hidrogenadas), potenciadores del sabor, colorantes, conservantes y edulcorantes artificiales, etc..., nos ofrece un producto poco saludable y desvirtuado.

Con unos ingredientes naturales nos sorprenderá lo fácil que es elaborar unos postres caseros que nos endulcen la vida y no nos aporten nada más que su sabor y el aporte calórico correspondiente a sus ingredientes de fácil asimilación por nuestro organismo.

Durante el taller se elaborarán algunas recetas de repostería, entre lo tradicional y lo moderno; que luego podremos combinar a nuestro gusto **de manera original**....dejando traslucir la más dulce inspiración.....

Algunas de las recetas ... la masa quebrada, una base crujiente, crema pastelera, etc... tejas tradicionales y milhoja con frutos del bosque, tarta de castañas, brazo gitano cubierto con chocolate, tarta de queso con confitura de zarzamora,...

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. ([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 los participantes elaborarán las recetas propuestas.

Plazas: 14 personas max. (consultar disponibilidad)

Duración: 10:30 a 14:30

Incluye: materiales, manual completo, productos elaborados, almuerzo/**degustación** y asesoramiento.



Desayuno/ degustación de panes artesanos ...



Comida



Postres/degustación de dulces realizado durante el taller...

Precio: OFERTAS ESPECIALES TODOS LOS MESES ; CONSULTANOS !

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

Fechas: <http://www.espiritubosque.es/calendario.pdf>

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@spiritubosque.es