

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



LA PETIT CUISINE

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Aprender a realizar diferentes tipos de preparaciones tanto de vegetales, carnes y pescados en pequeño formato.

Emplear los utensilios adecuados en cada elaboración.

Se emplearán técnicas culinarias clásicas y de vanguardia , con cocciones precisas y acabados meticulosos.

Contenidos:

MINICOCINA FRÍA

Bolitas de patata con mozzarella ahumada

Ensalada de salmón y quinoa

Tataki de atún

Falsos huevos florentine

Nigui de ceviche de vieiras

MINICOCINA CALIENTE

Ñoquis de castañas con pesto rojo

Braziolo de cordero

Cochinita pibil

Paletilla con ras-al-hanout

Rabo de toro en redaño con puré de boniato

Rollito de confit de pato



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Crujiente de caldo
Crujiente de patata o papel de patata

MINICOCINA GOLOSA

Carquinyols
Dorayakis rellenos de helado de naranja y limón
Macaron de frambuesa
Milhojas de mascarpone y frambuesas
Mashmallow de fruta 1 y 2