

+ TEMpS

Escuela Cocina  
COOKING  
PARTIES



C A L ' A N G E L S  
R E S T A U R A N T

**Más que un curso de cocina:  
EXPERIENCIAS 2016  
SOBRE EL PAN, EL VINO, EL  
ARRÓZ Y LA PASTA**

**“FARINA, RAIM, ARROS I OLI”**



# MAYO

**VIERNES 6 de mayo 2016 20 H.**

## **FORMATGES ARTESANS**

Quieres saber como se hacen los #quesos naturales **LA LOMA...Juan Poveda** nos enseñara a cuajar la leche con cardo, a preparar quesos

### **Naturales**

**VIERNES 13 de mayo 2015 20 H.**

VICENTA TEULER

## **ARROS MELOS DE RATJA I FRESOLS**

Aprenderemos a tratar a los arroces en olla de hierro y como incorporar los materiales para que no

pierdan su identidad. *Alubias tiernas, calabaza, moniatos, raya,... arroz bomba.....*

**VIERNES 20 MAYO 2016 20H.**

VICENTA TEULER

## **CALDERO DE PEIX**

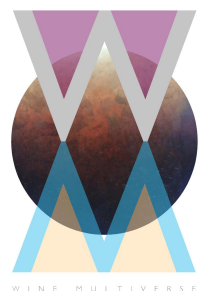
EL ARROZ POR  
#EXCELENCIA  
DEL  
**MEDITERRÁNEO.**  
#CALDOS

#PEIXDUR

#PEIXBLANET

**#ARROSABANDA**

+ todos los días vinos con alma. Degustaciones de la mano de  
**WineMultiverse**



**VIERNES 27 de mayo 2015 20H.**

## MULTIVERSO DE LA PASTA VICENTA TEULER

**Sapore di sale!**

Prepararemos la PASTA  
FRESCA. Y haremos platos únicos:

**TALLARI amb herbes i oli  
d'oliva verge**

**TALLARÍ I LLANDETA DE POLP  
AMB SEBA**

Viene el verano...disfrutemos de la cocina  
fresca y divertida....

TALLARI  
CRUIXENT  
#snack

**1 Y 2 DE JUNIO 18H.**

## PAN DE MASA MADRE

Trabajaremos con levaduras naturales, masa madre. El jueves, dejaremos listos nuestros fermentos para el día siguiente, ya que este tipo de levaduras necesita de un tiempo especial. Además, hablaremos de cómo preparar desde el principio la masa madre. El viernes, hornearemos el pan que después podrás disfrutar en casa.

CURSO A CARGO DE  
ELIA ALBERT

# JUNIO

**POR DETERMINAR  
JUNIO**

**PEPE MEDOZA INTRODUCCIÓN A LA  
CATA Y LA NUEVA VITICULTURA DEL  
SIGLO XXI**

**Una oportunidad única para aprender de  
una de las grandes figuras de la  
viticultura contemporánea**

**#biodinámica#AgriculturaSostenible**

# Información general cursos

## Intenciones

Buscamos la excelencia en la cocina y divulgar la cocina clásica en los valles de la Marina y la soltura de afrontar un recetario más amplio.



Mostrar y compartir tanto productos y materiales como conocimiento, proporcionando una experiencia única con las emociones y las recetas de los mejores profesional@s de la gastronomía.

Y Por supuesto divertimos cocinando , aprendiendo y compartiendo mesa y vinos.

## Método

Proporcionaremos a los asistentes las medidas y materiales que nosotros utilizamos en el restaurante. Desarrollaremos todos los platos, desde el inicio al fin. Lo que nos proporcionará entablar un dialogo con los materiales utilizados.



Las recetas se realizan de manera grupal para favorecer la interacción entre los alumnos y la chef.

Al final de cada taller disfrutaremos de los platos realizados. Marinados con el vino o Champagne seleccionado para la ocasión.

Grupos reducidos.

## Tarifas

### LISTADO PRECIOS:

4 Talleres MAYO 200 € (persona)

3 Talleres JUNIO 115 € (persona)

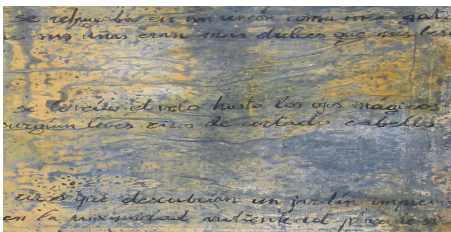
7 TALLERES 300 € (persona)

FORMATGES ARTESANS\_ 55€ PEPEMENDOZA 55€

ARROS MELOS DE RATJA I FRESOLS 50€

PAN DE MASA MADRE\*2 75€

CALDERO DE PEIX 65€ MULTIVERSO DE LA PASTA 50€



El restaurant Ca l'Àngels se reserva el derecho de modificar la fecha o cancelar un taller si no se cubre el aforo mínimo considerado. En tal caso de cancelación total del curso, se devolverá el adelanto realizado a las personas que hubieran reservado plaza.

**+info** .tel.965870226 / 690630245

[www.calangels.net](http://www.calangels.net) [info@calangels.net](mailto:info@calangels.net)

C/ Gabriel Miró, 12. Polop (Alicante)

