



HOTR048PO. Innovación en la cocina.

Sku: PMAI1061

Horas: 35

Formato: HTML

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

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. 1.3. Uso y manipulación de los productos. 1.4. Recetas ilustrativas. 1.5. Gelificantes. 1.6. Uso y manipulación de los productos. 1.7. Recetas ilustrativas. 1.8. Emulsionantes (aires). 1.9. Uso y manipulación de los productos. 1.10. Recetas ilustrativas. 1.11. Espesantes. 1.12. Uso y manipulación de los productos. 1.13. 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, clásicos...etc. 8.2. Cookies. 8.3. Coulant. 8.4. Macarons. 8.5. Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes.