

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

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

### CONTENIDOS

UD1. Introducción a la cocina molecular:1.1. Cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana.1.2. Esferificación: básica e inversa. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.1.3. Gelificantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.1.4. Emulsionantes (aires). Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.1.5. Espesantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.UD2. Aplicación de la cocina al vacío:2.1. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío.2.2. Recetas realizadas con la cocción al vacío.UD3. Uso del nitrógeno líquido en la cocina:3.1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido.3.2. Recetas realizadas con nitrógeno líquido.UD4. Elaboración de espumas:4.1. Uso y aplicaciones del sifón.4.2. Recetas realizadas con espuma.UD5. Aplicación del humo en la cocina.5.1. Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas.UD6. Empleo de flores y germinados en la cocina.UD7. Conocimiento de las nuevas tendencias asiáticas: salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales, sushi.UD8. Elaboración de repostería artística actual.8.1. Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásico, etc.8.2. Cookies.8.3. Coulant.8.4. Macarons.8.5. Uso del fondant en galletas, tartas, cupcake

