

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# MENÚS DE VANGUARDIA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Partiendo del conocimiento base de la cocina tradicional española, comenzaremos a utilizar las nuevas técnicas de la cocina evolucionada, a mimar el producto de la temporada y adquirir conocimiento sobre los procesos de cocina.

Aplicaremos nuevas técnicas para elaborar nuevas recetas deliciosas.

Este es un curso para el que busque utilizar adecuadamente los nuevos y vanguardistas utensilios de cocina, innovando en su cocina.

Contenidos:

SESIÓN 1, 13 de mayo,

4 HORAS: COCINA ESPAÑOLA - Arroz y mar

ARROZ ROJO DE BOGAVANTE

TXANGURRO RELLENO

SESIÓN 2, 14 de mayo,



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



4 HORAS: REPOSTERÍA Y COCINA DULCE - Postres al plato

TARTA DE YOGURT Y CEREZAS

PASTA CHOUX PROFITEROLES ECLER

SESIÓN 3, 15 de mayo,

4 HORAS: TÉCNICAS DE VANGUARDIA - Entrantes de vanguardia

ESPUMA DE VINO DULCE CON FRUTAS EN SUSPENSIÓN

GRANIZADO DE CAFÉ CON PERLAS DE NATA - NITRÓGENO LÍQUIDO