cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

MONOGRÁFICOS DE COCINA

ESPUMAS Y SIFONES

Precio: ~~**48.00€**~~ **43.20€**

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 16/01/2020

Impartido por: Rosa Maria Garcia

Lugar: Cookiteca Sarrià

OFERTA: 10% de descuento

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*