

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



“El Taller de 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.



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



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, asesoramiento, almuerzo/ **degustación** y **comida** (en el postre se degustarán los dulces realizados)



Precio: 50 euros (Comida en el centro opcional –menú completo 15 euros)

FECHAS: 25 de abril, 4 de julio,...

.....**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 / info@espiritubosque.es