



Cocina molecular



4 SESIONES (20 H.)



260 €



BONIFICABLE

Descripción:

Conocerás los productos más utilizados en la cocina molecular y practicarás las técnicas más innovadoras que te permitirán desarrollar una cocina moderna y creativa.

Programa:

- Esferificaciones directas e inversas.
- Gelificantes: gellan, kappa, agar, metil y goma konjac, elastic y gelificante vegetal entre otros.
- Emulsionantes: lecitina, sucro, glicerina y proespuma entre otros.
- Espesantes: xantana, ultratex 3 y kuzu entre otros.
- Azúcares: manitol, isomalt y maltosec entre otros.
- Batidos y montados: albuwhip entre otros.
- Otros: gelburger.

Metodología:

- Las técnicas de cocina se pondrán en práctica a través de la elaboración de diferentes recetas con productos de temporada.
- Al finalizar cada clase se degustarán y evaluarán las diferentes elaboraciones realizadas.



Precio por alumno. Consulta fechas y horarios del curso en www.mediterraneoculinary.com