

MEMORIA CURSO INTERMEDIO 2016-2017

Ofrecemos un curso regular de nivel Intermedio. Los que habéis hecho el curso básico o conocéis las técnicas que aquí se enseñan, ahora tenéis la opción de hacer un intermedio. No lo hemos complicado mucho pero si tenemos que ir recordando las recetas que en su día aprendimos así que, habrá que desempolvarlas para ponerlas en práctica.

CLASE INTERMEDIO 1

FLAN DE ESPARRAGOS BLANCOS CONFITADOS CON SABAYÓN DE PIQUILLOS.

RISSOTTO ESPARRAGOS TRIGUEROS

CON GAMBAS A LA PLANCHA.

FLAN DE NARANJA Y ALMENDRAS

TECNICAS:

Cremas horneadas dulces y saladas

Caldo de ave para salsas y

Cocinar salsas dulces en frio y caliente. crema inglesa y bavaroise

CLASE INTERMEDIO 2

MOUSSE DE QUESO.

PIMIENTOS RELLENOS DE RABO DE TORO CON SALSA DEMIGLACE.

PASTEL MOUSSE DE CHOCOLATE Y FRAMBUESAS

TECNICAS:

Almibares

Salsa demiglacè caramelizada

Bizcocho genovés+pasta cigarrillo

Mousses dulces y saladas.

CLASE INTERMEDIO 3: *CLASE DE NAVIDAD*

CROQUETAS DE GAMBAS Y JAMON CON ALIOLI

SOPA DE PESCADO

MERLUZA EN SALSA VERDE.

TARTA NATILLAS CARAMELIZADAS

LECHE FRITA

TÉCNICAS:

Fumet de pescado

Salsa veloute

Bechamel para croquetas con caldo

Cremas espesas

CLASE INTERMEDIO 4

PASTELES SALADOS: QUITCHE MEDITERRANEA

PASTELES DULCES: PASTEL BASQUE

GALLETAS DULCES DE ALMENDRAS

GALLETAS SALADAS DE PARMESANO

SHORTCAKE

MASA SABLÉ

TÉCNICAS: Masas quebradas

CLASE INTERMEDIO 5

TORTILLITAS DE CAMARON

BUÑUELOS DE VERDURAS

SOLDADITOS DE PAVIA

MILHOJAS VENTRESCA DE BONITO Y PIMIENTOS CON CREMA DE PIQUILLOS

MILHOJAS RELLENA DE CREMA CHIBOUSTE CON CREMA DE CHOCOLATE CALIENTE Y ALMENDRAS

TECNICAS:

Tempuras y fritos crujientes

Masa orly

Hojaldres en dulce y salado

CLASE INTERMEDIO 6

AJO BLANCO DE AVELLANAS CON SARDINAS MARINADAS A LA SIDRA.

BOMBA SORPRESA ACOMPAÑADA DE PARMENTIERS SUAVES DE PATATA Y CALABAZA

AUTENTICA TARTA SAINT HONORÉ: MASA CHOUX, SHORTCAKE, CREMA CHIBOUSTE, HILOS DE HILO DE CARAMELO...

Clase de lujo: prácticas de las técnicas aprendidas

