

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