

ABANGOARDIAKO PRODUKTUAK: GELIFIKATZAILEAK, LODIGARRIAK, EMULTSIONATZAILEAK ETA BESTELAKOAK

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
ECTS/ORDUAK	60 ORDU
EGUTEGIA	2025/03/18 - 2025/05/05 Og
TOKIA	<u>Donostia-San Sebastián</u>
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Online

**Informazio gehiago
eta izen-ematea**

HELBURUAK

- Entender las técnicas y aplicaciones de ingredientes y aditivos culinarios de vanguardia.
- Desarrollar habilidades avanzadas en la creación y presentación de platos innovadores.
- Fomentar la creatividad y la experimentación en la cocina a través de la incorporación de técnicas y conocimientos de vanguardia.

NORI ZUZENDUA

El programa está dirigido a personas con los siguientes perfiles:

- Profesionales de la Gastronomía interesados en explorar las últimas tendencias en innovación culinaria.
- Chefs y cocineros/as que deseen dominar el uso de ingredientes y aditivos culinarios de vanguardia.
- Estudiantes o graduados/as en Gastronomía que buscan ampliar sus conocimientos en técnicas avanzadas de cocina.
- Emprendedores gastronómicos que desean destacarse en la creación de platos innovadores y creativos.
- Personas apasionadas por la gastronomía que quieren experimentar con nuevas herramientas y expandir su creatividad en la cocina.

¿No te has visto reflejado/a en los puntos de arriba y te interesa el curso? No dudes en contactar con

nosotros/as, el equipo de coordinación del curso valorará tu formación y experiencia y te daremos una respuesta.

PROGRAMA

- Introducción a los texturizantes
 - Aclarando conceptos: espesar, gelificar, emulsionar y airear
 - Origen, historia y evolución de los texturizantes
 - Procedimientos, modos de empleo y factores de selección

- Espesantes en la vanguardia

Productos: Características, dosificaciones, empleo

- Goma Xantana
- Goma Garrofín
- Inulina
- Goma arábica
- Goma Guar
- Goma Tara
- Kudzu
- Almidones naturales
- Goma Konjac

Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo

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

- Gelificantes

Productos: Características, dosificaciones, empleo

- Agar Agar
- Carragenato Kappa
- Carragenato Iota
- Goma Gellan
- Gelatina Animal
- Pectina Acid Free
- Pectina NH
- Metilcelulosa
- Alginato

Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo

- Recubrimientos
- Caviar
- Velos
- Cuajada/ Panacota/ Geles lácteos
- Film flexible
- Pegado de frutas
- Compota alcohólica
- Espumas calientes
- Esferificaciones directas e inversas
- Emulsionantes y aireantes en la vanguardia

Productos: Características, dosificaciones, empleo

- Albúmina
- Proteínas de la leche
- Mono/diglicéridos
- Lecitina
- Sucro

Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo

- Tofe
- Emulsiones
- Geles de grasa
- Espumas montadas
- Merengues secos
- Aires alcohólicos, grasos, calientes

- Nuevos productos de vanguardia

Productos: Características, dosificaciones, empleo

- Caolín
- Isomalt
- Arcilla blanca
- Dextrina de trigo
- Maltodextrina
- Manitol
- Obulato
- Transglutaminasa
- Manteca de cacao

Aplicaciones: Características, dosificaciones, empleo

- Cristal blanco
- Moldear en azúcar
- Tempura crujiente
- Polvorón de malto
- Miméticos
- Caramelo fino
- Pieles de pescado sufladas
- Pegado de proteínas

IRAKASLEAK

Fernandez Manchado, Raul
Iriarte Elorza, Arantzazu
Llaguno Villafafila, Arrate
Luengo Tesouro, Ivan
Muñoz Valenti, Unai
Ortubay Ibabe, Rafael
Otegui Altolaquirre, Jon Unax

<http://mukom.mondragon.edu:8080/Plone/eu/ikastaroa/abangoardiako-produktuak-gelifikatzailleak-lodigarriak-emultsionatzaileak-eta-bestelakoak>