

JORNADAS FORMATIVAS “COCINAR CON TRUFA NEGRA *Tuber melanosporum*”

OBJETIVO GENERAL: Aprender a cocinar con trufa negra (*tuber melanosporum*)

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer la información importante sobre la trufa negra (*tuber melanosporum*):
 - Aprender a diferenciarla de otras trufas, para evitar confusiones y fraudes.
 - Saber la temporada de producción
 - Conocer sus diferentes estados de maduración (verde, madura, pasada), daños (heladas, congelación, rotas, etc.), huéspedes no deseados (bichos).
 - Saber dónde poder comprarla
 - Conocer el mercado y momentos cumbre o valle en los precios
- Aprender a conservarla en buenas condiciones para el consumo
- Saber cómo sacarle la mayor rentabilidad al usarla en la cocina
- Aprender las diferentes técnicas de uso y cocinado
- Aprender recetas básicas.

PROGRAMA

16:00 a 20:00 lunes 27 y martes 28 de enero de 2020

- ❖ Presentación Jornadas
- ❖ Que es la trufa negra
- ❖ Distinguir las variedades de trufas: melanosporum, magnatum, aestevium, uncinatum, indicum, macrosporum, brumale, oligospernum, terfeziodes, etc.
- ❖ Fraudes: Diferenciar entre melanosporum y resto de trufas.
- ❖ Comercialización de la trufa negra: categorías, cantidad de tierra, el canifage
- ❖ Como identificar una trufa negra en buen estado, temporada, parásitos, etc.
- ❖ Cata organoléptica olor, color y sabor
- ❖ Métodos de conservación
- ❖ Productos elaborados con trufa (5ª Gama)
- ❖ Elaboraciones:
 - Clásicas:
 - Tortilla de patata y trufa
 - Pasta fresca con trufa
 - Consomé de pollo y trufa
 - Arroz de setas y trufa
 - Bases:
 - Salsa de trufa
 - Salsa de queso manchego y trufa
 - Vinagreta con trufa
 - Elaboradas:
 - Empanadillas de langostinos y trufa
 - Viera en papillote con cecina y trufa
 - Pollo relleno con trufa
 - Postres:
 - Tarta de queso con trufa
 - Cuajada con trufa

Observaciones: La organización se reserva el derecho de modificar cualquier contenido del programa o elaboración.

[Federación de Asociaciones de Truficultores de Castilla la Mancha. c/ Francisco Aritio nº 150. 19004-Guadalajara](#)

LUGAR: Escuela de Hostelería de Guadalajara, C/ General Medrano de Miguel nº20. 19003-Guadalajara

INSCRIPCIÓN

Podrán inscribirse a las jornadas **exclusivamente cocineros profesionales de la provincia de Guadalajara**. En la página web de la FATCLM: <https://truficultoresclm.com/inscripciones> , a una sola jornada. Precio 10€, excepto para los socios de CEOE CEPYME Guadalajara, Federación Provincial de Turismo y Hostelería de Guadalajara, APAG Guadalajara y FATCLM que será gratuito.

NOTA: En caso de no completarse el aforo podrán asistir cocineros profesionales de otras provincias. Pudiendo inscribirse en la bolsa de reserva solicitándolo por correo electrónico en info@truficultoresclm.com.

INFORMACIÓN: info@truficultoresclm.com