



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 dulce caliente con clara, o fría con gelatina)

- *Navajas frías con ponzu y espuma de tomate*

(Espuma salada fría con gelatina)

- *Ensalada de tomates cherry, con endivias, remolacha y espuma de queso roquefort*

(Espuma salada fría con grasa)

- *Patatas Bravas Simples*

(Espuma salada caliente con huevo)

- *Pizza al momento de torta-pan de sifón, con verduras, setas, y papada ibérica*

(Espuma de pan, y salsa caliente salada con sifón)

- *Bizcochos variados de sifón con sus aliños*

(Bizcocho al microondas)

- *Chocolate negro con pan, aceite y sal.*

(Espuma dulce caliente con clara y grasa)

- *El gin tonic con rapid infusion y su espuma de Classic Soda Maker*

(Rapid infusion y Classic Soda Maker)