

## SPECIAL COOKING WORKSHOPS

### Whipping Siphons Class



**Price:** ~~48.00€~~ **43.20€**

**Time:** 19:30-21:30h

**Date:** 16/01/2020

**Teacher:** Rosa Maria Garcia

**Place:** Cookiteca Sarrià

**¡OFFER!:** 10% of discount

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

#### 2.1 Frias con gelatinas

Espuma de limón para acompañar una cerveza.

Espuma de mango o fruta para un postre.

#### 2.2 Frias con grasa

Espuma de queso Idiazábal con fresas confitadas y vinagre balsámico.

Crema catalana en copa.

#### 2.3 Frias con clara

Espuma de mojito.

#### 2.4 Calientes con clara

Tomates rellenos con espuma caliente de parmesano.

Espárragos con mayonesa caliente.

#### 2.5 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 Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73

**Cookiteca Sarrià:** EN - Phone 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** m

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

Mail:

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