

Modulo Formativo: HOTR048PO Innovación en la cocina

Duración: 35 horas

Fechas de impartición: Del 05/11/2018 al 21/11/2018

Horario: de Lunes a miércoles de 16:15 a 20:15

Modalidad: Presencial

Idioma: Castellano

Lugar de impartición: Escuela de Hostelería Gamarra

Impartidor: Marina González

CONTENIDOS DEL CURSO

1. LA COCINA MOLECULAR.

- 1.1. La cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana.
- 1.2. Esferificación: básica e inversa.
 - 1.2.1. Uso y manipulación de los productos.
 - 1.2.2. Recetas ilustrativas.
- 1.3. Gelificantes.
 - 1.3.1. Uso y manipulación de los productos.
 - 1.3.2. Recetas ilustrativas.
- 1.4. Emulsionantes (aires).
 - 1.4.1. Uso y manipulación de los productos.
 - 1.4.2. Recetas ilustrativas.
- 1.5. Espesantes.
 - 1.5.1. Uso y manipulación de los productos.
 - 1.5.2. Recetas ilustrativas.

2. COCINA AL VACÍO.

- 2.1. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío.
- 2.2. Recetas realizadas con la cocción al vacío.

3. COCINA CON NITRÓGENO LÍQUIDO.

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

4. LAS ESPUMAS.

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

5. COCINAR CON HUMO.

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

6. LA COCINA CON FLORES Y GERMINADOS

7. NUEVAS TENDENCIAS ASIÁTICAS: SALSAS, ALGAS, HONGOS, PRODUCTOS Y MÉTODOS DE COCINADO ORIENTALES, SUSHI.

8. REPOSTERÍA ARTÍSTICA ACTUAL.

- 8.1. Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásicos...etc.
- 8.2. Cookies.
- 8.3. Coulant.
- 8.4. Macarons.
- 8.5. Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes.