

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA EN MINIATURA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Dotar a los alumnos de nuevos matices e ideas para perfeccionar la elaboración de salsas. Dar las claves para poder elegir la elaboración más adecuada para diferentes celebraciones. Disfrutar de las salsas como concepto.

Contenidos:

Técnicas a utilizar:

Espumas en sifón, cocción a bajas temperaturas, cocciones al vacío, braseados, tempuras y orlys, salteados, asados con vapor forzado, gelificaciones con las nuevas texturas, geles, marinados y ahumados, escabeches de soja.

Día 1

Tapas en copas y zuritos

Brandada de bacalao con corona de vizcaína

Bacalao benedictine con crema de romesco

Ajo blanco de huevo frito con pasas de corinto

Cremoso de queso de cabra y berenjena

Gelatina de espárragos con espuma de mozzarella y jamón de Teruel

Sopa de pepino y maíz dulce con salmón marinado

Día 2

Tostas, royales salados, hojaldres, cocas

Coca de escalibada con salmón ahumado

Tosta de trigueros en tempura con cecina y aceite de almendras

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Tostadita de setas de cardo y caviar de AOVE sierra de Moncayo
Guardia civil de sardina rancia con pan de pimientos de piquillo pepinillo
Royal de pan de hogaza con sardina escabechada
Galleta de hojaldre con carpaccio y tapenade de olivas de Aragón
Corte de mouse de foie con boniato asado

Día 3

Pinchos en brocheta

Pincho de calabaza con anchoas y mermelada de cebolla y bacon
Perlas de melón con sal de jamón
Pincho de tortilla morada con cebolla mielada y crema de queso azul
Brocheta de pulpo a la brasa con mojo de tomate seco
Piedras de patata con tomillo y romero a la gran fritura
Ferrero roche de morcilla y crema de queso con crujiente de almendras
Ravioli de jamón y skordalia de nueces