



## HOTR048PO. INNOVACIÓN EN LA COCINA.

SKU: 20091IN

Horas [35](#)

### 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.

### CONTENIDO

#### UNIDAD 1. 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

## **UNIDAD 2. 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

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

Introducción

Nitrógeno líquido. Definición

Usos y aplicaciones del nitrógeno líquido

Recetas realizadas haciendo uso del nitrógeno líquido

Resumen

#### **UNIDAD 4. Las espumas**

Introducción

Las espumas. Definición

Uso y aplicaciones del sifón

Recetas realizadas con espumas y aires

Resumen

#### **UNIDAD 5. Cocinar con humo**

Introducción

El humo. Definición. Usos y aplicaciones del humo

Tipología

Recetas

Resumen

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

Introducción

Las flores en la oferta gastronómica

Los germinados en la oferta gastronómica

Resumen

## **UNIDAD 7. Nuevas tendencias asiáticas**

Introducción

Productos

Métodos de cocinado orientales

*Sushi*

Resumen

## **UNIDAD 8. 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