

Cocina Plant Based

Curso profesional





Contenidos Generales

El objetivo de este curso es que los alumnos descubran la cocina plant based desde un lugar **vinculado a técnicas asociadas a lo nutricional y medicinal.**

Aprenderán a realizar fermentos, materia prima natural, técnicas de cocción no destructivas, cocina del mundo adaptada a su versión vegetal, inclusión de harinas alternativas, manejo y ejecución de alimentos crudos, entre otras técnicas y conceptos de la cursada.

En cada módulo verán gastronomía a base de plantas en donde la premisa es lo saludable, y por supuesto; gastronómicamente logrado y delicioso.

*El programa académico puede modificarse sin previo aviso.

**Los módulos no se ven necesariamente en el mismo orden que aparecen aquí ya que se prioriza utilizar productos de temporada.



Módulo 1

En Introducción a la cocina plant based elaboraremos **nuestras propias bases**, tales como; leches vegetales, untables y dips, entrantes y principales crudiveganos, salsas vegetales clásicas y vivas, fermentos, técnicas aplicadas a hongos, flan y tortilla sin huevo, etc.

Desde el inicio y término de platos base, partiendo desde los cortes hasta el diseño nutricional y gastronómico del mismo.

*El programa académico puede modificarse sin previo aviso.

**Los módulos no se ven necesariamente en el mismo orden que aparecen aquí ya que se prioriza utilizar productos de temporada.



Módulo 2

En esta etapa de Cocina avanzada nos dedicaremos a recorrer todas las **culturas del mundo y sus expresiones culinarias, adaptadas íntegramente a Plant based.**

Trabajaremos cada unidad en un viaje gastronómico por Europa, Asia, Medio oriente y América Latina, conociendo cada receta y técnica característica de la región.

Realizaremos pastas, sushi, fondue, tartare, paella, currys, kitchari, dumplings, cocina para eventos y un abanico de recetas que nos dejarán un amplio manejo de técnicas y culturas.

*El programa académico puede modificarse sin previo aviso.

**Los módulos no se ven necesariamente en el mismo orden que aparecen aquí ya que se prioriza utilizar productos de temporada.



Módulo 3

En el mundo de las masas, confeccionaremos las **recetas más emblemáticas de la panadería en el mundo; los símbolos, tradiciones y técnicas clásicas.**

Todo adaptado a una panadería netamente de origen vegetal. Además **conoceremos las nuevas y modernas estructuras de masas sin tacc, a base a harinas alternativas e integrales.**

*El programa académico puede modificarse sin previo aviso.

**Los módulos no se ven necesariamente en el mismo orden que aparecen aquí ya que se prioriza utilizar productos de temporada.



Módulo 4

En el módulo de pastelería a base de plantas, haremos **un recorrido por los clásicos y las bases**; realizaremos **cremas de relleno** (ganache, c.pastelera, dulce de leche y merengue) **masas batidas** livianas (bizcochuelos), masas batidas pesadas (budines), **masas quebradas** (sablée, sucrée, etc), **masas laminadas** (philo) y **confeccionaremos diversos postres, galletas y tortas**, tales como; tiramisú, selva negra, mousse, lemon pie, churros, torta balcarce, cheesecakes, alfajores, galletería con y sin gluten, etc.

Contaremos además con una unidad especial de chocolatería profesional aplicada a bombonería Plant based.

*El programa académico puede modificarse sin previo aviso.

**Los módulos no se ven necesariamente en el mismo orden que aparecen aquí ya que se prioriza utilizar productos de temporada.