

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- 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.

CONTENIDOS

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 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 Cocina con nitrógeno líquido Introducción Nitrógeno líquido. Definición Usos y aplicaciones del nitrógeno líquido Recetas realizadas haciendo uso del nitrógeno líquido Resumen Las espumas Introducción Las espumas. Definición Uso y aplicaciones del sifón Recetas realizadas con espumas y aires Resumen Cocinar con humo Introducción El humo. Definición. Usos y aplicaciones del humo Tipología Recetas Resumen La cocina con flores y germinados Introducción Las flores en la oferta gastronómica Los germinados en la oferta gastronómica Resumen Nuevas tendencias asiáticas Introducción Productos Métodos de cocinado orientales Sushi Resumen 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

