

Taller básico de croquetas (8 horas)

Clases martes 2/4/2024 de 16:30 a 20:30

Día 1. Cómo elaborar una bechamel. Masas clásicas.

- Platos a elaborar: **masa de jamón, de gambas y de champiñones.**
- 1. Material básico para hacer la bechamel.
- 2. Ingredientes para la realización de los mismos.
- 3. Mise en place necesaria.
- 4. Finalización del plato y emplatado.

Día 2. Cómo elaborar una velouté. Sabores y masas originales.

- Platos a elaborar: **masa de bacon y plátano, de chipirones en su tinta y de calabaza al curry**
- 1. Material básico para hacer los platos.
- 2. Ingredientes para la elaboración del plato.
- 3. Mise en place necesaria.
- 4. Finalización del plato y emplatado.