

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



DE LA TRADICIÓN A LA VANGUARDIA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Partiendo del 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 elaborar 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:

LUNES 5: COCINA ESPAÑOLA - Cocina de Levante Alboraya, Valencia

Caldero del Mar Menor
Suquet de rape

MARTES 6: REPOSTERÍA Y COCINA DULCE - POSTRES AL PLATO

Semifrío de mango y cremoso de yogurt.
Financier de almendra

MIÉRCOLES 7: TÉCNICAS DE VANGUARDIA - Entrantes de vanguardia

Granizado con perlas de nata en nitrógeno líquido
Dados de piña y esferas inglesas

