



 Categorías

Hostelería

 Importe

Gratuito

 Tipo

Mixto

 Colectivo

Autónomos, Trabajadores

 Plan

Estatal

 Duración

35 H

 Dónde

Alicante, Almería, Asturias, Burgos, Murcia, Salamanca, Valladolid

 ¿A quién va dirigido?

PERSONAS TRABAJADORAS Y AUTÓNOMAS DEL SECTOR HOSTELERÍA

Temario

CONTENIDOS FORMATIVOS:

-

1. LA COCINA MOLECULAR.

1.1. La cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana.

1.2. Esferificación: básica e inversa.

1.2.1. Uso y manipulación de los productos.

1.2.2. Recetas ilustrativas.

1.3. Gelificantes.

1.3.1. Uso y manipulación de los productos.

1.3.2. Recetas ilustrativas.

1.4. Emulsionantes (aires).

1.4.1. Uso y manipulación de los productos.

1.4.2. Recetas ilustrativas.

1.5. Espesantes.

1.5.1. Uso y manipulación de los productos.

1.5.2. Recetas ilustrativas.

-

2. COCINA AL VACÍO.

2.1. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío.

2.2. Recetas realizadas con la cocción al vacío.

-

3. COCINA CON NITRÓGENO LÍQUIDO.

3.1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido.

3.2. Recetas realizadas con nitrógeno líquido.

-

4. LAS ESPUMAS.

4.1. Uso y aplicaciones del sifón.

4.2. Recetas realizadas con espuma.

-

5. COCINAR CON HUMO.

5.1. Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas.

-

6. LA COCINA CON FLORES Y GERMINADOS.

-

7. NUEVAS TENDENCIAS ASIÁTICAS: SALSAS, ALGAS, HONGOS, PRODUCTOS Y MÉTODOS DE COCINADO ORIENTALES, SUSHI.

-

8. REPOSTERÍA ARTÍSTICA ACTUAL.

8.1. Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásico, etc.

8.2. Cookies.

8.3. Coulant.

8.4. Macarons.

8.5. Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes

Objetivos

Adquirir los fundamentos básicos sobre técnicas utilizadas en la cocina molecular y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía.

Requisitos

Los alumnos deben pertenecer a alguno de los siguientes colectivos:

- Trabajadores y autónomos