

31 DE MAYO

EL VALOR DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS

10:00 h

La verdad sobre la leche

- Raúl Bodas Rodríguez. ITACyL.

10:15 h

Quesos de calidad diferenciada

- David Delgado Fuente. ITACyL.

10:30 h

Aporte nutricional de la leche

- Prof. Dr. Daniel A. de Luis Román.
Catedrático de Endocrinología y Nutrición
Universidad de Valladolid.
Jefe Servicio Endocrinología y Nutrición Hospital
Clínico Universitario

11:00 h- 12:00 h

Leche: aplicaciones prácticas en cocina

Escuela Internacional de Cocina.

- Elaboraciones con diferentes tipos de leche de origen animal
 - ✓ Leche de burra
 - Cuajada de Leche de Burra y Miel de Flores y Hierbas (Maceración propia)
 - ✓ Leche de cabra
 - Flan de leche de Cabra a 80 grados con calabaza asada y vainilla Bourbon
 - ✓ Leche de oveja
 - Arroz con leche de oveja y Bizcocho roto de Coco Tostado

12:00 h- 14:00 h

Queso: aplicaciones prácticas en cocina

Escuela Internacional de Cocina.

- Trabajo técnico para la conservación de las cualidades organolépticas y sensoriales
 - ✓ Queso Zamorano
 - Trabajo de los quesos a baja temperatura
 - Crema Infusión a 40 grados
 - Emulsiones estables con base queso
 - Polvorón de queso zamorano y gominola
 - ✓ Queso Castellano
 - Salsas Enriquecidas:
 - Bechamel fría de queso curado Castellano
 - ✓ Queso Azul Valdeón
 - Estabilidad de Grasa Lactea a altas temperaturas
 - Pastel de Queso De Valdeon y Pedro Ximenez

UBICACIÓN: ESTACIÓN
TECNOLÓGICA DE LA
LECHE (PALENCIA)

SESIÓN
PRESENCIAL

SCAN ME



NECESARIA INSCRIPCIÓN
PREVIA

INSCRÍBETE AQUÍ

