

Miele

EL PLACER DE COCINAR A TU MEDIDA

Calendario de actividades

SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2021

Miele. Immer Besser.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 B

Miele
INDUCTION

Miele Experience Center La Moraleja






TU CHEF MIELE

Tu Chef Miele te asesorará personalmente para que puedas sacarle todo el partido a tus electrodomésticos. Si tienes dudas, consultas o necesitas ideas para mejorar tus platos o aprender nuevas recetas, escribe a nuestra asesora gastronómica Sol Bazzolo. Ella te ofrecerá toda su experiencia y te ayudará a llevar al siguiente nivel el rendimiento de tu cocina.

Además podrás disfrutar, de forma gratuita, de sus programas en directo en el canal de Youtube de Miele España y participar en las emisiones en directo.



SOL BAZZOLO
tuchefmiele@miele.es

 Miele España



DESCUBRE TODA LA TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN EN LA COCINA

Te invitamos a nuestras Demos Exprés,
¡totalmente gratuitas!

En una hora te contamos todo lo que necesitas para conocer a fondo cada electrodoméstico. Características, programas, funcionamiento y prestaciones, también limpieza y mantenimiento. Y lo hacemos de manera práctica y sencilla. Así que, si ya tienes un Miele o estás pensando en adquirirlo, ¡no dudes e insíbete ya!

Para más información y reservas entra en:
www.miele.es o escríbenos a
lamoraleja@miele.es



TALLERES DE COCINA:

El aprendizaje gastronómico más exclusivo, solo en Miele

Este año más que nunca queremos volver a invitarte a que disfrutes nuestras clases magistrales. En el entorno privilegiado de nuestras instalaciones y junto a prestigiosos chef disfrutarás de una experiencia única donde aprenderás los trucos y recetas más sorprendentes.

Chef profesional

Tres horas inolvidables de la mano de un prestigioso chef.



Atención directa

Un aforo limitado a 11 personas permite una participación activa y una atención personalizada.



Regala una experiencia culinaria Miele con una tarjeta de regalo.

Consulta los detalles con nuestro personal de Miele Experience Center.

Colabora:



LORUSSO
GOURMET

summa®
where quality meets authenticity



Descuentos en vajilla profesional Summa

Participando del curso podrás obtener hasta un 15% de descuento y envío gratis en la tienda online de la marca en Amazon.



Recetario personalizado

Completamente gratuito, te lo entregaremos al comienzo del taller. En él, podrás ir apuntando todos los consejos y trucos durante el evento.



Degustación completa

Cada taller incluye la degustación completa de todos los platos elaborados, refrescos y bebidas incluidos.



Septiembre



Masterclass "Cocción combinada"

14
📅 MARTES 14/09/2021
🕒 **18:00 a 20:00 HORAS**
👤 Sol Bazzolo

A través de diferentes elaboraciones, nuestra asesora gastronómica Sol Bazzolo nos descubrirá los secretos de la cocción combinada con vapor, lo que nos permitirá aprovechar al máximo nuestro horno a vapor combinado y lograr resultados expertos.



Precio por persona **35 €**

Masterclass "Horno convencional"

21
📅 MARTES 21/09/2021
🕒 **18:00 a 20:00 HORAS**
👤 Sol Bazzolo

A partir de sencillas elaboraciones nuestra asesora gastronómica Sol Bazzolo nos ofrece consejos y trucos que nos ayudarán a preparar platos para el día a día, sacándole el mayor partido a nuestro horno.



Precio por persona **35 €**

Repostería saludable

22
📅 MIÉRCOLES 22/09/2021
🕒 **11:00 a 14:00 HORAS**
👤 Elizabeth Vázquez

Nuestra chef Elizabeth Vázquez nos enseñará que comer dulce y ser saludable es posible. Conocerás productos innovadores y delicioso para poner en práctica en tus recetas.



Precio por persona **35 €**

Asados perfectos

25
📅 SÁBADO 25/09/2021
🕒 **11:00 a 14:00 HORAS**
👤 Fernando López

En este curso nuestro chef Fernando López nos enseña cómo planear y lograr el asado perfecto: temperatura, color y textura dignos de un restaurante.



Precio por persona **60 €**



Octubre



Pan casero con masa madre

📅 SÁBADO 02/10/2021
🕒 11:00 a 14:00 HORAS
👤 Amasa, Obrador de pan Artesanal

Un taller que recupera nuestro alimento más básico y en el que aprenderemos a elaborar pan casero con masa madre, amasado a mano, con fermentación lenta y a la temperatura exacta.



Precio por persona **50 €**

Masterclass “Cocción a vapor”

📅 MARTES 05/10/2021
🕒 18:00 a 20:00 HORAS
👤 Sol Bazzolo

Te explicaremos de forma práctica y sencilla las características y ventajas de la cocina al vapor, y solventaremos tus dudas sobre nuestros hornos a vapor Miele.



Precio por persona **35 €**

Paellas y arroces

📅 MIÉRCOLES 06/10/2021
🕒 19:00 a 22:00 HORAS
👤 Chef Julius

El famoso chef Julius nos sorprende con un clásico en nuestra cocina mediterránea, el arroz, en un monográfico que te enseñará a conseguir las cocciones perfectas y deliciosos sabores en tus arroces.



Precio por persona **35 €**

Cocina vegetal

📅 SÁBADO 16/10/2021
🕒 11:00 a 14:00 HORAS
👤 Sol Bazzolo

Este curso de cocina vegetariana y vegana, nuestra asesora gastronómica Sol Bazzolo nos enseñará diferentes maneras de disfrutar las verduras a través de un viaje gastronómico. Está orientado para todas aquellas personas que quieran aprender recetas sanas y deliciosas para cuidar el cuerpo y la mente.



Precio por persona **50 €**

Bizcochos perfectos

📅 MARTES 19/10/2021
🕒 18:30 a 21:30 HORAS
👤 Elizabeth Vázquez

Un delicioso taller en el que Elizabeth Vázquez nos enseña los trucos para lograr bizcochos esponjosos con un perfecto horneado. Prepárate para disfrutar de una experiencia llena de técnicas, trucos y consejos reposteros.



Precio por persona **50 €**

Masterclass “Cocción combinada”

📅 JUEVES 28/10/2021
🕒 11:00 a 14:00 HORAS
👤 Sol Bazzolo

A través de diferentes elaboraciones, nuestra asesora gastronómica Sol Bazzolo nos descubrirá los secretos de la cocción combinada con vapor, lo que nos permitirá aprovechar al máximo nuestro horno a vapor combinado y lograr resultados expertos.



Precio por persona **35 €**





Postres de otoño

05

📅 VIERNES 05/11/2021
🕒 18:00 a 21:00 HORAS
👤 Elizabeth Vázquez

En este curso nuestra chef Elizabeth Vázquez te mostrará las propiedades de los productos de temporada y las combinaciones y técnicas para elaborar postres deliciosos y de temporada.



Precio por persona 60 €

Masterclass
“Horno convencional”

10

📅 MIÉRCOLES 10/11/2021
🕒 18:00 a 20:00 HORAS
👤 Sol Bazzolo

A partir de sencillas elaboraciones nuestra asesora gastronómica Sol Bazzolo nos ofrece consejos y trucos que nos ayudarán a preparar platos para el día a día, sacándole el mayor partido a nuestro horno.



Precio por persona 35 €

El brunch perfecto

11

📅 JUEVES 11/11/2021
🕒 11:00 a 14:00 HORAS
👤 Chef Julius

¿Te apetece un plan distinto para el fin de semana? Ven a preparar diferentes recetas típicas en los brunch, platos dulces y salados, que combinan de manera perfecta. En este curso el chef Julius nos sorprenderá con su creatividad en la cocina.



Precio por persona 60 €

Cocina al vacío

20

📅 SÁBADO 20/11/2021
🕒 11:00 a 14:00 HORAS
👤 Fernando López

Un taller en el que aprenderás, de la mano de nuestro chef Fernando López, todo sobre la cocina al vacío y a baja temperatura. Aplicando los tiempos ajustados y adaptados a cada producto, podrás conservar al máximo las propiedades de cada ingrediente, consiguiendo un resultado más sabroso y saludable.



Precio por persona 60 €

Pizzas

25

📅 JUEVES 25/11/2021
🕒 18:00 a 21:00 HORAS
👤 Amasa, Obrador de pan Artesanal

Descubre, junto a Amasa, el paso a paso para elaborar una pizza deliciosa. Comienza elaborando la masa hasta tener tu base de pizza. Luego rellénala con los ingredientes que más te gusten y crea tu obra maestra. Métela en el horno y pasados unos minutos ya tendrás tu pizza lista.



Precio por persona 45 €

Masterclass
“Cocción a vapor”

27

📅 SÁBADO 27/11/2021
🕒 11:00 a 14:00 HORAS
👤 Sol Bazzolo

Te explicaremos de forma práctica y sencilla las características y ventajas de la cocina al vapor, y solventaremos tus dudas sobre nuestros hornos a vapor Miele.



Precio por persona 35 €

Cocina con setas

30

📅 MARTES 30/11/2021
🕒 18:00 a 21:00 HORAS
👤 Sol Bazzolo

En este curso, impartido por nuestra Asesora Gastronómica Sol Bazzolo, aprenderás a cocinar con setas. El objetivo es hacer un menú degustación en torno a las setas y descubrir todas las posibilidades que ofrece este ingrediente.



Precio por persona 60 €

Menú para Navidad

📅 SÁBADO 04/12/2021
🕒 11:00 a 14:00 HORAS
👤 Fernando López

Este año, más que nunca, queremos que las fiestas de Navidad sean un momento para disfrutar y recordar. Por eso, ofrecemos este curso con el chef Fernando López con ideas novedosas y originales para sorprender a tus invitados.



Precio por persona **60 €**

Aperitivos para celebraciones

📅 SÁBADO 11/12/2021
🕒 19:00 a 22:00 HORAS
👤 Chef Julius

El chef Julius nos desvelará todos sus secretos para sorprender a todos tus invitados con las mejores recetas de tapas y aperitivos para celebraciones.



Precio por persona **60 €**

Repostería creativa para eventos

📅 MARTES 14/12/2021
🕒 18:00 a 21:00 HORAS
👤 Sol Bazzolo

En este curso aprenderás, junto a Sol Bazzolo, a preparar postres deliciosos y visualmente atractivos para decorar una mesa de dulces y para sorprender a los más golosos.



Precio por persona **60 €**

Pan dulce para niños

📅 SÁBADO 18/12/2021
🕒 11:00 a 14:00 HORAS
👤 Amasa, Obrador de pan Artesanal

Amasa te propone un delicioso taller, donde adultos y niños aprenderán juntos las técnicas para elaborar y cocinar masas de pan dulce. ¡Descubre las combinaciones más golosas que puedas imaginar!



Precio por persona **50 €**



Nuestros chefs



Sol Bazzolo

Argentina creativa y apasionada, vino a España hace 6 años persiguiendo su sueño de convertirse en una profesional gastronómica. Durante ese camino trabajó de la mano durante varios años con Martín Berasategui, quien le enseñó lo mejor de la cocina. Ahora nos enseña todo su conocimiento para sacarle mayor partido a tus electrodomésticos Miele.

Masterclass "Cocción combinada"
14/09

Masterclass "Horno convencional"
21/09

Masterclass "Cocción a vapor"
05/10

Masterclass "Cocción combinada"
28/10

Masterclass "Horno convencional"
10/11

Cocción con setas
30/11

Masterclass "Cocción a vapor"
27/11

Repostería creativa para eventos
14/12



Amasa, Obrador de pan artesanal

Silene pasó toda su infancia entre el campo y la selva siendo hija y nieta de agricultores. Lleva más de 20 años viviendo en Madrid. Ha trabajado en varios sectores siendo los relacionados con la gastronomía los que más le han inquietado siempre. Después de varios cursos de cocina se profesionalizó como panadera. Creó AMASA, un espacio para que te sientas como en casa y donde elaboran a diario panes de masa madre.

Masterclass "Cocción combinada"
28/10

Pizzas
25/11

Pan dulce con niños
18/12



Chef Julius



El chef Julius, Julio Bienert, es experto en preparar platos en tiempo récord pensados especialmente para personas sin tiempo. Julius presenta otros programas de Canal Cocina como 'Un trío en la cocina', 'Los 22 minutos de Julius', '22 minutos', 'Julius Express' y forma parte del programa 'Supera esto!'

Paellas y arroces
06/10

El brunch perfecto
11/11

Aperitivos para celebraciones
11/12



Elizabeth Vázquez

Mexicana, nacida en Iguala, Guerrero, es licenciada en Gastronomía en Veracruz y especializada en repostería y chocolate artesanal. Buscando siempre la conexión con México, la difusión de su cultura gastronómica y sus tradiciones. Creadora de su marca personal de chocolate de autor en Madrid 'Elizabeth Vázquez Chocolatier': un viaje de sabor a México a través de su cacao.

Repostería saludable
22/09

Bizcochos perfectos
19/10

Postres de otoño
05/11

Asados perfectos
25/09

Cocción al vacío
20/11

Menú para Navidad
04/12

Fernando López, nacido en Lugo, es un cocinero formado desde niño en la casa de comidas de sus padres en Barcelona. Conocedor en profundidad de las cocinas Tailandesa y Japonesa, ha participado en cursos e intercambios en escuelas de Bangkok, Kioto y Tokio, impartiendo a su vez allí cursos de cocina española.



Fernando López



Para más información y solicitudes de inscripción puedes contactar con nosotros a través de nuestro correo electrónico lamoraleja@miele.es o bien a través de nuestro teléfono 91 111 55 66.

¡Te estaremos esperando!

POLÍTICA DE PAGOS Y CANCELACIONES

- Para confirmar tu plaza será necesario realizar el pago del taller en las 48 horas posteriores a su reserva.
- En caso de cancelación con más de una semana de antelación a la celebración del taller se le devolverá el 100% del importe.
- Durante los 7 días anteriores al taller y hasta 48 horas antes, se hará la devolución del 50% del importe.

IMPORTANTE

- Recuerda verificar fechas, datos y horarios de los talleres elegidos.
- Miele Center La Moraleja se reserva el derecho de anulación de los talleres cuando no se cubran las plazas mínimas para su celebración.
- En caso de anulación por la razón anterior, se devolverá el 100% del importe.
- La forma de pago puede realizarse en efectivo, a través de tarjeta de débito o crédito o bien a través de transferencia bancaria (para esta modalidad de pago por favor contacte con Miele Center La Moraleja).
- Todos los cursos, debido a la covid-19, están sujetos a modificaciones.



Miele

Visita el Miele Experience Center.
Te esperamos.



#MieleExperienceCenter

Miele Experience Center La Moraleja
Av. de Bruselas, 31, 28108 Alcobendas, Madrid
Horario de apertura: Lunes a viernes: 10:30 a 20:00 y sábados: 10:30 a 14:00