

Miele

El placer de cocinar, a tu medida

Calendario de actividades Enero - Junio 2018

Miele. Immer Besser.



Miele Experience Center Claudio Coello

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

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, dónde pondremos en práctica muchos de sus conocimientos culinarios y consejos.



Atención directa

Un aforo limitado a 11 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, Zwilling, Le Creuset y WMF.



Regala una
experiencia
culinaria Miele
con una tarjeta regalo

Consulta los detalles con nuestro personal de Miele Experience Center



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.



Degustación completa

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



Enero

Demo Exprés horno a vapor

VIERNES 26/01/2018
17:00 A 18:30 HORAS

Nuestras demos Exprés son demostraciones de producto gratuitas de hora y media. En esta explicamos todas las características y ventajas que tiene la cocina al vapor, de forma sencilla y práctica para que podamos solventar en primera persona todas nuestras dudas.



ACTIVIDAD GRATUITA

Demo Exprés horno convencional

MARTES 30/01/2018
12:00 A 13:30 HORAS

En tan solo hora y media, os presentaremos todos los trucos y consejos necesarios para poder obtener el máximo provecho de nuestro horno convencional: funciones, recetas, limpieza y mucho más.



ACTIVIDAD GRATUITA

Sabores del sol naciente con María Gómez

MIÉRCOLES 31/01/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Un curso intenso y lleno no solo de sabores exóticos, sino también de colores y texturas sorprendentes, en el que María Gómez nos enseña a preparar algunas de las recetas más conocidas de la cocina asiática, como Gyozas de gambas y cerdo con salsa Ponzu, Miso Ramen Gochu Jang y Japanesse cotton cheesecake con chantilly y frambuesas.



Precio por persona **50€**

Febrero

Recetas para cocinar con horno a vapor combinado con Fernando López

SÁBADO 03/02/2018
11:00 A 14:00 HORAS

Fernando López, nuestro cocinero especializado, nos enseñará los trucos y secretos para sacar el máximo partido a nuestro horno combinado. Conoceremos las mejores técnicas y recursos para la cocción con porcentajes de humedad y disfrutaremos cocinando con un electrodoméstico incomparable.



Precio por persona **50€**

Cocina saludable con Mélanie Dyé

VIERNES 09/02/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Bajo la batuta de la prestigiosa chef Mélanie Dyé aprenderemos a elaborar recetas saludables que aúnan, de manera sencilla, la sofisticación de la alta cocina y los beneficios para nuestro organismo de los ingredientes más naturales.



Precio por persona **50€**

Repostería para emocionar con María Gómez

SÁBADO 10/02/2018
11:00 A 14:00 HORAS

La chef María Gómez nos tocará la fibra más sensible con un taller de repostería que va más allá del sabor, con elaboraciones, formas y texturas que convertirán nuestros postres en una experiencia emocional y sensorial.

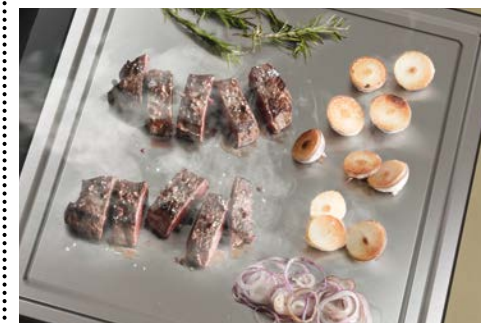


Precio por persona **50€**

Teppan yaki: recetas, trucos y técnicas con Víctor Sobejano

MARTES 13/02/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Uno de los clásicos de la cultura culinaria nipona es la plancha *teppan yaki*. En este curso, Víctor Sobejano nos descubre todos sus trucos y técnicas mediante la elaboración de un ramillete de recetas que nos harán disfrutar.



Precio por persona **50€**

Amor, el ingrediente principal con Fernando López

MIÉRCOLES 14/02/2018
18:00 A 21:00 HORAS

En esta fecha especial, el chef Fernando López pone todo su amor en ofrecernos un menú de San Valentín con el que no solo se conquista por el corazón, sino por la boca. ¿Se os ocurre una manera más sabrosa de decir “Te quiero”?



Precio especial 2 personas **80€**

Demo Exprés horno a vapor combinado

JUEVES 15/02/2018
17:00 A 18:30 HORAS

Si está pensando en adquirir un horno a vapor combinado con el que disfrutar de una perfecta cocción convencional, al vapor o combinación de ambas funciones, le ofrecemos esta demo, en la que podrá descubrir las características técnicas al detalle, conocer su funcionamiento y comprobar los resultados con sencillas elaboraciones.



ACTIVIDAD GRATUITA

Cocina de la India con Gonzalo D'Ambrosio



MARTES 20/02/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Nuestro chef Gonzalo D'Ambrosio, en colaboración con el prestigioso fabricante de utensilios de cocina Le Creuset, nos propone un viaje a la gastronomía india en el que aprenderemos a elaborar algunas de sus recetas más sabrosas.



Precio por persona **30€**

Pastelería sin gluten con Mélanie Dyé

VIERNES 23/02/2018
18:00 A 21:00 HORAS

La intolerancia al gluten es un problema cada vez más extendido, pero padecerla no es sinónimo de dejar de disfrutar de los placeres más golosos. Nada mejor para comprobarlo que este taller de Mélanie Dyé, en el que se nos hará la boca agua.



Precio por persona **50€**

Carnes de caza con Víctor Sobejano

MARTES 27/02/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Venado, corzo, jabalí, liebre, perdiz... Son muchas las carnes procedentes de la caza, y muy apetecibles, pero su cocinado tiene secretos y características propias que el chef Víctor Sobejano nos desvela en un curso para amantes de las emociones fuertes...



Precio por persona **50€**

Demo Exprés para el cuidado de las prendas

MIÉRCOLES 28/02/2018
17:00 A 18:30 HORAS

Nuestras Demos Exprés son demostraciones de producto gratuitas de hora y media. Si queremos mantener nuestras prendas favoritas siempre como el primer día, es importante saber bien cómo lavar, secar y planchar. En esta Demo os ayudamos a cuidar mejor de vuestra ropa.



ACTIVIDAD GRATUITA

Marzo

Bizcochos, bollos y galletas con María Gómez

MIÉRCOLES 07/03/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Un curso goloso, goloso, en el que María Gómez nos da las pautas para elaborar en casa nuestros propios bizcochos, bollos y galletas. De lo más clásico a lo más audaz, el café con leche preparado... Y, a partir de ahora, los desayunos serán una fiesta.



Precio por persona **50€**

Demo Exprés horno convencional

JUEVES 08/03/2018
17:00 A 18:30 HORAS

En tan solo hora y media, os presentaremos todos los trucos y consejos necesarios para poder sacarle el máximo provecho a nuestro horno convencional: funciones, recetas, limpieza y mucho más.



ACTIVIDAD GRATUITA

Curso de envasado y cocción al vacío

con Fernando López

SÁBADO 10/03/2018

11:00 A 14:00 HORAS

En este curso os enseñaremos las mejores recetas de la cocción al vacío, así como las distintas técnicas y temperaturas, cómo manejar una envasadora... En definitiva, todo lo necesario para convertirse en un experto en este tipo de cocina.



Precio por persona **50€**

Un menú, un horno

con Víctor Sobejano

MARTES 13/03/2018

18:00 A 21:00 HORAS

El chef Víctor Sobejano despliega toda su sabiduría para enseñarnos hasta dónde se puede llegar cocinando con un horno. Como botón de muestra, un menú completo. Y, además, una serie de trucos y técnicas que nos ayudarán a seguir disfrutando.



Precio por persona **50€**

Iniciación al pan

con Amasa Obrador de Pan Artesanal

MIÉRCOLES 14/03/2018

18:00 A 21:00 HORAS

Explicaremos cómo hacer tu propia masa madre, cómo hacer panes con masa madre natural y con diferentes harinas: centeno, cereales, espelta... Y te podrás llevar tu pan y tu masa madre a casa después del taller.



Precio por persona **50€**

Demo Exprés horno a vapor y envasadora al vacío

VIERNES 16/03/2018

17:00 A 18:30 HORAS

Esta demo ampliará nuestro universo culinario, pues nos desvelará todos los secretos del horno a vapor y nos enseñará a utilizar la envasadora al vacío de Miele. La combinación de estos dos aparatos nos brinda un sinfín de posibilidades en la cocina.



ACTIVIDAD GRATUITA

Carnes y salsas

con Mélanie Dyé

MARTES 20/03/2018

11:00 A 14:00 HORAS

Un delicioso monográfico de Mélanie Dyé que nos descubrirá los secretos de cocinado de los diferentes tipos de carne y nos enseñará a elaborar las salsas que mejor mariden con cada uno. Un placer culpable.



Precio por persona **50€**

Demo Exprés horno a vapor combinado

JUEVES 22/03/2018

12:00 A 13:30 HORAS

Si está pensando en adquirir un horno a vapor combinado con el que disfrutar de una perfecta cocción convencional, al vapor o combinación de ambas funciones, le ofrecemos esta demo, en la que podrá descubrir las características técnicas al detalle, conocer su funcionamiento y comprobar los resultados con sencillas elaboraciones.



ACTIVIDAD GRATUITA

Abril

Demo Exprés para el cuidado de las prendas

JUEVES 05/04/2018
17:00 A 18:30 HORAS

Nuestras demos Exprés son demostraciones de producto gratuitas de hora y media. Si queremos mantener nuestras prendas favoritas siempre como el primer día es importante saber bien cómo lavar, secar y planchar. En esta demo os ayudamos a cuidar mejor de vuestra ropa.



ACTIVIDAD GRATUITA

Macarons, diamantes y otros petitfours con Mélanie Dyé

VIERNES 06/04/2018
18:00 A 21:00 HORAS

La repostería francesa nos ha dado algunas de las mejores preparaciones dulces del mundo. En este curso, Mélanie Dyé nos enseña las técnicas básicas para preparar en casa *macarons*, diamantes y otros deliciosos *petitfours*.



Precio por persona **50€**

Locos por el asado con Víctor Sobejano

MARTES 10/04/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Exterior dorado y crujiente, interior jugoso y tierno: el abecé de todo buen asado que se precie. En este curso para *forófos* de la especialidad, el chef Víctor Sobejano nos enseña los secretos del horneado a través de recetas que nos volverán (aún más) locos.



Precio por persona **50€**

Menú de cóctel con María Gómez

MIÉRCOLES 11/04/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Platos sencillos, para consumir de pie y en movimiento, con la mano, en porciones pequeñas que puedan tomarse de un bocado: con estas premisas básicas, María Gómez nos enseña a preparar un menú de cóctel que, además, marque la diferencia.



Precio por persona **50€**

Cocina de vanguardia: nitrógeno y sifones con Fernando López

MIÉRCOLES 18/04/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Un taller que nos transformará en alquimistas del fogón, en verdaderos científicos de la cocina. Con Fernando López descubriremos técnicas de cocinado tan sofisticadas y avanzadas como el nitrógeno y los sifones, y aprenderemos a usarlas en casa.



Precio por persona **50€**

Demo Exprés horno a vapor combinado

VIERNES 20/04/2018
17:00 A 18:30 HORAS

Si está pensando en adquirir un horno a vapor combinado con el que disfrutar de una perfecta cocción convencional, al vapor o combinación de ambas funciones, le ofrecemos esta demo, en la que podrá descubrir las características técnicas al detalle, conocer su funcionamiento y comprobar los resultados con sencillas elaboraciones.



ACTIVIDAD GRATUITA

Brunch de fin de semana para invitar con María Gómez

SÁBADO 21/04/2018
11:00 A 14:00 HORAS

El *brunch*, mezcla de *breakfast* (desayuno) y *lunch* (almuerzo), se ha convertido en un clásico del fin de semana por su versatilidad y su carácter informal. La chef María Gómez nos da ideas para sorprender como anfitrión con un *brunch* de primera.



Precio por persona **50€**

Panadería en Cocottes con Gonzalo D'Ambrosio



MARTES 24/04/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Nuestro chef Gonzalo D'Ambrosio nos muestra en este taller de Le Creuset una sorprendente manera de hacer panes, utilizando las cocottes de la marca francesa. Porque siempre se puede aprender algo nuevo y delicioso.



Precio por persona **30€**

Mayo

Arroces melosos con Víctor Sobejano

MARTES 08/05/2018
18:00 A 21:00 HORAS

El chef Víctor Sobejano despliega su sabiduría gastronómica para mostrarnos los secretos y los mejores trucos para la elaboración perfecta y en su punto de los arroces melosos. Recetas deliciosas en las que enterrar la cuchara y disfrutar.



Precio por persona **50€**

Recetas para cocinar con horno a vapor combinado con Fernando López

MIÉRCOLES 09/05/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Fernando López, nuestro cocinero especializado, nos enseñará los trucos y secretos para sacar el máximo partido a nuestro horno combinado. Conoceremos las mejores técnicas y recursos para la cocción con porcentajes de humedad y disfrutaremos cocinando con un electrodoméstico incomparable.



Precio por persona **50€**

Pescado y salsas con Mélanie Dyé

**VIERNES 11/05/2018
18:00 A 21:00 HORAS**

La chef Mélanie Dyé nos ofrece en esta ocasión un monográfico sobre pescado en el que nos enseña a cocinarlo en su punto perfecto, pero también a combinarlo y resaltar su sabor con las salsas más sabrosas y sorprendentes. Para tomar pan y...



Precio por persona **50€**

Demo Exprés horno a vapor

**JUEVES 17/05/2018
12:00 A 13:30 HORAS**

Nuestras demos Exprés son demostraciones de producto gratuitas de hora y media. En esta explicamos todas las características y ventajas que tiene la cocina al vapor, de forma sencilla y práctica para que podamos solventar en primera persona todas nuestras dudas.



ACTIVIDAD GRATUITA

Asia en tu mesa con Víctor Sobejano

**MARTES 22/05/2018
18:00 A 21:00 HORAS**

El chef Víctor Sobejano nos invita a un viaje sensorial por algunas de las recetas más auténticas y representativas de la cocina asiática. Sabor, olor, textura y color en un curso exquisitamente intenso.



Precio por persona **50€**

Demo Exprés horno convencional

**VIERNES 25/05/2018
17:00 A 18:30 HORAS**

En tan solo hora y media, os presentaremos todos los trucos y consejos necesarios para poder sacarle el máximo provecho a nuestro horno convencional: funciones, recetas, limpieza y mucho más.



ACTIVIDAD GRATUITA

Panes del mundo con Amasa Obrador de Pan Artesanal

**SÁBADO 26/05/2018
11:00 A 14:00 HORAS**

Un taller con mucha miga en el que AMASA nos propone un viaje por todo el mundo a través del pan. Aprenderemos a elaborar y cocer masas y panes representativos de diferentes culturas en una velada que enriquecerá los horizontes de nuestro paladar.



Precio por persona **50€**

Celebraciones en casa con María Gómez

**MIÉRCOLES 30/05/2018
18:00 A 21:00 HORAS**

Una celebración, y más si es en casa, se convierte en todo un reto. Hay que sorprender y convencer, pero también disfrutar de la fiesta sin "morir" en la cocina. La chef María Gómez nos da las pautas para triunfar con un menú a la altura de la ocasión.



Precio por persona **50€**

Junio

Técnicas de horneado. Cómo sacar el máximo partido al horno con Fernando López

SÁBADO 02/06/2018
11:00 A 14:00 HORAS

Carnes doradas, panes crujientes y esponjosos, postres espectaculares... La cocina al horno nos brinda un universo de posibilidades. Con Fernando López aprenderemos las mejores técnicas para disfrutar cocinando y aprovechar a tope nuestro horno.



Precio por persona **50€**

¿Una de tapas? con Víctor Sobejano

MARTES 05/06/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Por su capacidad para combinar tradición y vanguardia, las tapas se han convertido, por derecho propio, en una de las modalidades más atractivas de la cocina. El chef Víctor Sobejano nos enseñará a elaborar algunas de las más exquisitas.



Precio por persona **50€**

Demo Exprés horno a vapor combinado

MIÉRCOLES 06/06/2018
12:00 A 13:30 HORAS

Si está pensando en adquirir un horno a vapor combinado con el que disfrutar de una perfecta cocción convencional, al vapor o combinación de ambas funciones, le ofrecemos esta demo, en la que podrá descubrir las características técnicas al detalle, conocer su funcionamiento y comprobar los resultados con sencillas elaboraciones.



ACTIVIDAD GRATUITA

Cocina francesa (comida de bistró) con Mélanie Dyé

VIERNES 08/06/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Viajamos con Mélanie Dyé al inagotable mundo de la gastronomía francesa, una de las más reconocidas a nivel mundial, a la que nos acercamos a través de algunas de las recetas más representativas de la comida de bistró. ¡Bon appetit!



Precio por persona **50€**

Fiestas de verano con Gonzalo D'Ambrosio



MARTES 12/06/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Nada más tentador con la llegada del buen tiempo que organizar una fiesta con invitados. Para que en la mesa no falte de nada, Gonzalo D'Ambrosio nos propone una serie de ideas refrescantes, elaboradas con ayuda de Le Creuset. ¡A disfrutar!



Precio por persona **30€**

Cena de verano con amigos con María Gómez

MIÉRCOLES 13/06/2018
18:00 A 21:00 HORAS

Va subiendo la temperatura, y empieza a apetecer reunirse a cenar con los amigos. Para triunfar sin complicarse la vida, nada mejor que algo rápido, sencillo de preparar, ligero y refrescante. María Gómez nos da las claves para la cena veraniega ideal.



Precio por persona **50€**

Demo Exprés horno a vapor y envasadora al vacío

VIERNES 15/06/2018
17:00 A 18:30 HORAS

Esta demo ampliará nuestro universo culinario, pues nos desvelará todos los secretos del horno a vapor y nos enseñará a utilizar la envasadora al vacío de Miele. La combinación de estos dos aparatos nos brinda un sinfín de posibilidades en la cocina.



ACTIVIDAD GRATUITA



Nuestros chefs



Fernando López

Fernando ha trabajado durante más de 10 años junto a Paco Roncero (chef con dos estrellas Michelin), como jefe de cocina en la Terraza del Casino. En la actualidad imparte clases de cocina y pastelería en la Escuela de Hostelería de Guadalajara.



Julio López

Aprendió de sus padres el oficio en el negocio familiar y a través de los años ha adquirido experiencia en las más diversas cocinas del mundo: primero en Europa, en Francia e Inglaterra, y después en Asia, en Tailandia, Vietnam y Japón. Desde 2006 dirige la escuela de cocina COQUUS, una plataforma de intercambio gastronómico.



Mélanie Dyé

Un día Mélanie Dyé decidió dejarlo todo y dedicarse a la cocina. Natural de La Bretaña, la cocina francesa es su especialidad. Graduada en cocina y pastelería por Le Cordon Bleu, colabora con Miele y desde su propia escuela de cocina -Food Romance Company- ofrece todo tipo de cursos y experiencias gastronómicas.



David Pallàs

Premiado con el World Chocolate Master 1999, primer premio Copa de España de Pastelería 2007 y mejor escultura de chocolate española 2011, actualmente dirige “Chocolateando” en Canal Cocina. “I love chocolate” es pasión, la declaración de principios que va más allá de la marca personal de David Pallàs.



María Gómez

La chef María Gómez tiene un diploma en pastelería por la prestigiosa L'Ecole Le Cordon Bleu y ha realizado numerosos cursos de cocina en España y en Estados Unidos: desde diseño y decoración de tartas, galletas y cupcakes, hasta cocina japonesa o clases sobre nutrición y salud.



Gonzalo D'Ambrosio

Gonzalo nació y se formó en Argentina, donde llegó a ser chef ejecutivo de más de 11 restaurantes en Buenos Aires. Desde hace ya 8 años está establecido en España y reparte su tiempo entre fogones dando clases en escuelas de cocina y con su programa propio de televisión: “Fácil y resultón”, de Canal Cocina.



Víctor Sobejano

Chef con más de 8 años de experiencia en el mundo de la gastronomía y con muchas cenas privadas a la espalda. Cenas dinámicas y con mucho sabor. Cocina tradicional con toques actuales y emplatados sorprendentes.

Cursos con 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 y reservas sobre talleres de cocina en www.davidpallas.com

MARZO

DECORACIÓN Y ESCRITURA CON CHOCOLATE

Jueves 15/03/2018

ABRIL

MESAS DULCES

Jueves 26/04/2018

MAYO

PASTELERÍA SALADA

Jueves 24/05/2018

JUNIO

PASTELERÍA SALUDABLE

Jueves 07/06/2018



Puede inscribirse en nuestra web www.miele.es en el apartado **talleres de cocina Miele Center Claudio Coello**.

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 Claudio Coello 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 Claudio Coello).

Para otras consultas a través de nuestro correo electrónico claudiocoello@miele.es o bien por teléfono **91 111 55 67**.

Organice sus eventos en Miele Experience Center Claudio Coello

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 Madrid.

Para más información y solicitudes de inscripción contacte con nosotros a través del teléfono **91 111 55 67** o a través de nuestro correo electrónico **claudiocoello@miele.es**



Te invitamos a conocer el nuevo espacio de Miele en Claudio Coello.
Un lugar único y original, con más de **300 m² de superficie y más de 150 electrodomésticos en exposición y venta** caracterizados por la innovación, la tecnología, la eficiencia energética y con el sello de calidad alemana.

Visítalo y descubre por qué Miele es “Siempre Mejor”.



Plano
para llegar



Miele Experience Center Claudio Coello

C/ Claudio Coello, 17

28001 Madrid

Telf.: 91 111 55 67

E-mail: claudiocoello@miele.es

www.miele.es

Horario de apertura:

Lunes a viernes: 10:30 - 20:00

Sábados: 10:30 - 14:30

**Síguenos en nuestros canales
de Miele España:**



Facebook: @Miele.ESP · YouTube: Miele España · Twitter: @MieleEspana · Instagram: miele_esp