



MONOGRÁFICS DE CUINA

ESCUMES I SIFONS



Preu: ~~48.00€~~ **43.20€**

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 16/01/2020

Impartit per: Rosa Maria Garcia

Lloc: Cookiteca Sarrià

¡OFERTA!: 10% de descompte

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**.

Contingut del curs

1. TEORIA INTRODUCTÓRIA

- 1.1 ¿Que es una escuma?
- 1.2 ¿Com s'utilitza el sífó?
- 1.3 Mètode creatiu
- 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 sífó.*

2. RECEPTES

2.1 Fredes amb gelatina

Escuma de llimona pe acompanyar una cervesa.

Escuma de mango o fruita per un postre.

2.2 Fredes amb greix

Escuma de formatge Idiazábal amb maduixes confitades i vinagre balsàmic.

Crema catalana en copa.

2.3 Fredes amb clara

Escuma de mojito

2.4 Calentes amb clara

Tomàquets farcits amb escuma calenta de parmesà

Espàrrec amb maiones calenta

2.5 Calentes amb fècula

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

**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