

HOTR048PO. Innovación en la cocina.

Horas

35

Acerca de este curso

Cod: 20091IN

UNIDAD 1. La cocina molecular

Introducción

La 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

Recetas ilustrativas

Gelificantes

Uso y manipulación de los productos

Recetas ilustrativas

Emulsionantes (aires)

Uso y manipulación de los productos

Recetas ilustrativas

Espesantes

Uso y manipulación de los productos

Recetas ilustrativas

Sal viva (acetato sódico)

Resumen

UNIDAD 2. Cocina al vacío

Introducción

La cocina al vacío. Definición

Usos y aplicaciones de la cocción al vacío

Recetas realizadas con la cocción al vacío

Resumen

UNIDAD 3. Cocina con nitrógeno líquido

Introducción

Nitrógeno líquido. Definición

Usos y aplicaciones del nitrógeno líquido

Recetas realizadas haciendo uso del nitrógeno líquido

Resumen

UNIDAD 4. Las espumas

Introducción

Las espumas. Definición

Uso y aplicaciones del sifón

Recetas realizadas con espumas y aires

Resumen

UNIDAD 5. Cocinar con humo

Introducción

El humo. Definición. Usos y aplicaciones del humo

Tipología

Recetas

Resumen

UNIDAD 6. La cocina con flores y germinados

Introducción

Las flores en la oferta gastronómica

Los germinados en la oferta gastronómica

Resumen

UNIDAD 7. Nuevas tendencias asiáticas

Introducción

Productos

Métodos de cocinado orientales

Sushi

Resumen

UNIDAD 8. 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 y *cupcakes*

Resumen

¿Qué aprenderás?

- 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.