



International
Cooking Concepts

CURSO DE SIFONES ISI

LAS ESPUMAS: TÉCNICAS, TIPOS, USOS Y OTRAS ELABORACIONES

CONTENIDO DEL CURSO:

- 1· INTRODUCCIÓN
- 2· ¿CÓMO USAR EL SIFÓN?
- 3· TIPOS DE ESPUMAS
- 4· MÉTODOS DE ELABORACIÓN
- 5· RECETAS Y APLICACIONES
- 6· OTRAS ELABORACIONES

- *Copa de bienvenida*

(Espuma caliente con clara)

- *Mejillones 90°C 2'30" merengados*

(Espuma fría con gelatina)

- *Tomates rellenos de parmesano*

(Espuma fría con grasa)

- *Espárragos con mayonesa caliente de estragón*

(Espuma caliente con huevo)

- *Espuma de patata, huevo, setas confitadas y Pan tostado de sifón*

(Espuma caliente con fécula y pan de sifón)

- *Helado de mango con espuma de coco y bizcocho de avellanas de sifón sin gluten*

(Espuma fría con grasa y bizcocho al microondas)

- *Espuma caliente de chocolate negro con pan, aceite y sal.*

(Espuma caliente con claras)

- *El gin tónico sin ensalada*

(Rapid infusion)