

## Q\*TALLER Iniciación a la PASTA FRESCA

### AMANTES DE LA COCINA



#### Formato del curso

- Duración: 3 horas (17.30h- 20.30h aprox)
- Plazas limitadas: 15 - 20 personas
- Nivel: Iniciación - NO se requieren conocimientos previos
- Precio 70 euros

Descubre el arte de la pasta fresca hecha a mano en un taller práctico y participativo, pensado para quienes quieren aprender desde cero y disfrutar del proceso de elaboración como auténticos artesanos.

Durante este taller, se conocerán las bases de la pasta fresca, aprenderás a elaborar diferentes masas, darles forma y prepararlas para su consumo, todo ello guiado por profesionales y en un entorno gastronómico único.

Al finalizar el taller, los asistentes serán capaces de:

- Elaborar pasta fresca desde cero
- Conocer los ingredientes, harinas y proporciones adecuadas
- Técnicas de amasado, reposo y formado
- Elaboración de diferentes formatos de pasta fresca
- Cocción correcta de la pasta
- Preparación de elaboraciones sencillas para acompañarla

## Q\*TALLER Iniciación a la PASTA FRESCA

### AMANTES DE LA COCINA

¿A quién va dirigido?



Este taller está pensado para:

- Público amateur sin necesidad de experiencia previa
- Personas interesadas en cocina práctica y aplicable en casa
- Taller apto tanto para aficionados como para iniciación culinaria

No se requieren conocimientos previos: solo ganas de cocinar y pasarlo bien.

### Metodología de trabajo

- Taller 100 % práctico
- Elaboraciones realizadas íntegramente por cada pareja
- Explicaciones claras y acompañamiento continuo
- Ritmo dinámico, sin tiempos muertos
- Uso de técnicas profesionales adaptadas al nivel amateur

El objetivo es aprender disfrutando, en un ambiente relajado y cercano.

## Q\*TALLER Iniciación a la PASTA FRESCA

### AMANTES DE LA COCINA

Elaboraciones que se realizarán



Durante el taller se elaborarán y trabajarán distintas masas y formatos:

- **Pasta fresca al huevo**

Amasado, reposo y estirado.

Aplicación en pasta larga: **tagliatelle** y **fettuccine**.

- **Pasta fresca sin huevo**

Elaboración con sémola y agua.

Formado manual de pasta corta: **cavatelli**, **trofie** o **malloreddus**.

- **Pasta fresca coloreada o aromatizada**

Trabajo del color y sabor en la masa con ingredientes naturales como espinaca, remolacha, tinta de calamar, setas o espirulina.

Aplicación en láminas bicolor o pasta rellena sencilla, **Pappardelle**.

- **Introducción a la pasta rellena**

Preparación de un relleno base y técnicas básicas de formado.

Aplicación en **ravioli** & **tortellini**.

Para acompañar y degustar las pastas elaboradas se prepararán salsas sencillas, pensadas para realzar el producto, de forma guiada y colectiva.

## Q\*TALLER Iniciación a la PASTA FRESCA

### AMANTES DE LA COCINA

#### ¿Qué incluye el curso?

- Materia prima
- Uso de instalaciones
- Delantal y gorro
- Recetario del taller
- Degustación final
- Visita a las instalaciones de la academia



#### Una experiencia formativa

Un taller ideal como primer contacto con la pasta fresca, pensado para amantes de la cocina que buscan aprender técnicas reales, comprender el proceso y disfrutar de una experiencia gastronómica completa y aplicable en casa.

