

## Qué necesitas para hacer este curso...

### INGREDIENTES

Sabiendo que algunos ingredientes pueden ser difíciles de conseguir en algunos lugares, y que las preferencias personales pueden motivar el uso de ingredientes distintos a los que nosotros usamos en este curso, proponemos algunas sustituciones de dichos ingredientes, o bien recetas alternativas con ingredientes más comunes.

Categoría	Ingrediente	Marca recomendada
Cereales	Copos de avena	
	Harina de arroz integral	
Grasas/aceites	Aceite de coco desodorizado	
	Aceite de oliva	
Azúcares/fibras	Oligofruktosa en polvo (Oligofrukt)	Sosa Ingredients
	Azúcar de coco	
	Azúcar	
	Inulina nativa (Inulina en frío)	Sosa Ingredients
<i>En el caso de las fibras inulina y oligofruktosa, en cada una de las recetas en las que se utilizan indicamos posibles sustituciones o recetas alternativas con ingredientes más asequibles y fáciles de encontrar.</i>		
Derivados del cacao	Cacao en polvo	Felchlin
	Haba de cacao entera	
	Manteca de cacao	Felchlin
	Nibs de cacao	Felchlin
	Pasta de cacao	Felchlin

Categoría	Ingrediente	Marca recomendada
<b>Frutas/líquidos</b>		
	Agua	
	Ralladura de lima	
	Ralladura de limón	
	Zumo de lima natural	
	Zumo de limón natural	
	Manzana Granny Smith	
<b>Huevos/lácteos</b>		
	Clara de huevo	
	Huevo	
	Yema de huevo	
	Nata 35 %	Elle&Vire
<b>Frutos secos/semillas</b>		
	Avellana entera repelada	
	Harina de almendra	
	Pasta pura de almendra tostada	
	Pasta pura de pecán	
	Pasta pura de pistacho	
	Pecán entero	
	Pistacho entero	
	Semillas de calabaza	
	Semillas de girasol	
<p><i>En el caso de las pastas puras de frutos secos se pueden sustituir por pastas elaboradas con frutos secos enteros triturándolos en un robot de cocina hasta obtener una pasta fina. Opcionalmente, si queremos obtener una pasta aún más fina se puede pasar la pasta por una conchadora.</i></p>		
<b>Otros ingredientes</b>		
	Flor de sal	
	Sal	
	Ácido cítrico en polvo	Sosa Ingredients

Categoría	Ingrediente	Marca recomendada
<b>Ingredientes técnicos</b>		
<i>Agentes gelificantes</i>	Pectina Acid Free	Sosa Ingredients
	Pectina NH	Sosa Ingredients
	Agar-agar	Sosa Ingredients
	Gelatina en polvo 220 Bloom	Sosa Ingredients
<i>Agentes espesantes</i>	Goma guar	Sosa Ingredients
<i>Agentes emulsificantes</i>	Emulsionante de fibra de cítricos	Sosa Ingredients
	Lecitina en polvo	Sosa Ingredients
<i>En el caso del emulsionante de fibra de cítricos, en las recetas en las que se utiliza indicamos posibles sustituciones por lecitina granulada o lecitina en polvo.</i>		
<i>Agentes aireantes</i>	Albúmina en polvo (Albuwhip)	Sosa Ingredients
<i>Agentes leudantes</i>	Cremer tartaro	Sosa Ingredients
	Impulsor/Levadura química	Sosa Ingredients
<b>Colorantes</b>		
	Colorante negro natural hidrosoluble en polvo	Sosa Ingredients
	Colorante verde menta natural hidrosoluble en polvo	Sosa Ingredients

## Qué necesitas para hacer este curso...

### MATERIAL

Éstas son las máquinas, aparatos electrónicos y el material que utilizamos en el curso. Evidentemente, no es necesario que los adquieras, pero sí que conozcas para qué se utilizan. Las marcas indicadas son simplemente orientativas y no significa que se deban de adquirir a través de estos proveedores.

### MAQUINARIA Y APARATOS ELECTRÓNICOS

Éstas son las máquinas y aparatos electrónicos que utilizamos durante el transcurso de toda la formación. Evidentemente, no es necesario que los adquieras, pero sí que conozcas para qué se utilizan y cuál es su referencia exacta. Las marcas indicadas son simplemente orientativas y no significa que se deban de adquirir a través de estos proveedores.

#### Refrigeración

##### Nevera

Uso: refrigerar y conservar alimentos entre 0 y 5 °C

##### Congelador

Uso: congelar alimentos hasta -18 °C

##### Abatidor\*

Uso: abatir/congelar preparaciones y elaboraciones rápidamente hasta -30/-40 °C

*\*Un abatidor resulta de gran utilidad para agilizar procesos en congelación de pastelería y obtener resultados óptimos. Si no dispones de uno, puedes utilizar un congelador convencional.*

#### Cocción / Calor

##### Horno con ventilador\*

Uso: cocer, tostar o secar preparaciones

*\*Se puede utilizar un horno convencional con ventilador en caso de no disponer de uno industrial.*

##### Microondas

Uso: descongelar o calentar ingredientes o preparaciones

##### Placa de inducción

Uso: calentar, cocer o cocinar preparaciones (También se puede utilizar fuego convencional)

##### Pistola térmica

Uso: calentar o mantener temperatura

## Medidores

### Termómetro de cocina

Uso: medir temperatura de ingredientes, preparaciones y elaboraciones

### Balanza de precisión

Uso: pesar ingredientes y preparaciones

## Procesado de alimentos

### Batidora (con varillas y pala)

Uso: batir, montar, mezclar

Referencia: Chef XL Elite KVL6320S (Kenwood)

### Túrmix

Uso: mezclar, emulsionar

Referencia: Babyline (Bamix)

### Robot de cocina\*

Uso: triturar y procesar alimentos, elaborar pastas de frutos secos

*\*Existen en el mercado procesadores como el Multipro Compact de Kenwood o el Blixer Robot Coupe. Los utilizamos principalmente para hacer pastas de frutos secos, si no se dispone de uno se puede comprar la pasta preparada.*

### Conchadora\*

Uso: mezclar, moler y refinar coberturas o pastas de frutos secos

Referencia: Mezcladora Spectra 11

*\*Se utiliza para hacer chocolate Bean to Bar en una de las elaboraciones del MÓDULO 4. Evidentemente, no es necesario disponer de una, ya que se puede utilizar cualquier otro tipo de cobertura para la elaboración.*



balanza  
de precisión



túrmix



abatidor



batidora  
(con varillas y pala)

© Jordi Bordas, 2022



placa de inducción



robot  
de cocina



nevera



horno  
con ventilador



pistola térmica



termómetro  
de cocina



microondas

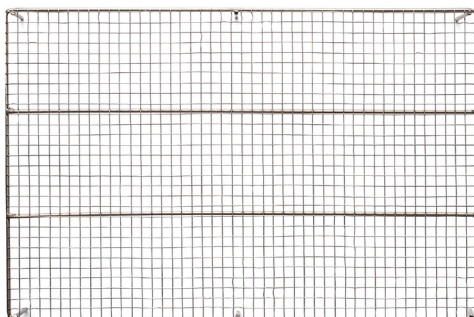


conchadora

© Jordi Bordas, 2022



cubeta gastronorm



rejilla de horno



bandeja de horno



regla



espátulas



vaso de pesado

jarra de pesado



boles



papel de cocina



dosificador



hoja de guitarra



papel de hornear

© Jordi Bordas, 2022



espátula de goma



cucharón



espátula de cocción



varillas



cuerna de plástico



cuchillo liso



puntillas



píncel de pelo



mangas  
pasteleras

boquillas



tenedor



pinzas pequeñas



rallador de pieles de cítricos



papel film



rodillo



acetato



cazo



tapete de sílicona



pulverizador con agua