

CURSO DE TEXTURAS "ALBERT Y FERRAN ADRIÀ" EN ATLAS GOURMET

El pasado 2 de Noviembre de 2009 la jornada laboral en Atlas Gourmet fue muy diferente a la del resto de los días.

Durante la mañana, además de las tareas habituales de la empresa, hubo un especial movimiento con todos los preparativos necesarios para el evento gastronómico que se produciría horas después en nuestras instalaciones.

¡ Todo listo para recibir a nuestros invitados...!



Poco a poco las sillas vacías se fueron llenando y el aforo quedó completo.

Con esta afluencia de público, 110 personas, enseguida nos dimos cuenta de que el curso había despertado gran interés entre los asistentes... ahora sólo cabía esperar que todo saliera bien.

Llegada la hora, **Mario Sequerra** y **Eloísa González**, Director General y Directora de Producto de Atlas Gourmet, dieron comienzo al curso.

Después de dar la bienvenida a nuestros invitados Mario Sequerra procedió a presentar al chef que durante las siguientes horas se encargaría del desarrollo del curso: **Hans Aléxis Ovando**.



...“Aires, Nubes, Esferificaciones, Gelificaciones... Infinitas posibilidades para un amplio abanico de elaboraciones”...

Todo un mundo de sensaciones que pudimos conocer desde el punto de vista de su ejecución y también de sus posibles aplicaciones en cocina.



Los asistentes pudieron entablar un diálogo fluido con Hans, quien supo responder a todas las dudas que surgieron durante el desarrollo del curso y tuvieron la oportunidad de añadir sus comentarios y sugerencias, lo que aportó un plus de riqueza pedagógica a las distintas elaboraciones.

Estos son algunos de los desarrollos que se realizaron durante el curso: Microbizcocho de Yogourt, Natillas de Vainilla, Olivas Esféricas, Aire de Limón y de Campari... todo un lujo para los sentidos.



Las recetas detalladas de todo el curso acompañadas de las respectivas tablas de medición, se encuentran disponibles en nuestra **web** en el apartado: **“/RECETAS / RECETAS TEXTURAS / CURSO TEXTURAS ALBERT Y FERRAN ADRIÀ /”**.

¡ Prueba superada!

Atlas Gourmet siempre ha intentado colaborar con sus clientes y amigos en el ámbito de la formación y la divulgación de las nuevas tendencias gastronómicas, con demostraciones y presentaciones en el Hotel Escuela de la C.A.M., pero ha sido la primera vez que ha realizado en sus propias instalaciones un curso de estas características.

Desde aquí hacemos llegar nuestro más sincero agradecimiento a todas aquellas personas que asistieron a este curso y colaboraron una vez más a que fuera un éxito, dándonos así ánimo para continuar realizando este tipo de iniciativas.



ATLAS GOURMET