

**Miele**

EXPERIENCE  
CENTER

# El placer de cocinar, a su medida

Calendario de actividades Enero - Junio 2017



# Talleres de cocina: el aprendizaje gastronómico más exclusivo, solo en Miele

Un año más, en Miele Experience Center hemos preparado una programación de talleres de cocina pensados exclusivamente para tu disfrute. En el entorno privilegiado de nuestras instalaciones, y mediante la utilización de aparatos de cocina Miele de última generación, podrás aprender los trucos y recetas más sorprendentes y experimentar en directo el placer de cocinar.

## ■ Chef profesional

Tres horas inolvidables de la mano de un prestigioso chef.



## ■ Atención directa

Un aforo limitado a 14 personas permite una participación activa y una atención individualizada.



# HASTA UN 20% DE DESCUENTO\*

en accesorios de cocina y consumibles  
(detergentes, productos de limpieza)

\*Solo para participantes



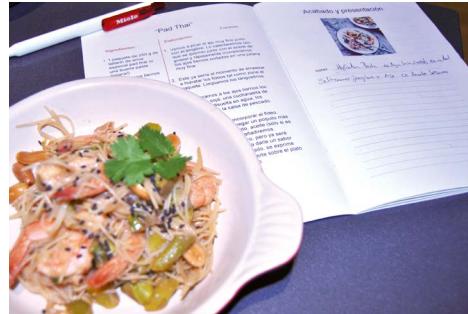
## Descuentos en accesorios

Solo por participar, podrás obtener hasta un 20% de descuento en tu compra de accesorios de cocina Miele, Riedel, Le Creuset y WMF.



## Recetario personalizado

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



# Regala una experiencia culinaria Miele con una tarjeta regalo

Consulta los detalles con nuestro personal de Miele Experience Center



## Degustación completa

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



# Enero

## Taller Kenwood Multi Cooking con Daniel Amador y David Pallàs

MIÉRCOLES 11/01/2017  
18:00 a 21:00 HORAS

De la mano de Daniel Amador y David Pallàs, y elaborando varias recetas, aprenderemos a utilizar el Cooking Chef de Kenwood, el robot que cocina con resultados profesionales.



Precio por persona **30€**

## Taller de croquetas saladas y dulces. Técnica rápida con Julio López

VIERNES 13/01/2017  
11:00 a 14:00 HORAS Y  
VIERNES 13/01/2017  
18:00 a 21:00 HORAS

Aunque todos sabemos que no hay croquetas como las de mamá, en este curso aprenderemos a hacerlas "casi" tan buenas y, además, de la forma más rápida y sencilla.



Precio por persona **35€**

# Demo Exprés de lavado

con la colaboración de Brins

**VIERNES 13/01/2017**

**11:30 a 13:00 HORAS Y**

**VIERNES 13/01/2017**

**18:00 a 19:30 HORAS**

Nuestro colaborador Brins, especialista en ropa de cama de calidad, nos asesora sobre el tratamiento y el cuidado perfecto de todo tipo de prendas, en una demostración exprés de lavado que nos ayudará a que nuestra ropa más preciada siempre parezca a punto de estrenar.



**ACTIVIDAD GRATUITA**

# Clase magistral de horno

con Julio López

**LUNES 16/01/2017**

**11:00 a 13:00 HORAS Y**

**LUNES 16/01/2017**

**16:30 a 18:30 HORAS**

El prestigioso chef Julio López, a través de la elaboración de una selección de recetas, nos ofrece en esta clase magistral todos los consejos y trucos para aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele.



Precio por persona **30€**

# Menú de tapas con Daniel Amador

**MARTES 17/01/2017**

**11:00 a 14:00 HORAS Y**

**MARTES 17/01/2017**

**18:00 a 21:00 HORAS**

Con consideración de alta cocina, las tapas pueden proporcionarnos un menú que no tiene nada que envidiar a ninguno. Hoy prepararemos el nuestro, con cinco tapas originales y, para terminar, un crujiente de chocolate al punto de sal.



Precio por persona **35€**

# Cocina fusión

con Gonzalo D'Ambrosio



JUEVES 19/01/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Un curso de Le Creuset para descubrir nuevos sabores, olores y texturas. Combinando técnicas e ingredientes de distintas cocinas del mundo, conseguiremos resultados originales y sorprendentes.



Precio por persona **30€**

# Horno a vapor combinado y envasadora al vacío

con Julio López

LUNES 23/01/2017  
11:00 A 13:00 HORAS Y  
LUNES 23/01/2017  
16:30 A 18:30 HORAS

Con el chef Julio López disfrutaremos de una clase magistral que ampliará nuestro universo culinario, pues nos desvelará todos los secretos del horno a vapor combinado y nos enseñará a utilizar la envasadora al vacío, todo ello mediante la elaboración de sorprendentes recetas.



Precio por persona **30€**

# Taller recetas veganas

con Sílvia Vicent

MARTES 24/01/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

La nutricionista Sílvia Vicent nos propone una serie de recetas veganas, sin gluten y económicas, que nos ayudarán a subir la cuesta de enero: pan de payés, bocaditos de guacamole, aperitivos con tofu, hamburguesa de garbanzos y quínoa, coca de recapte y panacotta de naranja.



Precio por persona **40€**

# Taller Kenwood Multi Cooking

con Daniel Amador y David Pallàs

JUEVES 26/01/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Los chefs Daniel Amador y David Pallàs nos muestran el funcionamiento de la máquina kCook Multi de Kenwood, con la que aprendemos a elaborar algunas recetas deliciosas.



Precio por persona **30€**

# Taller asados de pescado al punto

con Julio López

VIERNES 27/01/2017  
11:00 A 14:00 HORAS Y  
VIERNES 27/01/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Nuestro chef nos descubre paso a paso los mejores trucos y técnicas para un perfecto asado de pescado, haciendo hincapié en los errores más habituales y en cómo evitarlos.



Precio por persona **40€**

# Febrero

## Menú de luxe con Miquel Antoja

JUEVES 02/02/2017  
11:30 A 14:30 HORAS

El chef Miquel Antoja nos enseña a elaborar un menú de auténtico lujo con tres recetas infalibles: guisantes con bacalao; burger de pato, y brownie al 70% de cacao.



Precio por persona **40€**

## Taller Kenwood Multi Cooking con Daniel Amador y David Pallàs

JUEVES 02/02/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Los chefs Daniel Amador y David Pallàs nos muestran el funcionamiento de la máquina kCook Multi de Kenwood, con la que aprendemos a elaborar deliciosas recetas.



Precio por persona **30€**

# La cocina de las esquinas en el Perú precolombino

con la colaboración de Arqueonet

VIERNES 03/02/2017

19:00 A 22:00 HORAS

A través de modernas técnicas de *street food*, descubriremos la cocina precolombina de Perú, centrada en el producto: maíz, quínoa, tubérculos, frutas, algún pescado, alguna verdura, y el ají siempre presente. Una clase de historia entre fogones.



Precio por persona **50€**

# Taller de guisos de cuchara con Julio López

JUEVES 09/02/2017

11:00 A 14:00 HORAS Y

JUEVES 09/02/2017

18:00 A 21:00 HORAS

El chef Julio López nos sube la temperatura con un taller sobre guisos de cuchara. Platos contundentes pero saludables, elaborados con materias primas de temporada y que nos calientan por dentro en los días más fríos.



Precio por persona **35€**

# Clase magistral de horno con Julio López

LUNES 13/02/2017

11:00 A 13:00 HORAS Y

LUNES 13/02/2017

16:30 A 18:30 HORAS

El prestigioso chef Julio López, a través de la elaboración de una selección de recetas, nos ofrece en esta clase magistral todos los consejos y trucos para aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele.



Precio por persona **30€**

# Cocina de aprovechamiento

con Sílvia Vicent

**MARTES 14/02/2017**

**18:00 A 21:00 HORAS**

Un taller que nos enseña a aprovechar los restos de comida para elaborar croquetas y terrinas (de varios tipos), potaje de invierno, pizza con restos de pan payés y torrijas. Recetas sabrosísimas y con conciencia ecológica y social.



Precio por persona **40€**

# Horno a vapor combinado y envasadora al vacío

con Julio López

**VIERNES 17/02/2017**

**11:00 A 13:00 HORAS**

Con el chef Julio López disfrutaremos de una clase magistral que ampliará nuestro universo culinario, pues nos desvelará todos los secretos del horno a vapor combinado y nos enseñará a utilizar la envasadora al vacío, todo ello mediante la elaboración de sorprendentes recetas.



Precio por persona **30€**

# Cocina japonesa, fácil de hacer, fácil de comer

con Julio López



**VIERNES 17/02/2017**

**18:00 A 21:00 HORAS**

Aprende a preparar un menú japonés como un auténtico *itamae*. Cocinaremos sushi variado, makis fáciles y salmón teriyaki.



Precio por persona **30€**

# Taller de canelones, técnicas fáciles y rápidas

con Julio López

LUNES 20/02/2017  
19:00 A 22:00 HORAS

Nuestro chef nos propone un ramillete de ideas para elaborar canelones ricos y variados de la manera más sencilla y sin pasar una eternidad en la cocina. Práctico a tope.



Precio por persona **35€**

# Menú equilibrado y low cost

con Miquel Antoja

MARTES 21/02/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Con poco dinero también se puede cocinar a lo grande, y además de forma equilibrada. Nos lo demuestra Miquel Antoja con tres recetas exquisitas: sopa de miso; alcachofas con tomate y cerdo, y panacota con frutos rojos.



Precio por persona **40€**

# Menú de enamorados

con Daniel Amador

JUEVES 23/02/2017  
11:00 A 14:00 HORAS Y  
JUEVES 23/02/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

En el mes de San Valentín y del amor, no podía faltar un menú que haga las delicias de cualquier parejita: crujientes de calabacín y jamón dulce, brocheta de raclette y bacon y panacotta de leche condensada con coulis de mango.



Precio por persona **35€**

# Demo Exprés de Fashion Master

con la colaboración de Brins

**VIERNES 24/02/2017**

**11:30 A 13:00 HORAS Y**

**VIERNES 24/02/2017**

**18:00 A 19:30 HORAS**

La oportunidad ideal para conocer y desarrollar todas las potencialidades del nuevo y revolucionario centro de planchado Fashion Master de Miele. Trucos para explotarlo al máximo y consejos para utilizar correctamente todos sus accesorios. Con esta sencilla demostración práctica, lograrás unos resultados perfectos en un mínimo de tiempo: como si tuvieras una tintorería en casa.



**ACTIVIDAD GRATUITA**

# Marzo

# Taller de estofados fáciles

con Julio López

**JUEVES 02/03/2017**

**11:00 A 14:00 HORAS Y**

**JUEVES 02/03/2017**

**18:00 A 21:00 HORAS**

Un curso que bebe de las raíces de la gastronomía clásica y nos presenta, de la mano del chef Julio López, una serie de estofados tan fáciles de hacer como de disfrutar. Cocinaremos sopa de cebolla con nido de puerro con huevo pochado, y estofado de rabo de toro.



Precio por persona **35€**

# Clase magistral de horno a vapor con microondas

con Julio López

LUNES 06/03/2017  
11:00 A 13:00 HORAS

Teniendo el horno a vapor combinado con microondas de Miele puede decirse que tenemos todo lo necesario para cocinar, pero ¿sabemos aprovecharlo al máximo? El chef Julio López nos ofrece una serie de trucos para sacarle todo el partido culinario a esta combinación.



Precio por persona **30€**

# Menú para sorprender con Miquel Antoja

MIÉRCOLES 08/03/2017  
18:30 A 21:30 HORAS

Un menú para dejar a todos con la boca abierta: tataki de atún en ensalada; pollo al azafrán, y brazo de gitano. Una auténtica sorpresa de alta gastronomía en la cocina de casa.



Precio por persona **40€**

# Taller Kenwood Multi Cooking con Daniel Amador y David Pallàs

JUEVES 09/03/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

De la mano de Daniel Amador y David Pallàs, y elaborando varias recetas, aprenderemos a utilizar el Cooking Chef de Kenwood, el robot que cocina con resultados profesionales.



Precio por persona **30€**

# Menú para chuparse los dedos

con Daniel Amador

VIERNES 10/03/2017

11:00 A 14:00 HORAS Y

VIERNES 10/03/2017

18:00 A 21:00 HORAS

Y no es para menos, después de ver las recetas que prepararemos en el curso: crema de patatas con cebolla caramelizada y aceite de trufa blanca; filete ibérico de cerdo a la mostaza antigua y miel, y tatin de pera y manzana caramelizada con helado.



Precio por persona **35€**

# Clase magistral de horno con Julio López

LUNES 13/03/2017

11:00 A 13:00 HORAS Y

LUNES 13/03/2017

16:30 A 18:30 HORAS

El prestigioso chef Julio López, a través de la elaboración de una selección de recetas, nos ofrece en esta clase magistral todos los consejos y trucos para aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele.



Precio por persona **30€**

# Taller de cocina internacional con Silvia Vicent

MIÉRCOLES 15/03/2017

18:00 A 21:00 HORAS

Un viaje por el mundo de los sabores a cargo de Sílvia Vicent, con la que prepararemos hummus de garbanzos, crema de berenjenas, falafel, tacos mexicanos, rollitos vietnamitas y panecillos brasileños.



Precio por persona **40€**

# Taller de recetas de primavera con Gonzalo D'Ambrosio



JUEVES 16/03/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Para celebrar la llegada de la primavera, con las verduras y las hortalizas en todo su esplendor, Le Creuset y Gonzalo D'Ambrosio nos brindan la oportunidad de elaborar un menú de temporada absolutamente espectacular.



Precio por persona **30€**

# Demo Exprés de aspiración

VIERNES 17/03/2017

11:30 A 13:00 HORAS Y

VIERNES 17/03/2017

18:00 A 19:30 HORAS

¿Por qué utilizar un aspirador con bolsa? ¿Hasta qué punto son importantes sus accesorios? ¿Qué papel juega el diseño del aspirador? Estas y otras muchas cuestiones de interés te serán respondidas en esta demostración exprés, en la que recibirás información y conocimientos prácticos para lograr unos resultados siempre perfectos en la higiene de tu hogar.



ACTIVIDAD GRATUITA

# Clase magistral de teppan y grill con Julio López

LUNES 20/03/2017

11:00 A 13:00 HORAS Y

LUNES 20/03/2017

16:30 A 18:30 HORAS

Nuestro chef Julio López nos descubre en una única clase magistral dos formas de cocinar que tienen muchas cosas en común: el teppan, una plancha de acero para realizar cocciones con muy pocas grasas que resultan muy saludables, y el grill, que se caracteriza por la intensidad del calor que desprende la parrilla y resulta ideal para carnes, pescados y vegetales, a los que otorga un toque especial.



Precio por persona **30€**

# Homemade

con Miquel Antoja

MIÉRCOLES 22/03/2017  
18:30 A 21:30 HORAS

Nada sabe como lo que se hace en casa. Miquel Antoja nos propone un menú casero de altos vuelos, con vichyssoise exprés, nuggets de pollo y bizcocho de arándanos. ¡Qué rico todo!



Precio por persona **40€**

# Taller de empanadas para invitar

con Julio López

VIERNES 24/03/2017  
11:00 A 14:00 HORAS

En este curso vamos a elaborar los tipos más sorprendentes y deliciosos de empanada, descubriendo todo sobre la masa, el relleno y el horneado... Un plato ideal para invitar y compartir en grupo.



Precio por persona **35€**

# Cocina tradicional, rápida y fácil

con Julio López



VIERNES 24/03/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Para todos aquellos nostálgicos amantes de las cosas que se hacen como manda la tradición. Prepararemos fideuá catalana de chipirón y gamba roja, estofado de ternera con setas de temporada y buñuelos de viento.



Precio por persona **30€**

# Horno a vapor combinado y envasadora al vacío

con Julio López

LUNES 27/03/2017  
11:00 A 13:00 HORAS Y  
LUNES 27/03/2017  
18:00 A 20:00 HORAS

Con el chef Julio López disfrutaremos de una clase magistral que ampliará nuestro universo culinario, pues nos desvelará todos los secretos del horno a vapor combinado y nos enseñará a utilizar la envasadora al vacío, todo ello mediante la elaboración de sorprendentes recetas.



Precio por persona **30€**

# Protocolo en la mesa

con la colaboración de My Beautiful Pottery



**MARTES 28/03/2017**  
**17:30 A 19:30 HORAS**

¿Cómo colocar vajilla, cubertería y copas?  
¿Con qué cubierto se come cada plato?  
¿Cómo servir? Estas y otras preguntas sobre protocolo en la mesa en un taller tan ameno como práctico.



Precio por persona **5€**

# Taller Kenwood Multi Cooking

con Daniel Amador y David Pallàs

**JUEVES 30/03/2017**  
**18:00 A 21:00 HORAS**

Los chefs Daniel Amador y David Pallàs nos muestran el funcionamiento de la máquina kCook Multi de Kenwood, con la que aprendemos a elaborar algunas recetas deliciosas.



Precio por persona **30€**

# Cocina judía: comunión y celebración

en colaboración con Arqueonet

**VIERNES 31/03/2017**  
**19:00 A 22:00 HORAS**

A pesar del origen diverso de los judíos, su gastronomía tiene un tronco común que sigue la tradición, la cábala y las fuentes clásicas. Buscaremos y probaremos sus recetas más significativas, respetando su sentido más espiritual.



Precio por persona **50€**

# Abril

# Taller Kenwood Multi Cooking

con Daniel Amador y David Pallàs

**MIÉRCOLES 05/04/2017**  
**18:00 A 21:00 HORAS**

Los chefs Daniel Amador y David Pallàs nos muestran el funcionamiento de la máquina kCook Multi de Kenwood, con la que aprendemos a elaborar deliciosas recetas.



Precio por persona **30€**

# Menú Michelin en casa con Miquel Antoja

JUEVES 06/04/2017  
11:30 A 14:30 HORAS

En este taller, el chef Miquel Antoja convierte nuestro hogar en un restaurante de estrella Michelin, con un menú de premio: coca de foie; salmón teriyaki, y chocolate al whisky y curry.



Precio por persona **40€**

# Cocina de mercado, primavera en el plato con Julio López

VIERNES 07/04/2017  
11:00 A 14:00 HORAS Y  
VIERNES 07/04/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

En plena eclosión primaveral, las estanterías de los mercados se llenan del color de los productos de temporada. Julio López nos enseña cómo aprovecharlos al máximo en recetas espectaculares.



Precio por persona **35€**

# Demo Exprés de lavado con la colaboración de Brins

VIERNES 07/04/2017  
11:30 a 13:00 HORAS Y  
VIERNES 07/04/2017  
18:00 a 19:30 HORAS

Nuestro colaborador Brins, especialista en ropa de cama de calidad, nos asesora sobre el tratamiento y el cuidado perfecto de todo tipo de prendas, en una demostración exprés de lavado que nos ayudará a que nuestra ropa más preciada siempre parezca a punto de estrenar.



**ACTIVIDAD GRATUITA**

# Clase magistral de horno

con Julio López

**LUNES 10/04/2017**  
11:00 A 13:00 HORAS Y  
**LUNES 10/04/2017**  
18:00 A 20:00 HORAS

El prestigioso chef Julio López, a través de la elaboración de una selección de recetas, nos ofrece en esta clase magistral todos los consejos y trucos para aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele.



Precio por persona **30€**

# Menú atractivo

con Daniel Amador

**MARTES 11/04/2017**  
11:00 A 14:00 HORAS Y  
**MARTES 11/04/2017**  
18:00 A 21:00 HORAS

En este taller prepararemos un menú de categoría: camembert con sorpresa al horno; pollo rebozado con doritos y guacamole, y merengue con frutas. Lo de «atractivo» se queda corto...



Precio por persona **35€**

# Cocina de cuaresma y de Sant Jordi

con Sílvia Vicent

**MIÉRCOLES 12/04/2017**  
18:00 A 21:00 HORAS

Sílvia Vicent nos ofrece una serie de recetas ideales para estas fechas: pan de Sant Jordi, rosa de tomate, merluza a la vasca, pierna de cordero rellena con reducción de oporto, galletas de avena y jengibre con mermelada de frambuesas, mona de Pascua...



Precio por persona **40€**

# Horno a vapor combinado y envasadora al vacío

con Julio López

**MARTES 18/04/2017**  
11:00 A 13:00 HORAS Y  
**MARTES 18/04/2017**  
16:30 A 18:30 HORAS

Con el chef Julio López disfrutaremos de una clase magistral que ampliará nuestro universo culinario, pues nos desvelará todos los secretos del horno a vapor combinado y nos enseñará a utilizar la envasadora al vacío, todo ello mediante la elaboración de sorprendentes recetas.



Precio por persona **30€**

# Taller de asados de carne al punto con Julio López

**JUEVES 20/04/2017**  
11:00 A 14:00 HORAS Y  
**JUEVES 20/04/2017**  
18:00 A 21:00 HORAS

El chef Julio López nos enseña a determinar el punto exacto de cocción de una carne, lo que nos permitirá hacer unos asados siempre perfectos. Un pequeño tratado práctico sobre el buen hornear.



Precio por persona **35€**

# Demo Exprés de aspiración

**VIERNES 21/04/2017**  
11:30 A 13:00 HORAS Y  
**VIERNES 21/04/2017**  
18:00 A 19:30 HORAS

¿Por qué utilizar un aspirador con bolsa? ¿Hasta qué punto son importantes sus accesorios? ¿Qué papel juega el diseño del aspirador? Estas y otras muchas cuestiones de interés te serán respondidas en esta demostración exprés, en la que recibirás información y conocimientos prácticos para lograr unos resultados siempre perfectos en la higiene de tu hogar.



**ACTIVIDAD GRATUITA**

# Menú de primavera, del mercado a la mesa con Julio López



VIERNES 21/04/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

En tiempo de despertar de la naturaleza, es el momento de disfrutar de los mejores productos del año. Verduras, pescados y frutas en todo su esplendor y directamente del mercado a la mesa.



Precio por persona **30€**

# Menú VIP low cost con Miquel Antoja

JUEVES 27/04/2017  
18:30 A 21:30 HORA

Un taller que combina la economía hogareña con la más alta cocina. Porque no hace falta tirar la casa por la ventana para triunfar en la mesa: canelón de aguacate VIP; arroz de calamar, y buñuelos de viento.



Precio por persona **40€**

# Mayo

# Menú gourmet

con Daniel Amador

MIÉRCOLES 03/05/2017

11:00 A 14:00 HORAS Y

MIÉRCOLES 03/05/2017

18:00 A 21:00 HORAS

Para los paladares más exquisitos, elaboramos un menú de categoría: coca de recapte con verduras de temporada; arroz meloso de ternera con salsa de vino, y plátano con chocolate blanco y pimienta rosa.



Precio por persona **35€**

# La cocina de los romanos: aroma y sabores

en colaboración con Arqueonet

VIERNES 05/05/2017

19:00 A 22:00 HORAS

Imperial por su vasta despensa, la cocina romana es la síntesis y el punto culminante de la cultura gastronómica de la antigüedad. El recetario *De re coquinaria* nos permitirá reproducir, actualizadas, algunas de sus formulaciones genuinas.



Precio por persona **50€**

# Menú oriental

con Miquel Antoja

MIÉRCOLES 10/05/2017

11:30 A 14:30 HORAS

Aprendemos con el chef Miquel Antoja a elaborar un menú completo con el exotismo y el sabor de la cocina oriental: tartar de atún spicy; lenguado en popieta, y banoffee.



Precio por persona **40€**

# Taller Kenwood Multi Cooking con Daniel Amador y David Pallàs

**JUEVES 11/05/2017**  
**18:00 A 21:00 HORAS**

Los chefs Daniel Amador y David Pallàs nos muestran el funcionamiento de la máquina kCook Multi de Kenwood, con la que aprendemos a elaborar deliciosas recetas.



Precio por persona **30€**

# Cocina tailandesa fácil (4 recetas) con Julio López

**VIERNES 12/05/2017**  
**11:00 A 14:00 HORAS Y**  
**VIERNES 12/05/2017**  
**18:00 A 21:00 HORAS**

Nuestro chef Julio López nos adentra en el exotismo y la plasticidad de la gastronomía tailandesa a través de cuatro sencillas recetas. Un buen inicio para conocer el universo *thai*.



Precio por persona **35€**

# Clase magistral de horno con Julio López

**LUNES 15/05/2017**  
**11:00 A 13:00 HORAS**

El prestigioso chef Julio López, a través de la elaboración de una selección de recetas, nos ofrece en esta clase magistral todos los consejos y trucos para aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele.



Precio por persona **30€**

# Taller de pastelería con Gonzalo D'Ambrosio

 LE CREUSET®

**MIERCOLES 17/05/2017**  
**18:00 A 21:00 HORAS**

La prestigiosa marca francesa y el chef Gonzalo D'Ambrosio nos muestran su cara más "dulce" y nos ofrecen su particular visión del mundo de la repostería, con una serie de recetas que nos dejarán boquiabiertos y con ganas de más.



Precio por persona **30€**

# Demo Exprés de Fashion Master con la colaboración de Brins

**VIERNES 19/05/2017**

**11:30 A 13:00 HORAS Y**

**VIERNES 19/05/2017**

**18:00 A 19:30 HORAS**

La oportunidad ideal para conocer y desarrollar todas las potencialidades del nuevo y revolucionario centro de planchado Fashion Master de Miele. Trucos para explotarlo al máximo y consejos para utilizar correctamente todos sus accesorios. Con esta sencilla demostración práctica, lograrás unos resultados perfectos en un mínimo de tiempo: como si tuvieras una tintorería en casa.



**ACTIVIDAD GRATUITA**

# Cocina saludable y baja en calorías con Sílvia Vicent

**MARTES 23/05/2017**

**18:00 A 21:00 HORAS**

Como antelada del verano, Sílvia Vicent nos trae recetas sanas y ligeras: vichyssoise de manzana; brocomole; pastel de verduras; carpaccio de bacalao ahumado con cítricos y olivada de arbequinas; pollo al horno en bolsa de asar (o lomo en salsa de naranja), y arepas.



Precio por persona **40€**

# Catalunya Experience con Miquel Antoja

JUEVES 25/05/2017  
18:30 A 21:30 HORAS

Una muestra de la deliciosa gastronomía catalana, con tres recetas que son toda una experiencia culinaria: brandada de bacalao; arroz de mar y montaña, y mousse de limón. ¡Exquisito!



Precio por persona **40€**

## Arroces de lujo, para triunfar con tus invitados

con Julio López



**VIERNES 26/05/2017**  
**18:00 A 21:00 HORAS**

Pensado para que puedas lucir tus técnicas culinarias con tus familiares y amigos. Aprenderemos a preparar arroz meloso de bogavante y arroz negro de sepia.



Precio por persona **30€**

## Clase magistral de teppan y grill

con Julio López

**LUNES 29/05/2017**  
**11:00 A 13:00 HORAS Y**  
**LUNES 29/05/2017**  
**16:30 A 18:30 HORAS**

Nuestro chef Julio López nos descubre en una única clase magistral dos formas de cocinar que tienen muchas cosas en común: el teppan, una plancha de acero para realizar cocciones con muy pocas grasas que resultan muy saludables, y el grill, que se caracteriza por la intensidad del calor que desprende la parrilla y resulta ideal para carnes, pescados y vegetales, a los que otorga un toque especial.



Precio por persona **30€**

# Protocolo de mesa exterior con My Beautiful Pottery



**MARTES 30/05/2017**

**17:30 A 19:30 HORAS**

¿Cómo colocar vajilla, cubertería y copas?

¿Con qué cubierto se come cada plato?

¿Cómo servir? Estas y otras preguntas sobre protocolo en la mesa en un taller tan ameno como práctico.



Precio por persona **5€**

# Horno a vapor combinado y envasadora al vacío con Julio López

**MARTES 30/05/2017**

**11:00 A 13:00 HORAS Y**

**MARTES 30/05/2017**

**18:00 A 20:00 HORAS**

Con el chef Julio López disfrutaremos de una clase magistral que ampliará nuestro universo culinario, pues nos desvelará todos los secretos del horno a vapor combinado y nos enseñará a utilizar la envasadora al vacío, todo ello mediante la elaboración de sorprendentes recetas.



Precio por persona **30€**

# Taller de carne estofada, recetas con tradición con Julio López

**MIÉRCOLES 31/05/2017**

**11:00 A 14:00 HORAS Y**

**MIÉRCOLES 31/05/2017**

**18:00 A 21:00 HORAS**

Julio López bucea en la tradición culinaria común y rescata para nosotros los secretos de la carne estofada para desvelarnos los mejores trucos de este tipo de cocinado a través de recetas «de toda la vida».



Precio por persona **35€**

# Junio

## Made in Catalonia con Miquel Antoja

JUEVES 08/06/2017  
11:30 A 14:30 HORAS

Miquel Antoja nos propone un menú lleno de sabores típicamente catalanes: verduras en tempura y romesco; fideuá de bogavante, y pastís de formatge. Para chuparse los dedos con la gastronomía de la tierra.



Precio por persona **40€**

## Cocina tailandesa, un menú exótico y sencillo con Julio López



JUEVES 08/06/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Descubre una de las cocinas más auténticas del mundo, saludable, de gran variedad y sabor solo equiparable a la cocina mediterránea. Cocinaremos verduras salteadas Bangkok, pollo al curry rojo y arroz jazmín tailandés.



Precio por persona **30€**

# Demo Exprés de lavado

con la colaboración de Brins

VIERNES 09/06/2017

11:30 A 13:00 HORAS Y

VIERNES 09/06/2017

18:00 A 19:30 HORAS

Nuestro colaborador Brins, especialista en ropa de cama de calidad, nos asesora sobre el tratamiento y el cuidado perfecto de todo tipo de prendas, en una demostración exprés de lavado que nos ayudará a que nuestra ropa más preciada siempre parezca a punto de estrenar.



ACTIVIDAD GRATUITA

# Taller de paellas al horno, fáciles y rápidas

con Julio López

VIERNES 09/06/2017

11:00 A 14:00 HORAS Y

VIERNES 09/06/2017

18:00 A 21:00 HORAS

La paella es, sin duda, una de las estrellas de nuestra gastronomía. El chef Julio López nos da las claves para que hagamos paellas perfectas en el horno de la manera más rápida y sencilla.



Precio por persona **40€**

# Clase magistral de horno con Julio López

LUNES 12/06/2017

11:00 A 13:00 HORAS Y

LUNES 12/06/2017

16:30 A 18:30 HORAS

El prestigioso chef Julio López, a través de la elaboración de una selección de recetas, nos ofrece en esta clase magistral todos los consejos y trucos para aprovechar al máximo las capacidades y prestaciones de los hornos Miele.



Precio por persona **30€**

## Postres de restaurante con Julio López

MARTES 13/06/2017

11:00 A 14:00 HORAS Y

MARTES 13/06/2017

18:00 A 21:00 HORAS

Si los encontramos en la carta de casi todos los restaurantes, es porque son garantía de éxito. Julio López nos descubre los mejores postres de restaurante y nos enseña combinaciones ganadoras para la cocina de casa.



Precio por persona **35€**

## Taller Kenwood Multi Cooking con Daniel Amador y David Pallàs

MIÉRCOLES 14/06/2017

18:00 A 21:00 HORAS

De la mano de Daniel Amador y David Pallàs, y elaborando varias recetas, aprenderemos a utilizar el Cooking Chef de Kenwood, el robot que cocina con resultados profesionales.



Precio por persona **30€**

## Taller healthy con Gonzalo D'Ambrosio



JUEVES 15/06/2017

18:00 A 21:00 HORAS

Se intuye el verano, y nos vamos preparando para el buen tiempo con un curso de Le Creuset en el que Gonzalo D'Ambrosio nos enseña a preparar menús ligeros, sanos y saludables. Para disfrutar de la comida sin descuidar la línea.



Precio por persona **30€**

# Demo Exprés de aspiración

**VIERNES 16/06/2017**

**11:30 A 13:00 HORAS Y**

**VIERNES 16/06/2017**

**18:00 A 19:30 HORAS**

¿Por qué utilizar un aspirador con bolsa? ¿Hasta qué punto son importantes sus accesorios? ¿Qué papel juega el diseño del aspirador? Estas y otras muchas cuestiones de interés te serán respondidas en esta demostración exprés, en la que recibirás información y conocimientos prácticos para lograr unos resultados siempre perfectos en la higiene de tu hogar.



**ACTIVIDAD GRATUITA**

## Recetas veraniegas para celebraciones y verbenas

con Sílvia Vicent

**MARTES 20/06/2017**

**18:00 A 21:00 HORAS**

Sílvia Vicent nos propone unas deliciosas recetas para compartir: gazpacho de cerezas; cupcakes con aceitunas negras y *frosting* de brandada de bacalao; empanada gallega; pimientos de piquillo rellenos de pescado y gambas; coca de *llardons*, y *baguettes*.



Precio por persona **40€**

## Menú de Sant Joan con Miquel Antoja

**JUEVES 22/06/2017**

**18:30 A 21:30 HORAS**

Un taller en el que aprenderemos a elaborar un completo menú para una de las fiestas más tradicionales de nuestro calendario: rollitos agridulces; vitello tonato, y coca de Sant Joan.



Precio por persona **40€**

# Demo Exprés Fashion Master

con la colaboración de Brins

**VIERNES 23/06/2017**

**11:30 A 13:00 HORAS Y**

**VIERNES 23/06/2017**

**18:00 A 19:30 HORAS**

La oportunidad ideal para conocer y desarrollar todas las características del nuevo y revolucionario centro de planchado Fashion Master de Miele. Trucos para explotarlo al máximo y consejos para utilizar correctamente todos sus accesorios. Con esta sencilla demostración práctica, lograrás unos resultados perfectos en un mínimo de tiempo: como si tuvieraS una tintorería en casa.



**ACTIVIDAD GRATUITA**

# Horno a vapor combinado y envasadora al vacío

con Julio López

**LUNES 26/06/2017**

**11:00 A 13:00 HORAS Y**

**LUNES 26/06/2017**

**18:00 A 20:00 HORAS**

Con el chef Julio López disfrutaremos de una clase magistral que ampliará nuestro universo culinario, pues nos desvelará todos los secretos del horno a vapor combinado y nos enseñará a utilizar la envasadora al vacío, todo ello mediante la elaboración de sorprendentes recetas.



Precio por persona **30€**

# Taller Kenwood Multi Cooking

con Daniel Amador y David Pallàs

**MARTES 27/06/2017**

**18:00 A 21:00 HORAS**

Los chefs Daniel Amador y David Pallàs nos muestran el funcionamiento de la máquina kCook Multi de Kenwood, con la que aprendemos a elaborar recetas deliciosas.



Precio por persona **30€**

# Menú de verano con Daniel Amador

MIÉRCOLES 28/06/2017

11:00 A 14:00 HORAS Y

MIÉRCOLES 28/06/2017

18:00 A 21:00 HORAS

En este taller elaboramos una propuesta de lo más refrescante para los meses de calor: gazpacho de sandía con aceite de albahaca; rape alangostado al vapor y, para terminar, helado de huevo Kinder. ¡Mmmmm!



Precio por persona **35€**

# Clase magistral de teppan y grill con Julio López

VIERNES 30/06/2017

11:00 A 13:00 HORAS Y

VIERNES 30/06/2017

18:00 A 21:00 HORAS

Nuestro chef Julio López nos descubre en una única clase magistral dos formas de cocinar que tienen muchas cosas en común: el teppan, una plancha de acero para realizar cocciones con muy pocas grasas que resultan muy saludables, y el grill, que se caracteriza por la intensidad del calor que desprende la parrilla y resulta ideal para carnes, pescados y vegetales, a los que otorga un toque especial.



Precio por persona **30€**

# Y además, los talleres temáticos de...

## COMERJAPONES.COM

Con más de 13 años de historia, ComerJapones.com se ha convertido en el punto de encuentro para todos los adictos a la comida nipona. Lo que comenzó como el blog personal de Roger Ortúñoz es ahora la web de referencia sobre gastronomía japonesa en español, desde la que se organizan cursos y talleres de sushi, ramen, teppanyaki, etc.

Más información sobre talleres de cocina en  
[www.comerjapones.com](http://www.comerjapones.com)



## DAVID PALLÀS

Si algo puede decirse de David Pallàs, es que ha hecho suyo el verbo “chocolatear” y lo conjuga como nadie. Una pasión que comparte en cursos absolutamente tentadores, que en sus manos se convierten en mundos de creatividad y diversión. Porque, como él mismo dice, “no hay límites para el chocolate”.

Más información sobre talleres de cocina en  
[www.davidpallas.com](http://www.davidpallas.com)



## ENERO

**RAMEN** con Comerjapones.  
Lunes 09/01/2017

**TEPPANYAKI** con Comerjapones.  
Martes 10/01/2017

**SUSHI** con Comerjapones.  
Lunes 16/01/2017

**SUSHI** con Comerjapones.  
Lunes 23/01/2017

**SUSHI** con Comerjapones.  
Lunes 30/01/2017

**SUSHI INTERMEDIO** con Comerjapones.  
Martes 31/01/2017

## FEBRERO

**SUSHI** con Comerjapones.  
Lunes 13/02/2017

**PASTELERÍA INDIVIDUAL Y PETIT FOURS**  
con David Pallàs. Miércoles 15/02/2017

**SUSHI** con Comerjapones.  
Miércoles 22/02/2017

**RAMEN** con Comerjapones.  
Lunes 27/02/2017

**SUSHI** con Comerjapones.  
Martes 28/02/2017

## MARZO

**SUSHI** con Comerjapones.  
Miércoles 01/03/2017€

**CURSO TARTALETAS DE AUTOR**  
con David Pallàs. Lunes 06/03/2017

**TEPPANYAKI** con Comerjapones.  
Martes 07/03/2017

**RAMEN** con Comerjapones.  
Lunes 13/03/2017

**SUSHI** con Comerjapones.  
Lunes 20/03/2017

**SUSHI** con Comerjapones.  
Martes 21/03/2017

**CURSO FIGURAS DE PASCUA**  
con David Pallàs. Miércoles 29/03/2017

## ABRIL

**SUSHI** con Comerjapones.  
Lunes 03/04/2017

**SUSHI** con Comerjapones.  
Martes 04/04/2017

**CURSO PRÁCTICO DE PASCUA**  
con David Pallàs. Miércoles 06/04/2017

**SUSHI INTERMEDIO** con Comerjapones.  
Martes 18/04/2017

**RAMEN** con Comerjapones.  
Miércoles 19/04/2017

## MAYO

**TEPPANYAKI** con Comerjapones.  
Martes 02/05/2017

**RAMEN** con Comerjapones.  
Lunes 08/05/2017

**SUSHI** con Comerjapones.  
Martes 09/05/2017

**PASTELERÍA CLÁSICA** con David Pallàs.  
Lunes 15/05/2017

**SUSHI INTERMEDIO** con Comerjapones.  
Martes 16/05/2017

**SUSHI** con Comerjapones.  
Miércoles 24/05/2017

**SUSHI** con Comerjapones.  
Lunes 29/05/2017

## JUNIO

**SUSHI** con Comerjapones.  
Martes 06/06/2017

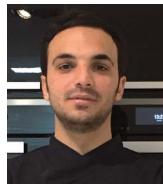
**CURSO BOMBONERÍA AVANZADA**  
con David Pallàs. Miércoles 07/06/2017

**SUSHI** con Comerjapones.  
Lunes 12/06/2017

**TEPPANYAKI** con Comerjapones.  
Miércoles 21/06/2017



# Nuestros chefs



## Daniel Amador

Formado en la escuela de hostelería Joviat de Manresa, actualmente es formador demostrador de la multinacional DeLonghi, mediante la cual viaja por toda España haciendo demostraciones con los robots de cocinar de Kenwood.



## Julio López

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.



## Sílvia Vicent

Ha participado en show cookings en Barcelona Degusta, BCN Gluten Free y Free From Food. Es autora del libro *Cuinar per a celíacs*. Actualmente imparte clases de cocina sin gluten, sin lactosa, sin huevo o veganas.



## Miquel Antoja

Inició sus estudios en Sant Pol de Mar, junto a Félix Hernández. Comenzó a trabajar con Yann Duytsche en Dolç. Actualmente forma parte de la dirección del restaurante Sant Pau de Sant Pol de Mar de la chef Carme Ruscalleda.



## David Pallàs

“I love chocolate” es pasión, la declaración de principios que va más allá de la marca personal de David Pallàs. Empezó en la profesión como una atracción irresistible, todo un descubrimiento que marcaría el destino de su carrera.



## Gonzalo D'Ambrosio

Chef y presentador en Canal Cocina, donde se dio a conocer. Nacido y formado en Argentina, transmite sus conocimientos en diferentes escuelas, en sesiones de show-cooking y consultorías gastronómicas.





Puede inscribirse a través de nuestro correo electrónico [barcelona@miele.es](mailto:barcelona@miele.es) o bien a través de nuestro teléfono 932 920 450.

Esperamos poder contar con su asistencia.

### **POLÍTICA DE PAGOS Y CANCELACIONES**

- Para confirmar su plaza será necesario que realice 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, devolución del 50% del importe.
- Con menos de 48 horas de antelación se cobrará la totalidad del importe.

### **IMPORTANTE**

- Recuerde verificar fechas, datos y horarios de los talleres elegidos.
- Miele Experience Center Barcelona 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 Experience Center Barcelona).

Para más información y solicitudes de inscripción contacte con nosotros a través del teléfono **932 920 450** o a través de nuestro correo electrónico **barcelona@miele.es**

Le invitamos a conocer Miele Experience Center Barcelona.

Un lugar único y original, con casi **600 m<sup>2</sup> de superficie y 250 electrodomésticos en exposición y venta** caracterizados por la innovación, la tecnología, la eficiencia energética y con el sello de calidad alemana.

Visítelo y descubra por qué Miele es “Siempre Mejor”.

#### **Organice sus eventos en Miele Experience Center Barcelona**

Eventos de cocina, actividades de empresa, cursos personalizados... Para organizar su propia actividad, por favor, póngase en contacto con nosotros y no dude en pedirnos un presupuesto. Ponemos a su disposición nuestra experiencia y un espacio de cocina único en Barcelona.



**Miele Experience Center Barcelona**  
Vía Augusta, 24-26  
08006 Barcelona  
Tel.: 93 292 04 50  
E-Mail: [barcelona@miele.es](mailto:barcelona@miele.es)  
[www.miele.es](http://www.miele.es)

[www.miele.es](http://www.miele.es) Síguenos en nuestros canales  
YouTube  Facebook  Instagram  Twitter  @MieleEspana   
YouTube: Miele España · Facebook: @Miele.ESP · Twitter: @MieleEspana · Instagram: miele\_esp · Blog: <http://www.elblogdemiele.es/>

**Horario de apertura:**  
Lunes a viernes: 10:00 - 14:30  
16:30 - 20:00