

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA MOLECULAR COCINA MEDITERRÁNEA

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

- Identificar los productos gelificantes y sus usos.
- Identificar sus características y el uso de los utensilios.
- Descripción técnica de los gelificantes.
- Elaboraciones prácticas de los gelificantes
- Técnicas de cocción de platos Marineros

Contenidos:

PRIMER DIA: ESTERIFICACIONES, AIRES Y ESPUMAS.

Aire de salsa de soja Bizcocho micro de avellana Esferas de mozzarella
Espuma de chocolate caliente. Aire de mostaza

SGUNDO DÍA: PLATOS DE COCINA MARINERA

Fideus rossos Rape a
l'all cremat Pulpitos a
la brutesca
Tartar de atun macerado en soja y vinagreta de sésamo

