



HOTR0063. Innovación en la cocina.

Sku: PS_HOTR0063

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

- **Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas.**
 - Introducción a la cocina molecular:
 - Cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana.
 - Esferificación: básica e inversa. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
 - Gelificantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
 - Emulsionantes (aires). Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
 - Espesantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
 - Aplicación de la cocina al vacío:
 - Uso y aplicaciones de la cocción al vacío.
 - Recetas realizadas con la cocción al vacío.
 - Uso del nitrógeno líquido en la cocina:
 - Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido.
 - Recetas realizadas con nitrógeno líquido.
 - Elaboración de espumas:
 - Uso y aplicaciones del sifón.
 - Recetas realizadas con espuma.
 - Aplicación del humo en la cocina.
 - Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas.
 - Empleo de flores y germinados en la cocina.

- Conocimiento de las nuevas tendencias asiáticas: salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales, sushi.
- Elaboración de repostería artística actual.
 - Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásico, etc.
 - Cookies.
 - Coulant.
 - Macarons.
 - Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes.
- **Habilidades de gestión, personales y sociales.**
 - Creatividad e innovación en la cocina.
 - Capacidad de aplicar nuevas técnicas de cocina.
 - Asimilación de recetas realizadas con diferentes técnicas.