

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*



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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com