

PRODUCTOS DE VANGUARDIA: GELIFICANTES, ESPESANTES, EMULSIONANTES Y OTROS



OBJETIVOS

- Comprender el uso técnico de ingredientes y aditivos culinarios de vanguardia como gelificantes, emulsionantes, espesantes y aireantes.
- Aplicar estos ingredientes en elaboraciones concretas, controlando sus dosificaciones, comportamiento y efectos en diferentes matrices.
- Diseñar platos con texturas innovadoras, integrando estas técnicas en propuestas creativas, coherentes y técnicamente viables.

DIRIGIDO A

Este Curso está diseñado para profesionales del sector gastronómico que desean dominar el uso de ingredientes y aditivos contemporáneos, comprendiendo su lógica técnica y su potencial creativo.

Está especialmente recomendado para:

- Cocineros/as, chefs y jefes/as de partida que deseen innovar en sus elaboraciones utilizando recursos técnicos avanzados.
- Profesionales de I+D y responsables de producción que trabajen con texturas complejas y quieran profundizar en su control.
- Emprendedores/as y apasionados/as de la cocina con conocimientos previos, que quieran ofrecer productos diferenciadores con alto valor técnico.

PROGRAMA

Espesantes en la vanguardia

- · Productos: Características, dosificaciones, empleo
 - Goma Xantana, Goma Garrofín, Inulina, Goma arábiga, Goma Guar, Goma Tara, Kudzu, Almidones naturales, Goma Konjac

Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo

- Efecto suspensor
 - o Falsas pastas
 - o Gominolas
 - o Espumas
 - o Pan sin gluten
 - o Soluciones espesas
 - o Texturas sustitutivas de la grasa
 - Crujientes
 - o Caldo suflado
 - Pastas alcalinas
 - Gelatinas

Gelificantes

- Productos: Características, dosificaciones, empleo
 - o Agar Agar
 - Carragenato Kappa
 - o Carragenato lota
 - o Goma Gellan
 - o Gelatina Animal
 - o Pectina Acid Free
 - Pectina NH
 - o Metilcelulosa
 - Alginato
- · Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo
 - Recubrimientos
 - o Caviar
 - Velos
 - o Cuajada/ Panacota/ Geles lácteos
 - o Film flexible
 - o Pegado de frutas
 - o Compota alcohólica
 - o Espumas calientes
 - o Esferificaciones directas e inversas

Emulsionantes y aireantes en la vanguardia

- Productos: Características, dosificaciones, empleo
 - o Albúmina
 - o Proteínas de la leche
 - o Mono/diglicéridos
 - o Lecitina

- Sucro
- Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo
 - Tofe
 - Emulsiones
 - o Geles de grasa
 - o Espumas montadas
 - Merengues secos
 - o Aires alcohólicos, grasos, calientes

Nuevos productos de vanguardia

- Productos: Características, dosificaciones, empleo
 - o Caolín
 - Isomalt
 - o Arcilla blanca
 - o Dextrina de trigo
 - Maltodextrina
 - Manitol
 - o Obulato
 - Transglutaminasa
 - o Manteca de cacao
- Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo
 - o Cristal blanco
 - Moldear en azúcar
 - Tempura crujiente
 - o Polvorón de malto
 - Miméticos
 - o Caramelo fino
 - o Pieles de pescado sufladas
 - o Pegado de proteínas

PROFESORADO

Urda, Txema Arrufat, Luis

http://mukom.mondragon.edu:8080/Plone/es/curso/productos-de-vanguardia-gelificantes-espesantes-emulsionantes-y-otros