

HOTR0063 INNOVACIÓN EN LA COCINA

Categoría

Hostelería y turismo



www.clitic.es

Objetivos

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

Características



Modalidad
E-learning



Duración
35H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclitic.com/>



Índice de contenidos

• **Introducción a la cocina molecular:**

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

• **Aplicación de la cocina al vacío:**

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

• **Uso del nitrógeno líquido en la cocina:**

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

• **Elaboración de espumas:**

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

• **Aplicación del humo en la cocina.**

- Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas.

• **Empleo de flores y germinados en la cocina.**

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

• **Elaboración de repostería artística actual.**

- Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásico, etc.
- Cookies.
- Coulant.
- Macarons.
- Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes.