

Innovación en la cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 35 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

UD1. Introducción a la cocina molecular:

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

1.2. Esferificación: básica e inversa. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.

1.3. Gelificantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.

1.4. Emulsionantes (aires). Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.

1.5. Espesantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.

UD2. Aplicación de la cocina al vacío:

2.1. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío.

2.2. Recetas realizadas con la cocción al vacío.

UD3. Uso del nitrógeno líquido en la cocina:

3.1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido.

3.2. Recetas realizadas con nitrógeno líquido.

UD4. Elaboración de espumas:

4.1. Uso y aplicaciones del sifón.

4.2. Recetas realizadas con espuma.

UD5. Aplicación del humo en la cocina.

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

UD6. Empleo de flores y germinados en la cocina.

UD7. Conocimiento de las nuevas tendencias asiáticas: salsas, algas, hongos,

productos y métodos de cocinado orientales, sushi.

UD8. Elaboración de 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, cupcake