

Observaciones:

Martes 15: Especial Pasteleros y Panaderos.

Miércoles 16: Especial Cocineros y Reposteros de Restauración.

Horario:

Martes 15:

15:45 h: Presentación.

16:00 h: Comienzo del curso, hasta las 19:00 h.

Miércoles 16:

16:45 h: Presentación.

17:00 h: Comienzo del curso, hasta las 20:00 h.



Técnicas y productos Sosa aplicados en la cocina salada y dulce

Presentación Teórico-Práctica

Localización



DIEXPA, S.A.

Autovía A3 Madrid-Valencia, Km 351 | Apartado de Correos nº 2
46920 Mislata (Valencia)

TEL. 963 500 700 | FAX. 963 599 796

WEB. www.diexpa-sa.es | E-MAIL. diexpasa@diexpa.es



Aula Cash Diexpa
15 y 16 de junio de 2010

temario

Técnicas y productos Sosa aplicados en la cocina salada y dulce

Gelcrom: Cremas al minuto en frío y congelable.

Gelespesa: Espesante y con capacidad de evitar la sinéresis.

Gelatina vegetal: Gelatinas flexibles.

Maltosec: Agente de carga de las grasas.

Glicerina: Anticongelante y su capacidad de detener las reacciones en cadena de la técnica de escerificación.

Promousse: Mouse y parfait helados al instante.

Instantgel: Cuajadas al instante, sustituto de la hoja de la gelatina.

Air-bac: En granillo para hinchar.

Gelburger: Para unir alimentos sin que pierdan la estructura incluso con temperatura.

Proespuma: Preparado para la confección de espumas con sifón.

Recetas a elaborar para la demostración de pastelería

· Emulsión de piñones, falso Crumble de chocolate, gelificado de leche, merengue de mandarina y helado de galleta maría.

· Cake de mandarina con cuajada de yogurt mango y helado de violetas.
· Parfait helado con nueces de pecan, Esponja de café, Espuma de cacao y Perlas de mandarina.

Recetas a elaborar para la demostración de cocineros

· Canelones crujientes de Air-Bac, Sofrito aromático, Beixamel de foie, Crema de peras Williams y Caviar de foie.
· Raviolis de mango con changurro y gambas, Mermelada picante de papaya, Migas de aceite de avellanas y láminas de jengibre.
· Esponja de café, Espuma de cacao y Perlas de mandarina.

***Nota:** A los asistentes se entregará toda la documentación relacionada con el contenido del Curso. Asimismo todas las elaboraciones que se realicen podrán ser degustadas al final de las ponencias.*

ponente

SERGI MEDIAVILLA
Asesor Técnico de Sosa.

