



MONOGRÁFICS DE CUINA

ESPECIAL SIFONS



Preu: 45.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 16/01/2019

Impartit per: Rosa M Garcia

Lloc: Cookiteca Valencia 223

Des de la creació al 1994 de la primera escuma de mano de **Ferran Adrià**, el sífó d'escumes s'ha fet un fórat en totes les cuines, tant professionals com en les de moltes cases.

Aquest **curs de 2 hores** et permetrà perfeccionar la teva tècnica o a animar-te a utilitzar o experimentar per primera vegada amb un sífó.

Utilitzarem els **Sifons ISI gourmet whip plus**. Ens iniciarem en el seu **us correcte** i posteriorment en les seves **aplicacions en diferents escumes, tant fredes com calentes**.

Â

Contingut del curs

1. Teoria introductòria

Â Â Â 1.1 ¿QUE ES UNA ESCUMA?

Â Â Â Â 1.2 ¿COM S'UTILITZA EL SIFÓ?

Â Â Â Â 1.3 MÈTODE CREATIU

Â Â Â Â Â 1.4 TIPUS D'ESCUMES:

- FREDES AMB GELATINA
- FREDES AMB GREIX
- FREDES AMB CLARES
- CALENTES AMB CLARES
- CALENTES AMB FÈCULA

1.5 ORIENTACIÓ AL CURS 2. Altres usos del sífo

2. Receptes

1.1 FREDES AMB GELATINA

- Escuma de llimona pe acompanyar una cervesa
- Escuma de mango o fruita per un postre

1.2 FREDES AMB GREIX

- Escuma de formatge Idiazábal amb maduixes confitades i vinagre balsà mic
- Crema catalana en copa.

1.3 FREDES AMB CLARA

- Escuma de mojito

1.4 CALENTES AMB CLARA

- Tomà quets farcits amb escuma calenta de parmesà
- Espà rrec amb maiones calenta

1.5 CALENTES AMB FÈCULA

- Escuma de patata per a truita en copa amb un toc de trufa

Â

Â

*Les receptes estan subjectes a canvis de darrera hora



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73
Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com
 Correu electrònic:
 info@cookiteca.com