

*Miguel Ángel
Burgueño*



CURSO DE COCINA BASICA CAFETERIA ETSIME

- **MARTES 21 DE MARZO DE 17 A 18:30 h.**

Curso de repostería casera.

Elaboración de dos recetas: rosquillas y muffins de chocolate.

Como usar el fondant para cobertura y decoración.

Como utilizar el sifón para repostería.

Entrega y comentarios sobre varias recetas de postres.

Degustación de los postres elaborados.

- **JUEVES 23 DE MARZO DE 17 A 18:30 h.**

Curso de elaboración de pasta fresca al huevo.

Elaboraremos tortellinis, espaguetis y tallarines desde la masa al resultado final.

Explicaremos como aplicar las nuevas tendencias de decorado y emplatado.

Entrega y comentarios sobre recetas de masa de pasta fresca al huevo y de salsas.

Concurso sorpresa:

1^{er} Premio: Soplete flambeador de cocina.

2^o Premio: Freidora de 1,3L.

3^{er} Premio: Juego de tres sartenes cerámicas.

Curso gratuito. Limitado a 35 plazas. Inscripciones: enviar un correo electrónico con nombre y apellidos a cafeteriaminas@outlook.com