cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

MONOGRÁFICOS DE COCINA

ESPECIAL SIFONES 2019



Precio: 45.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 16/01/2019

Impartido por: Rosa M Garcia

Lugar: Cookiteca Valencia 223

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. Teoria 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