

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:

En este seminario 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, descubriendo la cocina al vacío.

Desenvolverse con soltura en situaciones habituales de presentación y bienvenida, acomodar y recibir clientes, horarios, toma de comandas, etc?

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

Contenidos:

APERITIVOS

CONO CRUJIENTE DE TRUCHA DE TAVASCAN, GUACAMOLE DE WASABI I HUEVAS DE LA PROPIA TRUCHA

NUESTRO HUEVO KINDER

CANALON DE KIKOS, CREMOSO DE QUESO , CANSALADA IBERICA Y CEBOLLINO

PAO BAO DE PANCETA CONFITADA A BAJA TEMPERATURA CON BBQ ASIATICA, PEPINO Y MENTA

ENTRANTES:

CARPACCIO DE GAMBAS, PIÑONES Y CEPES

GAZPACHO DE REMOLACHA, SARDINA AHUMADA Y REQUESON

TARTAR DE SALMON, ENCURTIDOS Y HUEVO FRITO



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



ARROZ DE PLACTON , BERBERECHOS Y TALLARINES DE CALAMAR

TECNICA DEL VACIO:

INTENTAREMOS APLICAR DIVERSAS TÉCNICAS CON EL VACÍO

PREPARACIONES DE GUARNICIONES

AROMATIZAR ACEITES

COCCIONES INDIRECTAS DE LARGA DURACION

COCCIÓN, MACERACION Y CONSERVACIÓN

OSMOTIZACIÓN

PRESIÓN CON VACÍO

RECETAS

ACEITE AROMÁTICO DE TOMILLO

PATATAS COCIDAS AL CALIU

MIL HOJAS DE PIQUILLOS CON SARDINAS

PANCETA CONFITADA CON BBQ ASIATICA

ESPALDA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA

PIÑA AL RON

CREMA INGLESA

PLÁTANOS FLAMBE

NUEVAS TECNICAS Y TEXTURAS

CAVIAR SOLIDO DE FRAMBUESA(AGAR AGAR)

CREMA DE FRESA(GEL CREM)

BIZCOCHO MICRO DE CHOCOLATE

GEL MONTADO (INSTANGEL)

ESPUMA DE COCO Y MANGO(PRO ESCUMA)

MOUSSE DE COCO (GELATINA)

CREMOSO DE AVELLANA(PRO PANACOTTA)

MAHONESA DE FRESA(GEL ESPESA)

POSTRES:

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PASTEL LIQUIDO DE CHOCOLATE BLANCO Y HELADO DE COUER DE GUANAJA
MOUSSE DE COCO, PLÁTANOS FLAMBE, HELADO DE MASCARPONE Y BIZCOCHO