

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



## “El Taller de 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
  - 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. **Llévate** 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.)

2 ud. yogures personalizado con aromatizado, bio, etc.....



quesos elaborados 1 ud. Pasta prensada y 1 ud. Burgos

## 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.

**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:** 12 personas max. (consultar disponibilidad)

**Duración:** 10:30 a 18:30 (1ª PARTE Y 2ª PARTE) se pueden hacer indistintamente

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

**Precio:** 75 euros (Comida en el centro opcional -menú completo- 15 euros)

**FECHAS:** CURSO BIMENSUAL VER CALENDARIO WEB, 25 de septiembre, 13 de noviembre....

(**apúntate a nuestro BOLETÍN si quieres estar al día de las fechas y novedades**)

**Incluye:** materiales, manual completo, productos que se llevan (por alumno es 1 yogur al gusto, 1 queso de Burgos (250 gr.), 1 queso tierno de leche pasteurizada (250 gr.)), asesoramiento y almuerzo/degustación (panes artesanos y mermeladas caseras)

**2ª NIVEL** (ELABORACIÓN DE QUESOS SEMI Y CURADOS, QUESOS DE PASTA AZUL Y VERDE, QUESOS DE RULO DE CABRA, PATE DE QUESO ESPECIADO, , )

**FECHAS:** VER CALENDARIO WEB, 26 de septiembre, 14 de noviembre (+ fechas según personas interesadas)

(**apúntate a nuestro BOLETÍN si quieres estar al día de las fechas y novedades**)

**Precio:** 75 euros (Comida en el centro opcional -menú completo- 15 euros)

**Incluye:** materiales, manual completo, productos que se llevan (por alumno es -1 queso de leche cruda para madurar (250 gr). 1 queso de pasta azul (250 gr.), , )), asesoramiento y almuerzo/degustación (panes artesanos y mermeladas caseras)

**Materiales:** facilitamos todos los materiales imprescindibles (moldes, cuajos, etc...) para la realización de estos productos en casa. Además de ofrecerlos la oportunidad de facilitaros leche de oveja y de cabra.



**.....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)