

## PROGRAMA FORMATIVO

# MÁSTER VEGANO

### DETALLES DEL PROGRAMA

- Máster impartido por Elena Zulueta.
- Cocinamos con productos ecológicos, sin tóxicos tanto en materia prima como en utensilios.
- Curso totalmente práctico.
- Enseñanza de la cocina vegana alcanzando los niveles más altos.

### TEMARIO

#### **FERMENTOS:**

- TEORÍA Y TÉCNICAS
- REJUVELAC
- AGUA DE KEFIR
- TE KOMBUCHA
- KIMCHEE
- CHOCRUT CON SAL
- PICKELS DE CEBOLLA

#### **FONDOS:**

- TÉCNICAS
- FONDO CLARO
- FONDO OSCURO
- FONDO CLARO LIGADO
- FONDO OSCURO LIGADO
- DASHI
- FONDO CLARO DE SHIITAKES
- DEMI-GLACÉ VEGETAL
- FONDO DE SETAS CONFITADO

#### **SALSAS:**

- SOFRITO BASE CON GOCHU, HARISSA
-

- MAYONESA MADRE Y DERIVADAS
- ESCABECHE CÍTRICO
- MERY DE ÑORAS
- CREMOSO DE PIPAS
- CREMOSO DE REMOLACHA
- CREMOSO DE ANACARDOS
- MOJO CANARIO
- SALSA DE RAGOUT
- PESTO DE PISTACHOS
- LECHE DE TIGRE
- HUANCAÍNA
- SALSA PONZU DE CÚRCUMA

#### **QUESOS:**

- MOZZARELLA DE SOJA
- QUESO PARA RALLAR
- QUESO ROQUEFORT
- QUESO BRIE
- QUESO CAMEMBERT
- QUESO CREMA DE ANACARDOS
- FALSO PARMESANO

#### **VERDURAS:**

- TARTAR DE REMOLACHA CON HELADO DE MOSTAZA VERDE
- SUNOMOMO
- VERDURAS EN ESCABECHE DE CÍTRICOS
- CREMA DE CALABAZA, COCO Y AIRE DE NARANJA
- CÉVICHE DE CHERRIES CONFITADOS
- SUQUET DE ALCACHOFAS
- COLIFLOR Y LIMA EN TEXTURAS

#### **ALGAS:**

- PAN DE ALGAS
  - ALCACHOFAS CONFITADAS CON CREMA DE ALGAS
  - IMPREGNACIONES CON MICRO-ALGAS (Fiocinina)
  - ENSALADILLA RUSA VEGANA
  - FOCACCIA CON ALGAS
-

- TARTAR DE ALGAS CON JUGO DE PIPARRAS Y PAN SARDO

#### **PANES:**

- PAN DE MOLDE CON YOGUR VEGANO
- PAN DE AVENA Y CALABAZA
- PAN SIN GLUTEN
- PAN DE NUECES Y PASAS
- PAN DE LECHE Y VINO

#### **PATÉS Y HUMMUS:**

- PATÉ DE LENTEJAS Y SETAS CON MISHO
- HUMMUS DE REMOLACHA
- LABNEH VEGANO

#### **LEGUMBRES:**

- TEORÍA Y TÉCNICAS
- CREPES DE TRIGO SARRACENO
- RISSOTO DE BOLETUS Y CALABAZA
- QUINOA AL HORNO
- CROQUETAS DE MIJO CON EMULSION PICANTE
- HAMBURGUESAS DE CALABAZA, MIJO Y ALGAS
- SEITAN CASERO
- HAMBURGUESAS DE TRIGO SARRACENO
- HAMBURGUESAS DE REMOLACHA
- MEATBALLS CON SALSAS DE RAGOUT
- ENSALADA DE GARBANZOS, AGUACATE Y PICO DE GALLO
- LENTEJAS, CHIA, HINOJO Y NARANJA
- TACOS DE ALUBIAS, MOLE DE MANZANA Y CEBOLLA ENCURTIDA.
- CROQUETAS DE GUISANTES CON EMULSIÓN DE LIMA

#### **PROTEÍNAS:**

- CURRY DE TOFU Y VERDURAS
  - CANELONES DE HEURA
  - TEMPEH CON SALSAS BBQ
  - RAGOUT DE SEITÁN CON CHAMPIÑONES
  - FINGERS VEGANOS CON SALSAS HUANCAÍNA
-

### **SIN GLUTEN:**

- PAN DE SEMILLAS
- BROWNIES. Se hará en postres
- PASTA BRISA CON ESPELTA
- QUICHE DE PUERROS

### **FALSOS HUEVOS:**

- TEORÍA, TÉCNICAS Y SUSTITUTOS
- SUSTITUTOS DEL HUEVO
- TORTITAS INTEGRALES CON VAINILLA
- TORTILLA DE PATATAS

### **BOLLERÍA:**

- COOKIES DE CHOCOLATE
- CROISSANTS VEGANOS
- BRIOCHES
- MAGDALENAS DE AOVE
- MUFFINS DE CAKE DE ZANAHORIAS CON PRALINÉ DE PISTACHOS Y CREMA DE MANTEQUILLA VEGANA

### **POSTRES:**

- MASA CRUMBLE CON MANZANAS
- TARTA DE ZANAHORIA Y COCO
- BROWNIE CON TEXTURAS DE CHOCOLATE
- PANCACOTA DE COCO, CON FRESAS Y CRUMBLE
- CESTAS CON CREMA DE LIMÓN, PLUM CAKE DE TE MACHA, GELATINA DE CARDAMOMO Y CHOCOLATE RUBÍ
- PIÑA, COCO, Y LIMA CON NUECES