

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



SEMINARIO DE COCINA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Emplear tanto técnicas innovadoras como ingredientes novedosos, para ampliar la formación del personal en activo y así ofrecer a los clientes nuevas opciones de productos en tendencia así como elaboraciones con nuevas texturas y combinaciones que difieren de las tradicionales. Tanto en salado como en dulce

Contenidos:

Elaboración de ENTRANTES

Técnica de ravioli líquido con gelatina vegetal (RAVIOLI LÍQUIDO CON QUESO FETA Y NABOS).

Canelón de yema, tartar y crujientes de anacardos (TARTAR DE TERNERA EN SU CANELÓN CON CRUJIENTE DE ANACARDOS).

Pastas kataifi, plancton marino (GAMBONES CON PASTA KATAIFI Y VEGANESA DE PLANCTOM).

Sorbete salado, esferificación inversa, gel de agar y técnica de pan en sifón y airbags (SORBETE DE MANGO CON SU GEL DE ALBAHACA, ESFÉRICOS DE MOZZARELLA Y VARIADO DE PANES).



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Elaboración de PLATOS SALADOS CON PESCADO.

Pasta philo, brandada de bacalao, caviar con agar-agar, aceite con malto (MILHOJAS DE BACALAO CON CAVIAR DE MORRONES, AJO NEGRO Y POLVO DE ACEITE DE AJOS).

Masa con agua de mar y tinta (pan bao), salsa.

sriracha, salteado de calamares, emulsión de ajo negro (BAO DE CALAMARES CON EMULSIÓN DE AJO NEGRO).

Flan con iota, espuma en sifón, panko tostado (FLAN DE MEJILLONES CON AIRE DE BECHAMEL Y MIGAS DE PANKO).

Escabeche al vacío, encurtidos, deshidratado (LOMOS DE SARDINA EN ESCABECHE CON PICKELS DE CEBOLLA Y TOMATES SEMISECOS).

Elaboración de PLATOS DULCES.

Cocción de crema inglesa al vacío, panela (FLAN DE MANGO CON STREUSSEL DE CACAO Y HELADO DE PLÁTANO).

Bizcocho sifón, merengue con albúmina, salsa de fresa (BIZCOCHO DE YOGUR CON VINAGRETA DE FRESAS, MERENGUE DE FRAMBUESAS Y CAKE DE QUESO EN CREMA).

Esferificación directa e inversa (CAVIAR DE SANDÍA CON ESFERAS DE CACAO Y HELADO DE CAÑA).

Espuma caliente en sifón, helado de especias, fruta liofilizada (CREMA SOUFLADA DE CHOCOLATE CON FRUTA DE LA PASIÓN).

