

## **Taller básico de croquetas (8 horas)**

Clases martes 1/4/2025 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.