

Innovación en la cocina

Duración: 60 h

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.

TEMARIO

Tema 1. Introducción a la cocina molecular

Introducción

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 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

Resumen

Tema 2. Aplicación de la cocina al vacío

Introducción

Usos y aplicaciones de la cocción al vacío

Recetas realizada con la cocción al vacío

Resumen

Tema 3. Uso del nitrógeno líquido en la cocina

Introducción

Usos y aplicaciones del nitrógeno líquido

Recetas realizadas con nitrógeno líquido

Resumen

Tema4. Elaboración de espumas

Introducción

Uso y aplicaciones del sifón

Recetas realizadas con espumas

Resumen

Tema 5. Aplicación del humo en la cocina

Introducción

Usos y aplicaciones del humo

Tipología

Recetas

Resumen

Tema 6. Empleo de flores y germinados en la cocina

Introducción

Las flores en la oferta gastronómica

Los germinados en la oferta gastronómica

Resumen

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

Introducción

Productos

Métodos de cocinado orientales

Sushi

Resumen

Tema 8. Elaboración de 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, cupcakes

Resumen