



HOTR048PO. Innovación en la cocina.

Sku: 20091IN

Horas: 35

OBJETIVOS

- Adquirir los fundamentos básicos sobre técnicas utilizadas en la cocina molecular y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía.
- Adquirir los fundamentos básicos de la cocina molecular: técnicas y productos relacionados.
- Llevar a cabo técnicas de cocina al vacío en torno a la innovación gastronómica.
- Llevar a cabo técnicas de cocina haciendo uso del nitrógeno líquido.
- Desarrollar elaboraciones con base de espumas y aires.
- Concretar los usos y aplicaciones del humo en gastronomía.
- Conocer los usos y aplicaciones de las flores y germinados en cocina.
- Descubrir las nuevas tendencias gastronómicas occidentales en torno al uso de productos y técnicas asiáticas.
- Desarrollar elaboraciones de repostería artística actual.

CONTENIDOS

UNIDAD 1. La cocina molecular Introducción La cocina molecular: definición y productos utilizados (alginato, citrato sódico, sal de calcio, gluconolactato cálcico y goma xantana) Esferificación básica e inversa Uso y manipulación de los productos Recetas ilustrativas Gelificantes Uso y manipulación de los productos Recetas ilustrativas Emulsionantes (aires) Uso y manipulación de los productos Recetas ilustrativas Espesantes Uso y manipulación de los productos Recetas ilustrativas Sal viva (acetato sódico) Resumen

UNIDAD 2. Cocina al vacío Introducción La cocina al vacío. Definición Usos y aplicaciones de la cocción al vacío Recetas realizadas con la cocción al vacío Resumen

UNIDAD 3. Cocina con nitrógeno líquido Introducción Nitrógeno líquido. Definición Usos y aplicaciones del nitrógeno líquido Recetas realizadas haciendo uso del nitrógeno líquido Resumen

UNIDAD 4. Las espumas Introducción Las espumas. Definición Uso y aplicaciones del sifón Recetas realizadas con espumas y aires Resumen

UNIDAD 5. Cocinar con humo Introducción El humo. Definición. Usos y aplicaciones del humo Tipología Recetas Resumen

UNIDAD 6. La cocina con flores y germinados Introducción Las flores en la oferta gastronómica Los germinados en la oferta gastronómica Resumen

UNIDAD 7. Nuevas tendencias asiáticas Introducción Productos Métodos de cocinado orientales *Sushi* Resumen

UNIDAD 8. Repostería artística actual Introducción *Cupcakes* o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásicos, etc. *Cookies* *Coulant* *Macarons* Uso del fondant en galletas, tartas y *cupcakes* Resumen