

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA DE VANGUARDIA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Partiendo de conocimiento base de la cocina tradicional española, comenzaremos a utilizar las nuevas técnicas de la cocina evolucionada, a mimar el producto de la temporada y adquirir conocimiento sobre los procesos de cocina.

Aplicaremos nuevas técnicas para elabora nuevas recetas deliciosas

Este es un curso para el que busque utilizar adecuadamente los nuevos y vanguardistas utensilios de cocina, innovando en su cocina.

Contenidos:

PLATOS SALADOS

Sorbete de tomate, esféricos de mozzarella, gel de albahaca y pan en texturas. Sorbete salado, esferificación inversa, gel de agar y técnica de pan en sifón y airbags.

Cola de gambón argentino con pasta kataifi y mayonesa marina. Pasta kataifi, plancton marino.

Royal de foie fresco con lentejas salteadas y aire de remolacha. Royal sin cocción (carragenato), técnica de aire (lecitina de soja).

Falsos gnocchis de patata cremosos con inglesa de pollo y panceta ahumada crujiente. Metilcelulosa, espesar con kuzu, técnica de ahumado con pipa de humo.

Pan bao de pechuga de pollo a baja temperatura con salsa sriracha. Pan al vapor, cocción a baja temperatura al vacío, salsa sriracha.

PLATOS DULCES - POSTRES DE RESTAURANTE

Mousse de chocolate caliente, helado de pimienta de Jamaica y fruta de la pasión. Espuma caliente en



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



sifón, helado de especias, fruta liofilizada.

Cremoso de chocolate blanco con infusión de frutos rojos y caviar de cacao. Infusión de frutas al vacío y baja temperatura, técnica de cremoso de chocolate, técnica de caviar con agar.

Bizcocho-m de té verde, pera osmotizada, crema de limón al cardamomo y azúcar de naranja. Bizcocho microondas, cardamomo, azúcar saborizado, fruta osmotizada.

Pudding de leche de almendra y semillas de chia, crema de frambuesas y caramelo de isomalt. Semillas de chia, almidón modificado como espesante en frío, isomalt.

