

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 brutasca  
Tartar de atun macerado en soja y vinagreta de sésamo

