

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## COCINA AVANZADA. MONOGRÁFICOS

### ESPECIAL SIFONES 2019



**Precio: 45.00€**

**Horario: 19,30-21,30h**

**Fecha del curso: 16/01/2019**

**Impartido por: Rosa M Garcia**

**Lugar: Cookiteca Passeig de Gràcia**

Desde la creación de la primera espuma en 1994 de mano de **Ferran Adrià**, el sifón de espumas se ha hecho un hueco en todas las cocinas, tanto profesionales como en la de muchas casas.

Este **curso de 2 horas** te permitirá perfeccionar tu técnica o animarte a usar y experimentar por primera vez con un sifón .

Utilizaremos los **Sifones ISI gourmet whip plus**. Nos iniciaremos en su **correcto uso y** posteriormente en sus **aplicaciones en diferentes espumas, tanto frías como calientes**.

#### Contenido del curso

##### 1. Teoría introductoria

1.1 ¿QUE ES UNA ESPUMA?

1.2 ¿CÓMO SE USA EL SIFÓN?

1.3 MÉTODO CREATIVO

1.4 TIPOS DE ESPUMAS:

- FRIAS CON GELATINA
- FRIAS CON GRASA
- FRIAS CON CLARAS
- CALIENTES CON CLARAS
- CALIENTES CON FÉCULA

1.5 ORIENTACIÓN AL CURSO 2. Otros usos del sifón.

## 2. Recetas

### 1.1 FRIAS CON GELATINA

- Espuma de limón para acompañar una cerveza.
- Espuma de mango o fruta para un postre.

### 1.2 FRIAS CON GRASA

- Espuma de queso Idiazábal con fresas confitadas y vinagre balsámico.
- Crema catalana en copa.

### 1.3 FRIAS CON CLARA

- Espuma de mojito.

### 1.4 CALIENTES CON CLARA

- Tomates rellenos con espuma caliente de parmesano.
- Espárragos con mayonesa caliente.

### 1.5 CALIENTES CON FÉCULA

- Espuma de patata para tortilla en copa con un toque de trufa.

\*Las recetas están sujetas a cambios de última hora

**Cookiteca Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - Tlf. +34932059373

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

**Cookiteca Sarrià:** Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)