

## TALLER DE "CAKES DULCES Y SALADOS"

---

---

Siguiendo con los cursos de primavera, el pasado día 29 de mayo, se desarrolló en el aula DEMO de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (en adelante ESHT), un interesante taller de cakes dulces y salados.

La actividad fue organizada por la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo (AAHOSTUR), dentro de su programa anual de Formación continua.

El taller dio comienzo con la presentación por parte de Rafael Espantaleón Galán, Director de la ESHT, a D<sup>a</sup> Betina Montagne, (imagen inferior) profesora de la prestigiosa Escuela Espaisucre de Barcelona, quien nos empezó explicando cómo elaborar unos cakes o pasteles de viaje en los que se utilizaban productos aptos para celíacos.



Profundizo en el uso de estos productos, así como podemos sustituir, modificar, las harinas por productos

adecuados para celíacos y profundizó en las técnicas de elaboración.



Nos sorprendió con recetas elaboradas con, cakes dulces "Chocolate con cremoso de chocolate " y cakes saladas, con variedades tan sorprendentes como sabrosas de setas, frutos secos, bacon y queso.

Fue un verdadero éxito en la participación y en el sabor de las elaboraciones.

AAHOSTUR

---

---