

SEPTIEMBRE

Panes sin gluten

JUAN CARLOS MENÉNDEZ “EL ESPÍRITU DEL BOSQUE”
Miércoles 17 de septiembre de 18:00 a 21:00. Precio: 50,00€

Tartares

LARA TERCERO
Jueves 18 de septiembre de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00€

Taller de cocina para novatos

ROSA MARTIN ESTEVEZ
Viernes 19 y 26 de septiembre,
3, 10 y 17 de octubre de 18:30 a 21:30.
Precio: 250,00€. Clases individuales: 55,00€

Acerca la cocina peruana a tu mesa

BELÉN FERES
Sábado 20 de septiembre de 11:00 a 13:30. Precio: 45,00€

Verduras de la huerta de temporada

GABRIELA LLAMAS
Lunes 22 de septiembre de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00€

Tapas del mundo

SUSANA MOREIRA
Miércoles 23 de septiembre de 18:30 a 21:00. Precio: 45,00€

Panes rápidos y nutritivos

ELIA ALBERT “HOTEL LA SERENA”
Miércoles 24 de septiembre de 18:00 a 21:00. Precio: 50,00€

Cookies originales

DIEGO JAÉN “LISE & LETI: HANDMADE COOKIES”
Jueves 25 de septiembre de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00€

Layercakes

PILAR DÍAZ-LLADÓ
Sábado 27 de septiembre de 10:30 a 13:30. Precio: 50,00€

Taller de Dim Sum

ALEX ZURDO
Lunes 29 de septiembre de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00€

Ensaladas templadas

GABRIELA LLAMAS
Martes 30 de septiembre de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00€

OCTUBRE

Ceviches

MARTIN CORONADO “VERDE OLIVA GASTROTECA”
Miércoles 1 de octubre de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00€

Postres rápidos y llamativos

JULIANA AGUIAR “RESTAURANTE SANTO & DELI”
Jueves 2 de octubre de 19:00 a 21:00. Precio: 45,00€

Taller de sushi

ESTEBAN MURATA “RESTAURANTE KABUKI”
Sábado 4 de octubre de 10:30 a 13:30. Precio: 70,00€

Técnicas de corte y manejo de cuchillo

MARTIN CORONADO “VERDE OLIVA GASTROTECA”
Lunes 6 y martes 7 de octubre de 19:00 a 21:30. Precio: 100,00€

Bombones

FRANCISCO SOMOZA “MMAPE”
Miércoles 8 de octubre de 18:30 a 21:00. Precio: 50,00€

Cocina mexicana contemporánea

SUSANA MOREIRA
Jueves 9 de octubre de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00€

Cupcakes para fiesta de cumpleaños

PILAR DIAZ-LLADÓ
Sábado 11 de octubre de 11:00 a 13:30. Precio: 45,00€

Mezze del Líbano

RACHIDA LAYACHI
Lunes 13 de octubre de 18:30 a 21:00. Precio: 45,00€

10 tapas de 15 minutos

MARTIN CORONADO “VERDE OLIVA GASTROTECA”
Martes 14 de octubre de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00€

Pequeños bocados de la India

ALEX ZURDO
Miércoles 15 de octubre de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00€

La cuidada cocina de Alabaster

ANTONIO HERNANDO “RESTAURANTE ALABASTER”
Jueves 16 de octubre de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00€

Taller de pasta fresca

CARMEN FUENTE “CARMEN CARACOL”
Sábado 18 de octubre de 11:00 a 14:00. Precio: 50,00€

Padres e hijos cocinan juntos

AMPARO GONZÁLEZ
Domingo 19 de octubre de 12:00 a 14:00. Precio: 35,00€

Técnicas para preparar fondos, caldos, sopas y cremas

MARÍA JIMÉNEZ LATORRE
Lunes 20 de octubre de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00€

Taller de panes con masa madre

JUAN CARLOS MENÉNDEZ “EL ESPÍRITU DEL BOSQUE”
Martes 21 de octubre de 18:00 a 21:00. Precio: 55,00€

Pizza gourmet

GIOVANNI SESTA “RESTAURANTE FORTE PIZZA
E CUCINA ITALIANA”
Miércoles 22 de octubre de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00€

Cocina y cena con amigos

JULIANA AGUIAR “RESTAURANTE SANTO & DELI”
Jueves 23 de octubre de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00€

Repostería francesa

JOSÉ ALBERTO TRABANCO “CACAO SAMPAKA”
Viernes 24 de octubre de 18:30 a 21:00. Precio: 50,00€

Arroces sorprendentes

JOSÉ LUIS GARCÍA BERLANGA
Sábado 25 de octubre de 11:00 a 13:30. Precio: 70,00€

Nuestros niños se convierten en chefs (de 8 a 15 años)

MARGA IZARD
Sábado 25 de octubre, 8, 15, 22 y 29 de noviembre
de 17:00 a 19:30.
Precio: 180,00€. Clases individuales: 40,00€

Técnicas para cocinar las verduras

MARÍA JIMÉNEZ LATORRE
Lunes 27 de octubre de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00€

Repostería básica: masas

SUSANA FRIGERIO “LA TANANA”
Martes 28 de octubre de 18:30 a 21:00. Precio: 45,00€

Prepara tu propia cerveza

JUAN CARLOS MENÉNDEZ “EL ESPÍRITU DEL BOSQUE”
Miércoles 29 de octubre de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00€

Marruecos: cocina de mestizaje

BELÉN FERES
Jueves 30 de octubre de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00€

Truco o trato

ROSA MARTIN ESTEVEZ
Viernes 31 de octubre de 18:00 a 20:30. Precio: 40,00€

NOVIEMBRE

Técnicas para cocinar los arroces

MARÍA JIMÉNEZ LATORRE
Lunes 3 de noviembre de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00€

Repostería básica: cremas y rellenos

SUSANA FRIGERIO “LA TANANA”
Martes 4 de noviembre de 18:30 a 21:00. Precio: 45,00€

8 salsas para 8 platos

LARA TERCERO
Miércoles 5 de noviembre de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00€

Sácale partido a tu wok

ALEX ZURDO
Jueves 6 de noviembre de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00€

Guisos y estofados

LARA TERCERO
Viernes 7 de noviembre de 18:30 a 21:00. Precio: 45,00€

Taller de sushi

ESTEBAN MURATA “RESTAURANTE KABUKI”
Sábado 8 de noviembre de 10:30 a 13:30. Precio: 70,00€

Taller de cupcakes con diferentes masas

SUSANA FRIGERIO “LA TANANA”
Domingo 9 de noviembre de 12:30 a 15:00. Precio: 50,00€

Técnicas para cocinar legumbres y pasta

MARÍA JIMÉNEZ LATORRE
Lunes 10 de noviembre de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00€

Repostería básica: azúcar y caramelo

SUSANA FRIGERIO “LA TANANA”
Martes 11 de noviembre de 18:30 a 21:00. Precio: 45,00€

Platos clásicos de pescado

LARA TERCERO
Miércoles 12 de noviembre de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00€

Aspen: tradición, calidad y sabor

JOAQUÍN DE FELIPE “RESTAURANTE ASPEN”
Jueves 13 de noviembre de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00€.

Tu horno de agua en casa: “Sous Vide”

ENRIQUE BENGOCHEA “DORAR NO SELLA”
Viernes 14 de noviembre de 18:00 a 21:00 y sábado 15 de
10:30 a 13:30. Precio: 100,00€

Una mañana muy dulce entre padres e hijos

PILAR DÍAZ-LLADÓ
Domingo 16 de noviembre de 12:00 a 14:30. Precio: 35,00€

Técnicas para cocinar carne

MARÍA JIMÉNEZ LATORRE
Lunes 17 de noviembre de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00€

Repostería básica: bizcochos

SUSANA FRIGERIO “LA TANANA”
Martes 18 de noviembre de 18:30 a 21:00. Precio: 45,00€

El foie-gras

HIGINIO GÓMEZ “POLLERÍA HNOS. GÓMEZ”
Miércoles 19 de noviembre de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00€

Taller de pan de molde y panes enriquecidos

JUAN CARLOS MENÉNDEZ “EL ESPÍRITU DEL BOSQUE”
Jueves 20 de noviembre de 18:00 a 21:00. Precio: 55,00€

Aceite de oliva y su maridaje

ROSA VAÑO “CASTILLO DE CANENA”
Viernes 21 de noviembre de 18:30 a 21:00. Precio: 10,00€
Curso subvencionado por “Castillo de Canena”

Risottos

CARMEN FUENTE “CARMEN CARACOL”
Sábado 22 de noviembre de 11:00 a 13:30. Precio: 45,00€



Santi Taura se encuentra entre los grandes cocineros de nuestro país.

Lleva años demostrándolo en su restaurante Santi Taura situado en Lloseta y más recientemente en sus otros dos restaurantes, "El Celler" también en Lloseta y "Urbá" en Palma.

Debido a su buen hacer en los fogones, en su restaurante del mismo nombre cuenta con la

segunda lista de espera más larga de España como escribe Fuera de Serie (la revista Magazine de El Mundo y Expansión), ocupando el segundo lugar detrás de "El Celler Can Roca". Esto no es ningún "milagro" como él dice, si no el fruto de un trabajo constante y de un conocimiento de las tradiciones unido a la creatividad. Su esfuerzo, pasión y exigencia le han convertido en un referente de la alta cocina balear y ha sido nombrado mejor cocinero de las islas por la asociación de periodistas gastronómicos de Baleares y cocinero revelación en la última edición de MadridFusión.

Profeta en su tierra, Santi Taura recupera y da a conocer de manera muy personal el recetario mallorquín. Este es uno de los mejor considerados y de los más amplios de la Península, fruto de la posición de las islas, que han sido a lo largo de la historia una encrucijada de diferentes culturas.

Es un orgullo y una alegría contar con Santi en nuestra escuela en el mes de diciembre, brindándonos un menú con el que celebrar las fiestas de Navidad.

María Llamas
María Llamas

INFORMES E INSCRIPCIÓN

C.C. Moraleja Green. Avda. de Europa, 13-15, planta alta
28108 Alcobendas (Madrid)
Tel.: 91 661 54 79
www.alambique.com • moraleja.escuela@alambique.com

RESERVA DE PLAZA

- Al abonar el importe íntegro se formalizará la reserva.
- El pago puede efectuarse con tarjeta de crédito (Visa, Mastercard) o por transferencia bancaria, enviando justificante de pago.
- El importe de la reserva no se devuelve en caso de cancelación por parte del alumno (no se podrá cambiar aunque sí enviar a alguien en su lugar).
- Una vez canjeado un bono regalo no se podrá cambiar.
- Las demostraciones se celebrarán con un mínimo de 10 alumnos.
- El programa podrá sufrir modificaciones por posibles imprevistos.

Alambique trabaja con:



Impreso en papel reciclado

Tartas para cualquier ocasión

CARMEN FUENTE "CARMEN CARACOL"
Domingo 23 de noviembre de 12:30 a 15:00. Precio: 45,00€

Técnicas para cocinar los pescados

MARÍA JIMÉNEZ LATORRE
Lunes 24 de noviembre de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00€

Repostería básica: más bizcochos

SUSANA FRIGERIO "LA TANANA"
Martes 25 de noviembre de 18:30 a 21:00. Precio: 45,00€

Las setas

CARLOS TORRES "RESTAURANTE LA BUENA VIDA"
Miércoles 26 de noviembre de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00€

Macarons

JOSÉ ALBERTO TRABANCO "CACAO SAMPACA"
Jueves 27 de noviembre de 18:30 a 21:30. Precio: 50,00€

India: tandoor station

ROSHNI Y MONICA KAMRANI
Viernes 28 de noviembre de 18:30 a 21:00. Precio: 45,00€

DICIEMBRE

Técnicas para cocinar el huevo y sus aplicaciones

MARÍA JIMÉNEZ LATORRE
Lunes 1 de diciembre de 19:00 a 21:30. Precio: 45,00€

Repostería básica: galletas

SUSANA FRIGERIO "LA TANANA"
Martes 2 de diciembre de 18:30 a 21:00. Precio: 45,00€.

Viste tu mesa en Navidad y complétala con una cena diferente

MARÍA VEGA SEOANE "EL ATELIER DE MERY"
Miércoles 3 de diciembre de 18:30 a 21:00. Precio: 45,00€.

La trufa

CARLOS TORRES "RESTAURANTE LA BUENA VIDA"
Jueves 4 de diciembre de 19:00 a 21:30. Precio: 60,00€.

Panettone y otros panes de Navidad

JUAN CARLOS MENÉNDEZ "EL ESPÍRITU DEL BOSQUE"
Martes 9 de diciembre de 18:00 a 21:00. Precio: 55,00€

Aprende a preparar tu propio turrón y mazapán navideño

JUAN CARLOS MENÉNDEZ "EL ESPÍRITU DEL BOSQUE"
Miércoles 10 de diciembre de 18:30 a 21:00. Precio: 50,00€

Esta Navidad: pato relleno

CHANTAL COUDRAIN
Jueves 11 de diciembre de 18:30 a 21:00. Precio: 45,00€

Fingerfoods de Navidad

LARA TERCERO
Viernes 12 de diciembre de 18:30 a 21:00. Precio: 50,00€

Arroces de Invierno

JOSÉ LUIS GARCÍA BERLANGA
Sábado 13 de diciembre de 11:00 a 13:30. Precio: 70,00€

Taller de galletas para decorar el árbol (de 8 a 15 años)

SUSANA FRIGERIO "LA TANANA"
Sábado 13 de diciembre de 17:00 a 19:30. Precio: 40,00€

Alta cocina de Navidad

MARTÍN CORONADO "VERDE OLIVA GASTROTECA"
Lunes 15 de diciembre de 19:00 a 21:30. Precio: 55,00€

Asados para las fiestas

AMPARO GONZÁLEZ
Martes 16 de diciembre de 18:30 a 21:00. Precio: 50,00€

Originales regalos gourmet

PILAR DÍAZ-LLADÓ
Miércoles 17 de diciembre de 18:30 a 21:00. Precio: 45,00€

Menú para unas fiestas sin complicaciones

MARÍA JIMÉNEZ LATORRE
Jueves 18 de diciembre de 19:00 a 21:30. Precio: 50,00€

Dulces bocados de Navidad

FRANCISCO SOMOZA "MMAPE"
Viernes 19 de diciembre de 18:30 a 21:00. Precio: 50,00€

Brunch navideño

MARÍA JIMÉNEZ LATORRE
Sábado 20 de diciembre de 11:00 a 13:30. Precio: 45,00€

Los niños cocinan estas fiestas

MARGA IZARD
Sábado 20 de diciembre de 17:00 a 19:30. Precio: 40,00€

Cakepops para niños (de 8 a 15 años)

MARÍA VEGA SEOANE "EL ATELIER DE MERY"
Lunes 22 de diciembre de 18:00 a 20:30. Precio: 40,00€

Taller de sushi

ESTEBAN MURATA "RESTAURANTE KABUKI"
Sábado 27 de diciembre de 10:30 a 13:30. Precio: 70,00€

Dulce Navidad para los más pequeños (de 8 a 15 años)

MARGA IZARD
Sábado 27 de diciembre de 17:00 a 19:30. Precio: 40,00€

ENERO

Elabora tu propio roscón y llévatelo a casa

JUAN CARLOS MENÉNDEZ "EL ESPÍRITU DEL BOSQUE"
Viernes 2 de enero de 18:00 a 21:00. Precio: 55,00€

El roscón de Reyes

MARTA CÁRDENAS "CATERING ISABEL MAESTRE"
Sábado 3 de enero de 11:00 a 13:30. Precio: 50,00€



ALAMBIQUE

MORALEJA

Programa OTOÑO-INVIERNO 2014