

## LA INNOVACIÓN EN LA COCINA

**Código:** 0208\_V2

**Duración:** 80H

### **Objetivos:**

Aprender cómo trabajar mediante el uso de la cocina molecular, a través de distintas técnicas.

Visualizar los diferentes usos de la cocina oriental y la repostería. Se ofrecerán recetas de cada tipo de técnica para poder realizarlas.

### **Contenidos:**

#### **Tema 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. Gelificantes

1.3. Emulsionantes (aires)

1.4. Espesantes

#### **Tema 2. Cocina al vacío.**

2.1. Definición de cocina al vacío

2.2. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío

#### **Tema 3. Cocina con nitrógeno líquido.**

3.1. El Nitrógeno líquido

3.2. Precauciones en la manipulación de N<sub>2</sub>

3.3. Uso del nitrógeno líquido

3.4. Recetas con N<sub>2</sub> líquido

#### **Tema 4. Las espumas.**

- 4.1. ¿Qué es una espuma?
- 4.2. Espumas y aires en la nueva cocina
  - 4.2.2. Aires
- 4.3. Recetas

#### **Tema 5. Cocinar con humo.**

- 5.1. El ahumado como técnica de conservación
- 5.2. El ahumado en gastronomía
- 5.3. El ahumado en la cocina molecular
- 5.4. Recetas

#### **Tema 6. La cocina con flores y germinados.**

- 6.1. Las flores en la cocina
- 6.2. La gastronomía de los germinados

#### **Tema 7. Nuevas tendencias asiáticas: Salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales. Sushi.**

- 7.1. Un paseo por la cocina oriental
- 7.2. Las salsas más comunes
- 7.3. Algas
- 7.4. Setas orientales
- 7.5. Métodos de cocción
- 7.6. El Sushi

#### **Tema 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,...