

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



“Curso de Panes Artesanos”

Objetivos :

1. Descubrir que es **posible** disfrutar de panes nutritivos y deliciosos **todos los días en casa**, ya que **seremos capaces de realizarlos**, aunque no dispongamos de mucho tiempo, ya que es un producto que admite la congelación, por lo que podemos realizarlos en algún rato libre e ir descongelando lo que se vaya a consumir en el día/s: son panes que aguantan mucho más tiempo que los convencionales.



Bodegón con la variedad de panes que se realizan

Semillas de amapola, harinas de trigo, espelta, etc...ecológicas

Trenza integral



2. disfrutar de su elaboración (**con vuestras manos**) TODOS LOS PANES y degustación durante el taller

Con vuestras manos....



Desayuno / degustación....

Alumnos con su producción de panes

3. **Llevarte** los panes realizados para poder disfrutarlos nada más llegar a casa!!!: (por alumno es - 200 gr. de pan de levadura madre, 400 gr. de pan de molde, 400 de pan personalizado (semillas, orégano, aceitunas...) 400 gr. de pan dulce y unos 400 gr. de pan blanco)

Pan de Levadura Madre y Pan de Semillas



Pan de Molde y Pan Dulce



Pan Blanco

Contenidos Taller del Pan Artesano:

Veremos cómo son los cereales empleados su elaboración: apreciar la diferencia entre las harinas blancas, integrales, o biológicas: su valor nutritivo, su textura, etc... Elaboraremos nuestra propia levadura madre, la más sana y sabrosa. Observaremos cómo se utilizan y actúan las diferentes levaduras y realizaremos, con todo su proceso, diferentes tipos de pan para todos los gustos y ocasiones.

Descubriremos que, además de ser un placer, nos aportará nutrientes esenciales, que se pierden en la panadería convencional, repercutiendo en nuestra alimentación y salud.

Algunas de las recetas ...pan integral con levadura madre, pan con semillas, pan con aceitunas negras, con orégano, etc... , pan de molde, pan dulce y pan blanco.

Impartidos 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: cursos prácticos donde a lo largo del taller cada participante realizará todas 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 (por alumno es - 150 gr. de pan de levadura madre, 400 gr. de pan de molde, 400 de pan personalizado (semillas, orégano, aceitunas..., 400 de pan dulce y unos 300 gr. de pan blanco), asesoramiento y almuerzo/degustación (panes artesanos y mermeladas caseras)



Precio: 70 euros (Comida en el centro opcional -menú completo- 15 euros)

Fechas: CURSO MENSUAL VER CALENDARIO WEB, 11 de septiembre, 9 octubre, 5 de diciembre,... (**apúntate a nuestro BOLETÍN si quieres estar al día de las fechas y novedades**)

.....**Fechas y ofertas especiales para grupos CURSOS A LA CARTA**

PERSONALIZADOS

..... las fechas pueden sufrir modificaciones, por lo que recomendamos llamar antes y confirmar.

Información y reservas: 91 890 87 81 / 616 55 27 35 /

[cursos@espiritubosque.es/](mailto:cursos@espiritubosque.es)

www.espiritubosque.es