

MF1060_3: Cocina creativa y de autor

Elaborado por: María del Carmen Gastalver Robles

Edición: 6.0

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16557-61-5

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

Presentación

Identificación del Módulo Formativo

Bienvenido a la Módulo MF1060_3: Cocina creativa y de autor. Este módulo formativo pertenece al Certificado de Profesionalidad HOTR0110: Dirección y producción en cocina, que forma parte de la familia de Hostelería y Turismo.

Presentación de los contenidos

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar al alumno a desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.

Para ello, en primer lugar se estudiarán las elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor, y la cocina creativa, experimentación y evaluación de resultados. También se analizarán las modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos, y se profundizará en los métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

Objetivos del Módulo Formativo

Al finalizar este módulo formativo aprenderás a:

- Analizar elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor describiendo sus procesos de ejecución.
- Supervisar la realización y conservación de elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor.
- Interpretar elaboraciones culinarias de otros autores, ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores, texturas, forma de presentación y decoración.
- Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.

Índice

UD1. Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor	9
1.1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor.....	11
1.1.1. Terminología nacional	19
1.1.2. Terminología internacional	29
1.2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos. 56	
1.2.1. Técnicas y procedimientos aplicables	60
1.3. Géneros y productos	62
1.3.1. Nuevos productos alimenticios del mercado	65
1.3.2. Gelificantes.....	73
1.3.3. Emulsionantes	81
1.3.4. Liofilizados	83
1.3.5. Deshidratados	87
1.3.6. Con Denominación de Origen (D.O.).....	90
1.3.7. Flores y germinados.....	96
1.3.8. Espesantes.....	105
1.3.9. Esferificantes.....	107
1.4. Maquinarias e instrumentos.....	109
1.5. Fases de los procesos.....	116
1.6. Cocciones novedosas	118
1.7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria.....	129
1.7.1. Instrumentos y útiles.....	131

1.7.2. Materiales de uso más generalizado	133
1.7.3. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.....	134

UD2. Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados 147

2.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa..	149
2.1.1. Libros cocina de autor.....	155
2.1.2. Cocineros creativos del momento.....	167
2.2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros	189
2.2.1. Selección	204
2.3. Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero	223
2.3.1. Técnicas	224
2.3.2. Procedimientos de ejecución.....	231
2.3.3. Control	233

UD3. Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos 241

3.1. Instrumentos empleados	243
3.2. Forma y corte de los géneros	249
3.3. Alternativa de ingredientes.....	254
3.3.1. Productos que permitan el desarrollo creativo.....	267
3.3.2. Combinación de sabores	273
3.3.3. Cualidades organolépticas específicas.....	277
3.4. Texturas.....	302
3.5. Formas de acabado.....	306
3.5.1. Variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.....	311
3.6. Técnicas de creatividad	323
3.6.1. 4*4*4.....	334
3.6.2. Método 635.....	336
3.6.3. Phillips 66	337
3.6.4. Análisis morfológicos	338
3.6.5. Mapas mentales	339
3.6.6. Lluvia de ideas	340
3.7. Fases del proceso creativo.....	343
3.7.1. Recogida de la materia prima	346

3.7.2. Trabajo de las ideas recopiladas	348
3.7.3. Inspiración o surgimiento de la idea.....	349
3.7.4. Configuración final y desarrollo de la idea para su utilización práctica.....	350
 UD4.Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias	 359
4.1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.....	361
4.1.1. Verificación de resultados	366
4.2. Marketing	372
4.2.1. Estrategias en la restauración	399
4.2.2. Acciones comerciales	405
4.2.3. Realización y diseño de ofertas gastronómicas.....	408
 Glosario	 419
 Soluciones	 421
 Anexo	 423

Área: hostelería y turismo

UD1

Elaboraciones más
significativas de la cocina
creativa y de autor

- 1.1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor
 - 1.1.1. Terminología nacional
 - 1.1.2. Terminología internacional
- 1.2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos
 - 1.2.1. Técnicas y procedimientos aplicables
- 1.3. Géneros y productos
 - 1.3.1. Nuevos productos alimenticios del mercado
 - 1.3.2. Gelificantes
 - 1.3.3. Emulsionantes
 - 1.3.4. Liofilizados
 - 1.3.5. Deshidratados
 - 1.3.6. Con Denominación de Origen (D.O.)
 - 1.3.7. Flores y germinados
 - 1.3.8. Espesantes
 - 1.3.9. Esferificantes
- 1.4. Maquinarias e instrumentos
- 1.5. Fases de los procesos
- 1.6. Cocciones novedosas
- 1.7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria
 - 1.7.1. Instrumentos y útiles
 - 1.7.2. Materiales de uso más generalizado
 - 1.7.3. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes

1.1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor

Hace 1.600.000 años, la especie humana Homo Erectus, antepasado del homo sapiens, conocía el uso del fuego. Aunque homo erectus no tenía la capacidad del lenguaje, el uso del fuego había permitido una sociabilización.

El paleontólogo Frederick Kyalo, presentó en el Museo Nacional de Kenya, los restos de un homo erectus descubierto en el año 2000 en Kenia, primer antepasado de los humanos modernos que dominaron el arte de la cocina hacía de 1,9 millones de años.

El análisis y el tamaño de los molares así como la masa corporal de esos primates, sugieren a la Academia Nacional de Ciencias, que el homo erectus pudo haber aprendido a cocinar.

La fundamentación que dan para el uso de la cocina por el homo erectus es, fundamentalmente, la reducción en el tamaño de los molares y un aumento de la masa corporal.

Esto no significa que no se sospeche que la habilidad de cocina surgiera antes del homo erectus, como el homo habilis. Lo que sí está claro es que el estudio llevado a cabo por dicha academia, afirma que el arte de cocinar y el empleo de las herramientas se originaron en la época del homo erectus.

Con el paso del tiempo y ya metidos en los precedentes de la cocina actual, la mayoría de los restaurantes eran familiares para, poco a poco, profesionalizarse convirtiéndolo en un servicio público donde el profesional de la cocina innovaba adaptando las recetas a las nuevas técnicas que iban surgiendo.

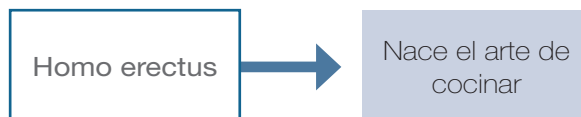
La nutrición, la tecnología, la dietética, etcétera, han ido entrando en la cocina de los restaurantes más prestigiosos.

No suponen estas innovaciones acabar con la cocina tradicional sino evolucionar para satisfacer todos los sentidos de los comensales. Uno de los fundamentos de las nuevas tendencias culinarias es la imaginación, el cocinero es un creador, es un artista que plasma su arte en los platos, porque trata de conseguir la atención de su público, los comensales.

Un paso más, ha sido la aplicación de las innovaciones tecnológicas, quien iba a imaginar que pudiéramos utilizar el nitrógeno líquido para realizar platos atractivos y espectaculares. Pero no sólo la tecnología, sino la maquinaria y el saber hacer en situaciones tan simples como la cocción de los alimentos. La medición de los tiempos, los aspectos higiénicos sanitarios, la búsqueda de la perfección en los platos generan un arte, denominado Arte Culinario.

A lo largo de estas líneas, veremos cómo se experimenta con los alimentos para darle primacía al producto principal, porque ese producto se quiere mantener con todas sus cualidades para que el paladar experimente el conocimiento de lo que se está comiendo. Se dejan de disfrazar los alimentos para llevarlos al plato de la forma más natural posible.

Tienen los alimentos, además, dotes de saciar sin abusar, la nutrición es algo fundamental a día de hoy, y esta situación se refleja en los alimentos. Desde este punto de vista, adquieren de nuevo protagonismo las frutas y las verduras.



A la gran cantidad de comida pesada la sustituye alimentos más livianos pero intensos. A esta situación se añade la creatividad en la presentación de los platos.

Cuando acudíamos antes a un restaurante había primer plato, segundo plato y postre. Esta situación ha cambiado, ahora prima la variedad, la denominada degustación, dando lugar a un contraste y variabilidad permitiendo paladear distintos sabores.

No vamos a "matar el hambre", vamos a satisfacer todos y cada uno de nuestros sentidos en la mesa. Según el Profesor Raimundo García del Moral Garrido, "La cocina no es mas que la representación en la mesa de las ilusiones y

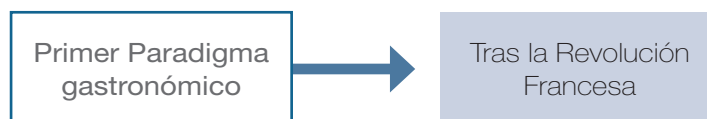
conflictos de la sociedad de cada época. En realidad, la cocina va detrás de los acontecimientos sociales”.

El primer paradigma gastronómico surge tras la revolución francesa. Es en esta época cuando aparece el chef, el restaurante y el crítico gastronómico. Hasta este paradigma había un pueblo que pasaba hambre y la corte que se daba banquetes continuos. Con la Revolución Francesa se derroca la monarquía apareciendo este primer paradigma, liderado por Antoine Carème. El pueblo vivía en la calle pero tenía que comer, entrando en sitios donde otros les daban comida a cambio de un precio.

Por otra parte, la Revolución Francesa implicó que los ingredientes guardados en los palacios estaban saliendo a la calle, llegaban al pueblo. Además, se estaban creando gremios de cocineros y camareros que salían de la corte al paro, así nació el camarero que en realidad era un interlocutor entre el comensal y el cocinero.

Empezaron a aparecer las clases medias que comían en los restaurantes y de la que surgió la figura del gastrónomo. Además de Antonie Carème, destacó Brillat Savrin, notario que comió de los ricos y probó la comida de los pobres, profundizando en la cocina. Este fue el primer gastrónomo conocido.

Carème puso la cocina del pueblo en la mesa de los ricos, rescatando platos de la cocina popular para la alta cocina y escribió los primeros libros de cocina. Se convirtió sin querer en el rey de los chefs y en el chef de los reyes por sobrevivir, porque se había quedado en paro cuando llegó la Revolución pero se erigió como rey de las cocinas sin proponérselo.



El segundo paradigma gastronómico es la Alta Cocina Clásica Francesa, que aparece durante la segunda revolución industrial. Fue esbozado por Auguste Escoffier. A día de hoy seguimos haciendo recetas de Escoffier. La cocina por aquel entonces estaba muy desperdigada porque después de la muerte de Carème los cocineros se dispersaron. Escoffier acompañado de Prosper Montagnè, empezaron a ordenar las bases que dan lugar a este segundo paradigma.

Segundo Paradigma
Gastronómico



Alta Cocina Clásica
Francesa

Trabajaron para:

- Simplificar los alimentos
- Establecieron normas y recetas para que el cocinero no tuviera que inventar continuamente recetas.

Las recetas las hacía el pinche y el cocinero dirigía, pasando en realidad a ser un restaurador. Con el surgimiento de la guía Michelin acuden comensales a la cocina de Escoffier.



Libro de recetas escrito a mano

Escoffier ordenó la cocina porque era uno y los demás ayudaban. Esta situación la ordenó Escoffier lo que permitió servir platos consecutivamente. También optó por redactar aquello que iban a poner de comer en un papel para que el comensal pudiera elegir y redujo el número de platos del menú, ya no se comía prácticamente de todo porque se ponía todo en la mesa porque al haber una organización se sirven los platos por orden.

Escoffier decidió salir a la sala y confeccionar alimentos delante del comensal o tártaro, que significa "restaurador en el plato", pero que pronto fue sustituido por el metre. Con Escoffier la salsera se convierte en el centro de todo el menú por lo que todos los platos que se hacían eran de lujo, dejando de lado los platos populares.

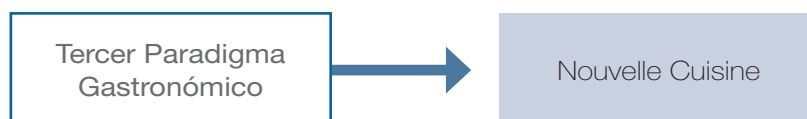
Esta forma de cocinar atrajo a los nobles de toda Europa, de ahí que fuera llamado por el imperio británico, el imperio alemán, convirtiéndose en el cocinero de las cortes de la época. Se convirtió en lo que le llamaron mucho tiempo, el Emperador de los chefs.

Esta cocina se expandió por todo el mundo porque montó escuelas de cocina. De esta forma la Alta Cocina Francesa Clásica se implantó en todo el mundo, los únicos países que se resistieron fueron España, Portugal y parte de Italia. Sólo en el País Vasco donde la Reina Isabel II veraneó tomaron ideas de Escoffier porque se llevó a sus propios cocineros, motivo que influyó algo en la cocina vasca.

En la prestación de servicio en el restaurante, Escoffier fue la revolución, porque, si antes se comía de todo a la vez, se convirtió al camarero sirviente en camarero profesional. Se empezaron a separar las actividades de los distintos personajes que estaban en la sala.

Para que la cocina de Escoffier se moviera hubo que esperar casi un siglo.

El tercer paradigma gastronómico, que aparece en mayo de 1968 por la continua búsqueda de sensaciones y experiencias nuevas, denominado Nouvelle Cuisine.



Todos estos movimientos, si nos fijamos, se producen en París; pero, además, ya en los años 50, en dicha ciudad, se estaba produciendo la Nouvelle Vague o revolución de las artes, la música, el cine, etcétera. Sin embargo, esta situación se estaba produciendo en las altas esferas sociales y hay que esperar que dichos cambios afecten al público en general, a toda la sociedad, situación que se produce en el año 68.

En esta época el cocinero demanda ser artista y no un artesano. Los líderes del movimiento que revolucionó la cocina convirtiéndola en un arte fueron, fundamentalmente, Michel Guèrard, Senderens y los hermanos Troisgros y Alain Chapel, aunque el nombre que destacó fue Paul Bocusse.

Los cocineros empezaron a cambiar las normas en la cocina, se convirtieron en inventores, cada día hacían platos nuevos. La premisa fundamental para ellos era hacer disfrutar los sentidos. Partían de la base de que lo nuevo, lo novedoso era lo que impactaba a los sentidos. Empezaron a transformar el fondo de los platos, lo natural era lo mejor, la belleza en los platos estaba por encima de todo, la pureza de los sabores era primordial, el aroma era fundamental, en fin, apareció el cocinero artista.

Las características de la Nouvelle Cuisine son:

- Las cartas tenían menor número de platos. La carta era más estrecha, ya sólo había tres o cuatro primeros platos, tres o cuatro carnes, tres o cuatro pescados y tres o cuatro postres.
- Era una cocina llena de sentimientos.
- Se emplean las antiguas reglas pero con novedosos ingredientes.
- Se mezclaban ingredientes tales como poner en el mismo plato mar y montaña, tendencia que apareció con la Nouvelle Cuisine, ya que antes jamás se hubiera pensado.
- Aligeramiento de salsas y fondos.
- Redujeron el nivel de los platos.
- Utilizaron nuevas técnicas de corte.
- Ya los camareros dejan de elaborar los platos para salir totalmente elaborados desde la cocina. El comensal no ve cómo se elabora el plato, porque lo importante, el centro de atención es el plato, tan es así que los platos medían hasta 40 centímetros de diámetro.

Cuando en España entra esta forma de entender la cocina, el problema que se plantea es que, si bien es verdad que el plato es el centro de atención, mientras que en la cocina de esta tendencia en Francia el plato entraba y salía de la cocina de ocho a diez veces, en España entraban y salían dos veces, de forma que el comensal percibía que era poca comida, en un plato muy grande y no salía satisfecho de esta experiencia.

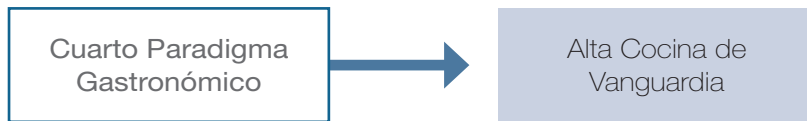
FRANCIA	ESPAÑA
Menú largo y estrecho	Menú corto y estrecho

- Se impuso el servicio de los platos a la japonesa, de forma que los platos llegaban a la mesa tapados para que fuera una “sorpresa” para los comensales.
- El servicio de camareros pasó a un segundo plano porque lo importante, lo que tenía que impactar, lo que tenía que llamar la atención era el plato, había veces que, incluso, no existía carta, sino que los camareros citaban verbalmente la oferta del día.

Así pues, en la cocina se le daba primacía a los alimentos, todo lo demás pasó a un segundo plano. Destacaban las mezclas y productos desconocidos, los nombres insinuantes de los platos



El cuarto paradigma es la Alta Cocina Española de Vanguardia. Este movimiento no surge en Francia sino en España de la mano de Ferran Adrià. Los primeros que designan el restaurante de Ferran Adrià, El Bulli, como el mejor restaurante del mundo es el New York Times. A este movimiento lo llama el profesor García del Moral Garrido “la abstracción culinaria”. Si entendemos, como él hace, abstraer como reducir una cosa a su esencia, y esto es lo que hace la cocina de Ferran Adrià.



La abstracción culinaria de Ferrán Adrià surge a finales del siglo XX, él respeta armonías conocidas transformando formas, texturas, temperaturas, pero manteniendo el ingrediente intacto. No quería difuminar sabores sino incrementar su intensidad. El plato que inicia esta destrucción es la menestra en textura de 1994. De una menestra normal transforma la textura de los alimentos, su temperatura y su organización en el plato. Es un plato frío, organizado de tal forma que el comensal empieza a comer por donde quiere porque no aparece todo mezclado como en la menestra tradicional: “desmonta lo ingredientes”. Lo que hizo Ferran Adrià es deshacer las texturas naturales para crear otras nuevas.

Desde el punto de vista de Ferran Adrià, en la sala hay que contar la receta porque para que el comensal disfrute hay que contarle qué está disfrutando. Con la esferificación, en El Bulli, capsulando los sabores y tan sólo cambiando la textura la sensación que produce es distinta que el mismo alimento con otra textura.

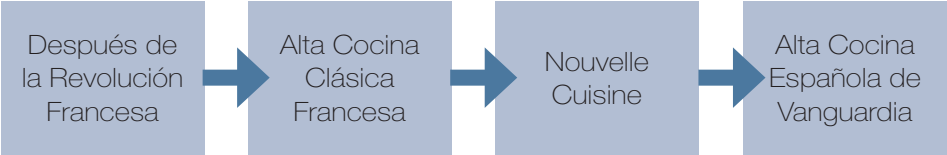
La clave del cambio de la textura son los gelificantes y que convierten a la cocina española en la más saludable del mundo.

Así, partimos de la deconstrucción de los alimentos para después construirlos haciendo algo distinto. Así, en vez de cocer los alimentos se manipulaban físicamente, se introducen nuevos elementos y aparece la cocina líquida manipulando los alimentos líquidos como por ejemplo con el uso del nitrógeno líquido.

Como último paso, que parte de la deconstrucción y luego la reconstrucción, surge el denominado paisajismo gastronómico. En él la clave es el impacto estético. Esta tendencia, aunque surgió en 2002 en el Celler de Can Roca, fue en 2005, en El Bulli donde se afianzó el movimiento.

Durante los años 2005 a 2009 surge la denominada tecnococina, porque al lado del cocinero hay un científico. El científico es necesario en la cocina jugando con el comensal porque el proceso de percepción de los alimentos es multisensorial. Manipulan los sonidos, manipulan el gusto y el olfato. Te ponen aparatos en la mesa para reproducir el sonido del mar mientras comes mariscos, etcétera. Sin embargo, esta tecnococina desaparece porque implica una gran inversión.

El problema de la cocina de vanguardia es que la formación es obsoleta.



1.1.1. Terminología nacional

Los profesionales de la cocina utilizan un lenguaje, denominado terminología culinaria, para comunicarse y realizar las distintas modalidades de cocción, etcétera.

Aunque el vocabulario es muy extenso, podemos señalar algunas de estas expresiones terminológicas:

Abrillantar	Acidular	Aderezar	Aderezo	Adobar
Agua blanca, lechada o caldo blanco		Ahumar	Albardar	Apelotonarse
Arropar	Asar	Amar	Aspic	Asustar

Abrillantar	Dar brillo a una preparación con gelatina, grasas, mantequillas, huevos, etcétera.
Acidular	Preparado de agua muy caliente, vinagre y sal, que aporta fluidez a la salsa para que no se corte a la hora de elaborarla.
Aderezar	Condimentar un alimento; dar buena presentación a la comida. El aderezo es un aliño compuesto de ingredientes básicos como el aceite, vinagre y sal destinados principalmente a ensaladas aunque no es el único. Ahora se utilizan aceites aromáticos por ejemplo.

Aderezo	Acompañamiento de un plato del que debe ser complemento gustativo y alimenticio. Son alimentos de distintos sabores.
Adobar	Sumergir los alimentos crudos en ciertos líquidos tales como vinagre, licores, vinos, y en ciertos aromas, para que se enterezcán y aromaticen.
Agua blanca, lechada o caldo blanco	Compuesto líquido que contiene agua fría, sal, zumo de limón, harina y un poco de aceite que se emplea fundamentalmente en la cocción y posterior conservación de cardos y alcachofas.
Ahumar	Exponer al humo carnes o pescados en espacios cerrados con serrines de maderas nobles y hierbas aromáticas para aportarles un sabor característico.
Albardar	Rebozar con harina y huevo para freír después. Envolver en láminas finas de tocino algunas piezas para preservarlas del contacto directo con el fuego o calor de forma que estén más jugosos.
Apelotonarse	Formarse grumos en una salsa por defectuosa preparación.
Arropar	Tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su fermentación.
Asar	Someter directamente a la acción del calor un alimento sin hacerlo por medio de un líquido (aceite o agua).
Amar	Dar forma a ave desplumada y eviscerada, preparándola para asarla, poniéndole los valores y las patas dentro de las cavidades naturales y sujetándolas para que no se salgan. También se denomina bridar.
Aspic	Preparación que se emplea en platos fríos consistentes en poner fileteados los alimentos ya hechos, en una gelatina.
Asustar	Añadir agua fría a un caldo o compuesto en ebullición para clarificar de impurezas los fondos o reblandecer los guisos.