

El CdT Castelló organiza el siguiente curso:

“El vino en dulce”

Objetivos:

Conocer diferentes elaboraciones dulces en las que el vino tinto y vino blanco son los protagonistas.

Contenidos:

Pate de fruits de vino tinto

Marshmallow de vino tinto

Sorbete de vino blanco con sopa de litchi y coca d'oli

Sorbete de vino tinto con sopa de frutos rojos

Vaso de gel de vino tinto con vainilla , frambuesas escaldadas y cremoso de chocolate blanco

After de chocolate blanco y violetas con nube de tinto

Fechas: 23 de enero,

Horario: de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h.

Docencia: Cesar Romero

Dirigido a: Jefes/as de cocina, cocineros/as y profesionales de la restauración en activo.

Lugar de impartición: CdT Castelló

CURSO GRATUITO. Plazas limitadas. Cofinanciado por el Fondo Social Europeo

INSCRIPCIÓN: Máximo hasta 5 días hábiles antes del comienzo del curso.

DOCUMENTACIÓN NECESARIA:

· Fotocopia de la nómina o autónomo.

Inscripción telemática en: www.cdt.gva.es

Centro de Turismo de Castellón (CdT Castelló)
C/ Astrónomo Pierre Mechain, 2. 12100 Grao de Castellón.
Tel.: 964 739 800. E-mail: cdt_castellon@gva.es