

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# COCINANDO CON TÉCNICAS ACTUALES DEL MUNDO

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Conocer las siguiente técnicas de cocina:

Crujientes Aires Variedad de espumas Esferificaciones directas e inversas Impregnación Utilización del sifón Bizcocho ligero al microondas Cocción de pescado al vacío a baja temperatura Cocción de carnes duras al vacío a baja temperatura Gelatinas calientes Curado de yemas Cocción de huevos a 65°C Elaboración salsa holandesa al vacío

Conocer los siguientes productos:

Dashi liofilizado y elaborado Arroz para sushi Tratamiento de las algas Diferentes tipos de soja Tofu duro, blando y abura - age (frito) Chipotle, Yuzu, Rocoto. Ají amarillo, Agar Agar y Colas de pescado

Conocer los siguientes cortes de pescado y carne:

Tartar Sushi Carpaccio Tiradito

Elaborar las siguientes recetas:

Sopa de miso Niguiris de atún Gunkan de huevas de trucha Makis de salmón

Contenidos:

Steak tartar sobre crujiente de pan y yema curada  
Huevos Benedictine con espuma de holandesa y crujiente de queso



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Carpaccio de lubina con caviar de tomate y salsa de Yuzu  
Panceta a baja temperatura envueltos en Grissini  
Borch con esferas de yogur  
Taquito de salmón a 50°C con mahonesa de wasabi en espuma  
Tiradito de pez mantequilla con falsa vinagreta de rocoto  
Cebiche de vieiras con leche de tigre y gelatina templada de remolacha  
Tacos de Cochinta Pibill con aire de lima  
Gambas con emulsión de pepino y esferas de vinagre de modena  
Bacalao con cremita de patata y espuma de huevos fritos y crujiente de tinta  
Bloody Mary con espuma blanca de tomate  
Gazpacho transparente con mejillones, bocartes y gel de limón y albahaca  
Curry de pollo con esferas de mango y bizcocho de tomate  
Melón con jamón  
Tarta instantánea de queso y frambuesa  
Tarta Tatín de manzana al momento

