

## ESPUMAS

### Técnicas, tipos y usos del sifón

Funcionamiento, limpieza, conservación de las espumas.

Mejoras en el sabor respecto a las mousse tradicionales.

La mejora de rendimiento económico de los platos.

### Los distintos tipos de espumas:

- Calientes y frías
- Dulces y saladas

### Los ingredientes de base

- Espumas con base de grasa
- Espumas con base de gelatina
- Espumas con base de fécula
- Espumas con base de albúmina

### Creaciones con espumas

## COCINA Y PASTELERÍA MOLECULAR

La gastronomía molecular estudia y analiza los cambios y/o reacciones bioquímicas que afectan a las propiedades físico-químicas de los alimentos y los procesos de cocción/ manipulación, con la adición o no de otros productos y/o la intervención de elementos tecnológicos.

Los alimentos son compuestos orgánicos (proteínas, hidratos de carbono, lípidos y vitaminas) y minerales, que cuando son sometidos a procesamiento son capaces de manifestar sus propiedades transformándose en espumas, emulsiones, geles u otras estructuras que pueden ser infinitas en gastronomía, dado que en ella se está continuamente innovando.