

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA CON PRODUCTOS GOURMET

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Que los alumnos manipulen productos gourmet de su catálogo de venta.
Utilización de técnicas de cocina diversas para sus productos gourmet.
Diferentes tipos de utilización y técnicas de cocinado para productos gourmet.
Demostración sobre los diferentes tipos de foie-grass y sus derivados.
Demostración sobre la utilización y decoración sobre productos de V GAMA.

Contenidos:

LUNES

- Cocktail de pulpo y langostinos con espuma de maracuyá
- Risotto de bacalao con pil-pil
- Magret de pato con peras salteadas y praliné de avellanas
- Pulpo sobre puré de sobrada y crujiente de tinta
- Bacalao con crepita de patata y espuma de huevo frito y crujiente de tinta
- Crema de coliflor morada con trompeta de la muerte y avellanas
- Tiradito de caballa con maracuyá y escabeche de setas
- Cuajada de guisantes con brandada de bacalao



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



MARTES

- Arroz meloso de setas con lomo de corzo y orégano
- Lomo de corzo asado con castañas y tallarines al cacao con jugo de mandarina
- Dip de guacamole con bacon y gorgonzola
- Royal de foie con tartar de corzo en canelón de boletus
- Confit de pato con patatas salteadas y salsa de higos
- Turrón de foie-grass
- Demostración del foie-grass y sus derivados (mi-cuit, mousse, block etc)

MIÉRCOLES

- Sopa de frutos rojos con espuma de limón
- Sopa de chocolate blanco y frutas del bosque
- Confitura de mandarina y espuma de crema catalana
- Panna cotta de fresa
- Elaboración y presentación de productos de ?V GAMA?