

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# TAPAS Y PINCHOS

## Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

## Objetivos:

Técnicas de vacío (cocción, prensado y difusión osmótica), confitado con aditivos, helados salados  
Usos de aditivos tecnológicos como: gelburger, isomalt, agar, estabilizantes de helado, xantana, lecitina de soja  
Cocina fusión con cocina mejicana, asiática y técnicas de cocina vegetariana crudívora así como productos de estas cocinas.  
Inicio al uso de insectos en la cocina después de la aprobación de la reglamentación sanitaria europea con respecto a su uso y venta.

## Contenidos:

Sandwich de pato.  
Pollo satay.  
Taco de chapulines.  
Cono crujiente de atún, cilantro, fresa y mantequilla.  
Lomo atemperado de jabalí, cacao, coco y piña.  
Blini de hamburguesa de gambón, enoki y tocino.  
Cebolleta al soplete con helado de romesco.  
Sushi de chirivía.  
Sopa de aceituna con galleta de chorizo.  
Gelatina de ostra con foie-gras y remolacha.  
Arroz negro de trufa y chocolate.  
Sardina lacada con tocino y limón

