

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA CREATIVA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Adentrarse en las técnicas de vacío (cocción, prensado, infusión y difusión osmótica), esferificaciones, gelatinas calientes, merengues secos, helados salados
Usos de aditivos tecnológicos como: maltodextrina, isomalt, agar, transglutaminasa, albumina en polvo, alginato, cloruro cálcico, xantana,lecitina de soja?
Practicar la cocina fusión con cocina mejicana, peruana y asiática, así como productos de estas cocinas.

Contenidos:

Brandada de bacalao en texturas
Bao de gamba con salsa chipotle, cilantro y gelatina de chile verde
Damero de cerdo ibérico con pande castañas y aire de oloroso
Atún rojo con salsa ponzu, caviar de mango y copos de katsuobushi.
Ceviche de lubina de estero con leche de tigre, aire de lima y helado de aguacate.
Papada a baja temperatura con sachimi togarashi, nabo y hierbabuena.
Higado de pato a la sal, crujiente de macadamia y fruta de la pasión
Piruleta de chorizo, queso y membrillo
Teja de pollo asado
Tierra de bosque, boletus y merengue de remolacha
Calamar romana con caviar citrico y roca de tinta
Bacalao crujiente de Soria con gelatina caliente de mandarina

