

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



“Helados Artesanos: un placer para todo el año”

Objetivos:

1. Aprender los trucos sencillos y económicos que te permitirán preparar todo tipo de HELADOS, utilizando productos **naturales y de calidad**.
2. Disfrutar de su elaboración (**con vuestras manos**) en el taller
3. **LLEVAROS LOS HELADOS** realizados y disfrutar en casa de ellos ;)

heladoS artesanoS...infinitoS saboreSi



copas de fruta, salsas,...



polos de HIELO :)



trufas HELADAS



Cornetes, conos o barquillas ...



ALUMNOS elaborando...
os LLEVÁIS los helados realizados

Contenidos:

Se prepararán todo tipo de helados artesanos, como helados tradicionales, creativos, polos de hielo, granizados y sorbetes, tarrinas frías, etc... con métodos sencillos y utilizando productos **naturales y de calidad**, que nos sorprenderán por su sabor y por ser más sanos que los comerciales.

También haremos conos y barquillas para presentar y disfrutar nuestras creaciones.

Para disfrutar de ellos en casa no necesitamos hacer una fuerte inversión, podremos usar desde nuestro congelador o si lo preferimos una sencilla heladera.

Algunas de las recetas ... helado de chocolate y menta, helado de mango, polo de kivi, helado de violetas, sorbete de limón, Helado de crema de yogur y arándanos, conos, 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 los participantes elaborarán las recetas propuestas.

Plazas: 14 personas max. (consultar disponibilidad)

Duración: 10:30 a 18:30

Incluye: materiales, manual completo, productos elaborados, asesoramiento, desayuno/ **degustación de helados**



Desayuno/ degustación de panes artesanos....



Comida



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

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

FECHAS: 12 de septiembre,...

.....**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