

Curso práctico / plazas limitadas 14 personas max.



### “El Taller de Dulces Artesanos de Navidad”

#### Objetivos:

1. Aprender a elaborar de forma artesana **roscón de reyes, mazapanes, polvorones, turrón...** y disfrutar de su degustación durante el taller.



2. **Disfrutar en el curso** de su fácil elaboración, haciendo **con tus manos** estos alimentos sanos y nutritivos, para luego poder ofrecerlos como un auténtico regalo en casa.



3. **Llévate** los dulces realizados para poder disfrutarlos nada más llegar a casa!!!: (por alumno es - 500 gr. de roscón de reyes, 125 gr. mazapán, 200 gr. polvorones y unos 250 gr. de turrón de yema tostada)



## Contenidos:

Nos adentraremos en la **tradición** de estos maravillosos dulces. Veremos cómo seleccionar la mejor **materia prima** para su elaboración (miel, almendras, azúcar, harina, etc...). Descubriremos los **trucos** que nos permiten **elaborar, en casa**, un delicioso Roscón de Reyes, **elaborándolo en el taller**. Lo mismo sucederá con los polvorones, mazapanes, turrónes, etc....

Algunas de las recetas ...Roscón de Reyes, Polvorones (Limón, canela,...), mazapanes, turrón de yema, de chocolate, garrapiñados, 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. ([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 colaborará en la elaboración de las recetas propuestas. Los productos elaborados se podrán llevar a casa.

**Plazas:** 14 personas max. (consultar disponibilidad)

**Duración:** 1 día de 10:30 a 18:30

**Incluye:** materiales, manual completo, productos elaborados, asesoramiento y almuerzo/ **degustación** (roscón con chocolate y dulces navideños)

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

**FECHAS:** 5 , 6 , 19 y 20 de diciembre (Duración: 1 día)

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

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

**Reservas:** para disponer de plaza es necesario reservar con antelación

**Información y reservas:** 91 890 87 81 / 616 55 27 35 / [info@espiritubosque.es](mailto:info@espiritubosque.es)