

**Miele**

# El placer de cocinar, a tu medida

Calendario de actividades Enero - Junio 2018

**Miele. Immer Besser.**



Miele Experience Center La Moraleja

# 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, con el que 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.



## 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.



Regala una  
experiencia  
culinaria Miele  
con una tarjeta regalo

Consulta los detalles con nuestro personal de Miele Experience Center



# Enero

## Cocina saludable con Mélanie Dyé

MIÉRCOLES 31/01/2018  
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€**

# Febrero

## Pastelería sin gluten con Mélanie Dyé

MARTES 06/02/2018  
11:00 A 14:00 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€**

## Repostería para emocionar Con María Gómez

MIÉRCOLES 07/02/2018  
18:00 A 21:00 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€**

# Demo Exprés horno a vapor

JUEVES 15/02/2018  
18:00 A 19:30 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

## Carnes de caza con Víctor Sobejano

MARTES 20/02/2018  
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€**

## Sabores del Sol Naciente con María Gómez

MIÉRCOLES 21/02/2018  
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 procedente de Asia.



Precio por persona **50€**

## Recetas para cocinar con horno a vapor combinado con Fernando López

SÁBADO 24/02/2018  
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 de la India con Gonzalo D'Ambrosio



MARTES 27/02/2018  
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€**

## Marzo

## Carnes y salsas con Mélanie Dyé

MARTES 06/03/2018  
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€**

# Curso de envasado y cocción al vacío

con Fernando López

MIÉRCOLES 07/03/2018  
18:00 A 21:00 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€**

## Bizcochos, bollos y galletas con María Gómez

SÁBADO 10/03/2018  
11:00 A 14:00 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 de cuidado de las prendas

MARTES 13/03/2018  
18:00 A 19:30 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

## Demo Exprés horno convencional

JUEVES 15/03/2018  
12:00 A 13:30 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

## Un menú, un horno con Víctor Sobejano

MARTES 20/03/2018  
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€**

## Demo Exprés horno a vapor

JUEVES 22/03/2018  
18:00 A 19:30 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

# Abril

## Demo Exprés horno a vapor

**MARTES 03/04/2018  
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

## Menú de cóctel con María Gómez

**MIÉRCOLES 04/04/2018  
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€**

## Macarons, diamantes y otros petitsfours con Mélanie Dyé

**MARTES 10/04/2018  
11:00 A 14:00 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 petitsfours.



Precio por persona **50€**

## Cocina de vanguardia: nitrógeno y sifones con Fernando López

**MIÉRCOLES 11/04/2018  
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 de cuidado de las prendas

**JUEVES 12/04/2018  
18:00 A 19:30 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

## Curso avanzado de panes con Amasa Obrador de Pan Artesanal

MIÉRCOLES 17/04/2018  
18:00 A 21:00 HORAS

Curso avanzado de panes con AMASA, obrador de pan artesanal. Un taller para los que desean consolidar sus conocimientos sobre elaboración de panes caseros. Con el obrador artesanal AMASA aprenderemos a hacer nuevas y sorprendentes masas y a usar diferentes harinas para lograr nuestro pan perfecto.



Precio por persona **50€**

## Brunch de domingo para invitar con María Gómez

MIÉRCOLES 18/04/2018  
18:00 A 21:00 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



JUEVES 19/04/2018  
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€**

## Locos por el asado con Víctor Sobejano

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

Exterior dorado y crujiente, interior jugoso y tierno: el abecedé de todo buen asado que se precie. En este curso para forofos 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€**

## Demo Exprés horno convencional

MIÉRCOLES 25/04/2018  
12:00 A 13:30 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

# Mayo

## Panes del mundo con Amasa Obrador de Pan Artesanal

**VIERNES 08/05/2018  
18:00 A 21:00 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€**

## Repostería para emocionar con María Gómez

**MIÉRCOLES 09/05/2018  
18:00 A 21:00 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€**

## Demo Exprés horno a vapor

**JUEVES 10/05/2018  
18:00 A 19:30 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

## Pescado y salsas con Mélanie Dyé

**MARTES 22/05/2018  
11:00 A 14:00 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€**

## Celebraciones en casa con María Gómez

**MIÉRCOLES 23/05/2018  
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€**

## Recetas para cocinar con horno a vapor combinado

con Fernando López

SÁBADO 26/05/2018  
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€**

## Arroces melosos con Víctor Sobejano

MARTES 29/05/2018  
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€**

# Junio

## Cocina francesa (comida de bistró)

con Mélanie Dyé

MARTES 05/06/2018  
11:00 A 14:00 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€**

## Cena de verano con amigos

con María Gómez

MIÉRCOLES 06/06/2018  
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€**

## Asia en tu mesa

con Víctor Sobejano

MARTES 12/06/2018  
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€**

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

MIÉRCOLES 13 /06/2018  
18:00 A 21:00 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€**

## Fiestas de verano con Gonzalo D'Ambrosio

**LE CREUSET®**

VIERNES 15/06/2018  
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€**

## Comidas para la playa y la piscina, frescas y divertidas con María Gómez

MIÉRCOLES 20/06/2018  
18:00 A 21:00 HORAS

Un taller eminentemente práctico que agraderemos cuando queramos comer de tupper junto al mar o la piscina, y en el que María Gómez nos ofrece ideas sencillas y fáciles, cómodas e informales, pero también deliciosas, para un perfecto día veraniego.



Precio por persona **50€**

## Demo Exprés horno convencional

MIÉRCOLES 28/06/2018  
18:00 A 19:30 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



# Nuestros chefs



## **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.



## **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.



## **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.



## **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.



Puedes inscribirte en nuestra web [www.miele.es](http://www.miele.es) en el apartado **talleres de cocina Miele Center La Moraleja**.

## **POLÍTICA DE PAGOS Y CANCELACIONES**

- Para confirmar tu plaza será necesario que realices el pago del taller en las 48 horas posteriores a tu reserva.
- En caso de cancelación con más de una semana de antelación a la celebración del taller, se 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**

- Recuerda verificar fechas, datos y horarios de los talleres elegidos.
- Miele Experience 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, contacta con Miele Experience Center La Moraleja).

Para otras consultas, a través de nuestro correo electrónico [lamoraleja@miele.es](mailto:lamoraleja@miele.es) o bien por teléfono 91 111 55 66.

# Organiza tus eventos en Miele Experience Center La Moraleja

Eventos de cocina, actividades de empresa, cursos personalizados... Para organizar tu propia actividad, por favor, ponte en contacto con nosotros y no dudes en pedirnos un presupuesto. Ponemos a tu disposición nuestra experiencia y un espacio de cocina único en Madrid.

Para más información y solicitudes de inscripción contacta con nosotros a través del teléfono **91 111 55 66** o a través de nuestro correo electrónico [lamoraleja@miele.es](mailto:lamoraleja@miele.es)



Te invitamos a conocer el nuevo espacio de Miele en Alcobendas. Un lugar único y original, con más de **500 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.

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



Plano  
para llegar



**Miele Experience Center La Moraleja**  
Avda. de Bruselas, 31 (al lado Diversia)  
28108 Arroyo de la Vega (Alcobendas)  
Tel.: 91 111 55 66  
E-mail: [lamoraleja@miele.es](mailto:lamoraleja@miele.es)  
[www.miele.es](http://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: @MieleEspaña · Instagram: miele\_esp