



HOTR0063. Innovación en la cocina

Sku: 67379IN

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.
- 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. 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.

Unidad 2. Aplicación de la cocina al vacío:

- Uso y aplicaciones de la cocción al vacío.

- Recetas realizadas con la cocción al vacío.

Unidad 3. Uso del nitrógeno líquido en la cocina:

- Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido.
- Recetas realizadas con nitrógeno líquido.

Unidad 4. Elaboración de espumas:

- Uso y aplicaciones del sifón.
- Recetas realizadas con espuma.

Unidad 5. Aplicación del humo en la cocina.

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

Unidad 6. Empleo de flores y germinados en la cocina.

- Las flores en la oferta gastronómica
- Los germinados en la oferta gastronómica

Unidad 7. Conocimiento de las nuevas tendencias asiáticas: salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales, sushi.

- Productos
- Métodos de cocinado orientales
- *Sushi*

Unidad 8. 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.