



Albert y Ferran Adrià

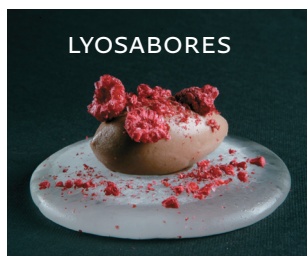
TEXTURAS



INGENIOS



LYOSABORES



84

RECETAS



RECIPES



RECETTES



RICETTE



eBullitaller



www.albertyferranadria.com

Albert y Ferran Adrià

TEXTURAS INGENIOS LYO·SABORES

Albert y Ferran Adrià

Texturas

Desde su creación en 1997, en elBullitaller nos marcamos el propósito de ampliar el abanico de texturas posibles en cocina. Fruto de estas investigaciones nacieron técnicas que, como las espumas, las nubes, etc., han representado una evolución en nuestro estilo.

Presentamos la línea de productos Texturas, imprescindibles para que puedas incorporar a tu cocina algunas de nuestras técnicas más conocidas, como las gelatinas calientes, los aires, el caviar de melón o los raviolis esféricos. Los productos que integran las cinco familias Sferificación, Gelificación, Emulsificación, Espesantes y Surprises son el resultado de un riguroso proceso de selección y ensayos. Texturas representa el inicio de un mundo de sensaciones mágicas que sin duda se irá ampliando.

Kit Sferificación Básica
Algin + Calcic + Citras + Eines



Kit Sferificación Inversa
Algin + Gluco + Xantana + Eines



Albert y Ferran Adrià

Texturas



Los productos del Kit **Sferificación** son imprescindibles para llevar a cabo todas las elaboraciones esféricas: caviar, raviolis, globos, ñoquis, canicas, minisféricos, etc.



Emulsificación, familia de productos iniciada con Lecite. Permite obtener texturas aireadas y ligeras. Una nueva forma de sazonar o aportar un toque elegante para terminar un plato de forma espectacular.



Los **Espesantes** permiten espesar sopas, salsas, cremas, etc., añadiendo una cantidad muy pequeña de producto, y preservando el sabor original de la elaboración



Gelificación, familia que permite realizar numerosas gelatinas frías y calientes de las consistencias más diversas: firmes, elásticas, rígidas, quebradizas, blandas



Surprises. Familia de productos que se pueden consumir directamente, solos o mezclados con otros ingredientes. Su denominador común es su textura especial, particular y única de cada uno de ellos.

Albert y Ferran Adrià

Texturas

AGAR	<ul style="list-style-type: none">· Gelatina dura de Campari· Gelatina blanda de frutos rojos· Gelatina caliente de cigalas· Spaghetto de Parmesano	MALTO	<ul style="list-style-type: none">· Aplicación sobre merengue de miel· Polvorón de nueces· Maltobolas de aceite de gambas
ALGIN	<ul style="list-style-type: none">· Gelatina Algin de albaricoque· Gelatina Algin de frambuesa· Gelatina Algin de coco· Gelatina Algin de mandarina	METIL	<ul style="list-style-type: none">· Salmonete Gaudí· Albóndigas de chop suey· Empanadilla de coquinas
CRUMIEL	<ul style="list-style-type: none">· Pañuelos de Crumiel· Azúcar de Crumiel, avellanas y cacao· Crumiel. Aplicación y uso directo	ESFERIFICACIÓN I	<ul style="list-style-type: none">· Aceitunas esféricas-I (v)· Canicas de PX-I· Minimozarellas esféricas-I
CRUTOMAT	<ul style="list-style-type: none">· Migas de Crutomat· Crutomat. Aplicación y uso directo	ESFERIFICACIÓN	<ul style="list-style-type: none">· Sférico de mango· Sférico de guisantes· Sférico de te con limón· Caviar de melón
FIZZY	<ul style="list-style-type: none">· Roca efervescente de Lyoframbuesas· Merengue efervescente de Lyofresa	SUCRO	<ul style="list-style-type: none">· Aire de kirsch· Aire de azúcar mascabado· Aire de Campari
GELLAN	<ul style="list-style-type: none">· Raviolis de tomate y aceituna negra· Canelones de bechamel· Tagliatelle de consomé	TRISOL	<ul style="list-style-type: none">· Témpera crujiente· Rebozado crujiente· Témpera de sférico de erizos
GLICE	<ul style="list-style-type: none">· Mayonesa de jugo de trufa y avellanas· Aceite sólido· Espuma de aceite de oliva virgen	XANTANA	<ul style="list-style-type: none">· Salsa verde· Consomé de jamón· Salsa de fondo de carne· Burbujas de azúcar mascabado
IOTA	<ul style="list-style-type: none">· Natillas de vainilla· Gelatina de cereza· Royale de foie· Gelatina de praliné de avellana	YOPOL	<ul style="list-style-type: none">· Galleta de yogur· Microbizcocho de yogur· Azúcar de yogur y almendras amargas· Discos de crocant de yogur· Merengue de remolacha y Yopol
KAPPA	<ul style="list-style-type: none">· Higos con gelatina de miel caramelizada· Hojas de cilantro gelatinadas· Fideos de alga dulce· Lentejas de jamón		
LECITE	<ul style="list-style-type: none">· Aire de limón· Aire de sal· Aire de suero de parmesano· Aire helado de chocolate· Aire de jugo de remolacha		

Texturas **Agar**

Gelatina dura de Campari



Para el almíbar 60%

- 100 g de agua
- 60 g de azúcar

1 Poner los 2 ingredientes en un cazo y levantar el hervor.

Para la gelatina dura de Campari

- 200 g de Campari
- 50 g de almíbar 60%
- 1,8 de Agar

- 1 Poner en un cazo la mitad del Campari con el almíbar y Agar y calentar removiendo hasta que levante el hervor.
- 2 Añadir el resto de Campari y verter rápidamente en el bol deseado.
- 3 Cortar pequeños dados que darán un potente toque de Campari a nuestros platos.

* Esta gelatina puede calentarse.

Texturas **Agar**

Gelatina blanda de frutos rojos



Para el jugo de frutos rojos

- 500 g de frutos rojos congelados
- 200 g de azúcar
- 50 g de agua

- 1 Mezclar los frutos rojos con el agua y el azúcar.
- 2 Dejar en el Roner a 75 °C durante 1 hora y colar en caliente para obtener el máximo de jugo.

Para la gelatina blanda de frutos rojos

- 250 g jugo de frutos rojos (elaboración anterior)
- 0,9 g de Agar
- 1/2 hoja de gelatina

- 1 Poner en un cazo el jugo de frutos rojos y Agar y remover calentando hasta que levante el hervor.
- 2 Verter rápidamente en el molde deseado y dejar gelificar en la nevera.
- 3 Cortar para obtener una terrina.

* Esta gelatina puede calentarse.

Texturas **Agar**

Gelatina caliente de cigalas



Para el caldo de cigalas

- 500 g de agua
- 200 g de cabezas de cigalas

- 1 Poner las cabezas de cigalas junto al agua en un cazo y con la ayuda de una cuchara romper las cabezas para facilitar que suelten sus jugos.
- 2 Levantar el hervor y cocer a fuego lento durante 10 min.

Para la gelatina caliente de cigalas

- 250 g de caldo de cigalas
- 1,2 de Agar
- Sal

- 1 Poner en un cazo el caldo de cigalas y Agar y remover calentando hasta que levante el hervor.
- 2 Verter rápidamente en el plato deseado y dejar 2 horas en la nevera.
- 3 En el momento de servir, calentar el plato a unos 60 °C en el horno o salamandra.

Texturas **Agar**

Spaghetti de Parmesano



Para el suero de parmesano Reggiano

- 500 g de parmesano Reggiano rallado
- 450 g de agua

- 1 Poner el agua en un cazo a hervir y cuando levante el hervor añadir el parmesano rallado.
- 2 Remover hasta que el parmesano se disuelva y dejar infusionar durante 15 min fuera del fuego.
- 3 Pasar la pasta de parmesano por una superbag y sacar todo el suero, desechando la pasta de parmesano.
- 4 Guardar el suero de parmesano en la nevera 12 h.
- 5 Reservar el suero depositado en la parte inferior para los spaghetti y la grasa acumulada en la parte superior por separado.

Para el spaghetti de parmesano Reggiano

- 300 g de suero de parmesano Reggiano (elaboración anterior)
- 4,8 g de Agar
- 4 tubos de PVC de 0,5 cm de diámetro y 2 m de longitud
- 1 jeringa con boquilla de 0,3 cm de diámetro

- 1 Poner el suero de parmesano en un cazo, disolver Agar en polvo y llevarlo a ebullición sin parar de remover con la ayuda de un batidor.
- 2 Retirar del fuego y espumar para eliminar posibles impurezas.
- 3 Llenar la jeringa y con ésta llenar los tubos, que para mayor comodidad se habrán enrollado y sujetado con un poco de cinta adhesiva.
- 4 Sumergir los tubos llenos en agua fría para que el suero de parmesano cuaje.
- 5 Con la ayuda de una jeringa vacía inyectar aire en el tubo para obtener el spaghetti.

* Esta gelatina puede calentarse.

Texturas **Algin**

Gelatina Algin de albaricoque



Para la gelatina Algin de albaricoque

- 400 g de puré de albaricoque
- 100 g de agua mineral
- 125 g de azúcar
- 8 g de Algin
- 3 g de ácido cítrico en polvo
- 3 g de Gluco
- 3 g de Citras

- 1 Mezclar el azúcar con Algin en seco y juntar con el puré de albaricoque, Citras y agua en un cazo.
- 2 Calentar sin parar de remover hasta 70 °C aproximadamente.
- 3 Añadir Gluco y el ácido cítrico, remover.
- 4 Verter en un recipiente y reservar 3 horas en la nevera.
- 5 Aplicar el túrmix y verter sobre el molde deseado.
- 6 Reservar a -18 °C hasta su utilización.

* En este caso se ha utilizado como relleno en un plumcake de avellanas.

Texturas **Algin**

Gelatina Algin de frambuesa



Para la gelatina Algin de frambuesa

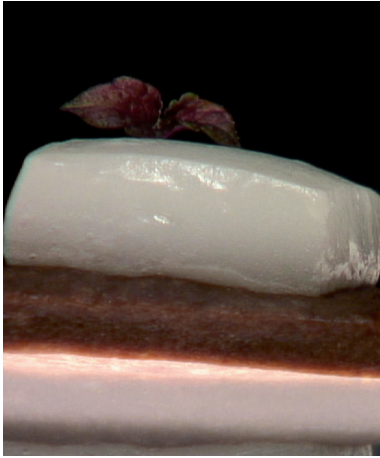
- 400 g de puré de frambuesa
- 100 g de agua
- 125 g de sacarosa
- 8 g de Algin
- 3 g de Citras
- 2,4 g de ácido cítrico en polvo
- 2 g de Gluco

- 1 Mezclar el puré de frambuesa con el agua y Citras y calentar a 40 °C.
- 2 Poner Algin con la sacarosa e incorporar al proceso anterior.
- 3 Aplicar el túrmix y por ultimo añadir Gluco y el ácido cítrico en polvo con un poco de agua.
- 4 Mezclar y homogenizar con el túrmix nuevamente.
- 5 Verter en un recipiente y reservar en la nevera por espacio de 3 horas hasta que gelifique.
- 6 Tritura la gelatina para que quede bien lisa y verter en el molde deseado.
- 7 Reservar a -18 °C hasta su utilización.

* En este caso se ha utilizado como relleno en un brownie de chocolate.

Texturas **Algin**

Gelatina Algin de coco



Para la gelatina Algin de coco

- 500 g de leche de coco
- 250 g de agua
- 36 g de coco en polvo
- 200 g de azúcar
- 9 g de Algin
- 2,4 g de Gluco

50 g de agua

- 1 Poner la leche de coco, el agua y el coco en polvo en un cazo y calentar a 70 °C.
- 2 Añadir el azúcar con Algin a la leche de coco y remover, a continuación incorporar Gluco.
- 3 Retirar del fuego e incorporar el agua, dejar reposar 3 horas en la nevera.
- 4 Volver a triturar y estirar con la ayuda de unas guías para obtener la altura deseada.
- 5 Congelar y cortar el tamaño elegido.

* En este caso se ha utilizado combinándola con una sablée de cacao

Texturas **Algin**

Gelatina Algin de mandarina



Para la gelatina Algin de mandarina

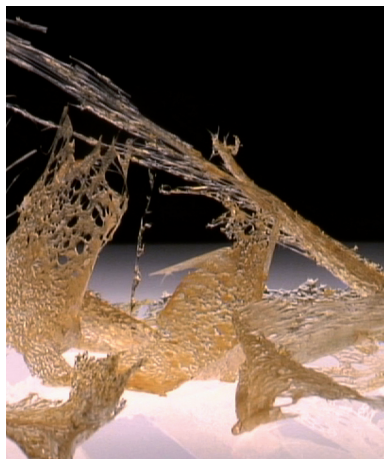
- 375 g de zumo de mandarina
- 150 g de azúcar
- 5,5 g de Algin
- 1,2 g de Gluco
- 1,8 g de ácido cítrico
- 1,5 g de Citras

- 1 Poner el zumo en un cazo y calentar a fuego medio.
- 2 A los 50 °C añadir el azúcar y Algin previamente mezclados entre sí.
- 3 Sin parar de remover subir hasta los 70 °C y retirar del fuego.
- 4 Añadir Gluco y el ácido cítrico previamente mezclados entre sí y triturar con un túrmix.
- 5 Añadir Citras y triturar de nuevo.
- 6 Dejar en un recipiente a cuajar en la nevera por espacio de 3 h.
- 7 Triturar con un túrmix y estirar encima de una bandeja con transparencia hasta conseguir un grosor de 1 cm.
- 8 Congelar a -18 °C hasta su utilización.

* En este caso se ha utilizado como relleno en un buñuelo.

Texturas **Crumiel**

Pañuelos de Crumiel



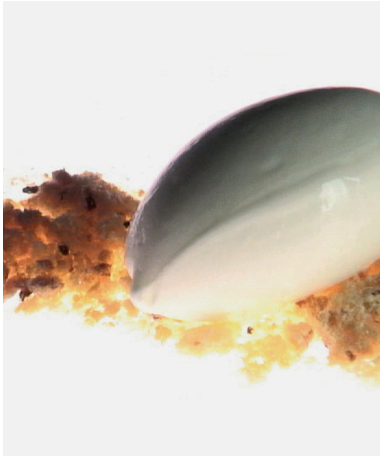
Para la mezcla de rebozado

· *Crumiel*

- 1 Espolvorear Crumiel encima de una placa con silpat y poner al horno 4 min a 150 °C.
- 2 Cuando aún esté blando estirarlo para obtener pañuelos.

Texturas **Crumiel**

Azúcar de Crumiel, avellanas y cacao



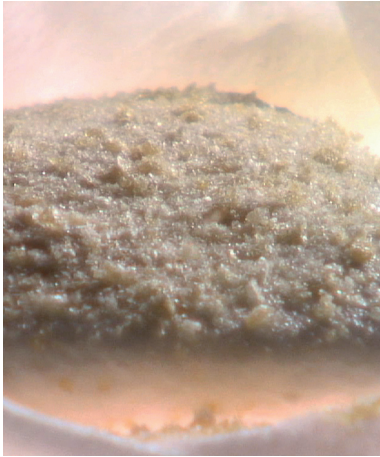
Para la mezcla del azúcar de Crumiel, avellanas y cacao

- *Bizcocho soletilla tostado*
- *Crumiel*
- *Avellanas caramelizadas*
- *Granos de café rotos*

- 1 Mezclar todos los ingredientes al gusto propio y romperlos groseramente con la ayuda de un rodillo.

Texturas **Crumiel**

Aplicación y uso directo



Para la mezcla del rebozado

· *Crumiel*

- 1 Crumiel puede ser utilizado directamente para rebozar varias presentaciones (helados, quesos frescos, etc.). También, a diferencia de otros productos, permite un uso directo como miel crujiente y puede ser utilizado para aderezar sus platos.

Texturas **Crutomat**

Migas de Crutomat



Para las migas de Crutomat

- 120 g de Crutomat
- 32 g de aceite de oliva virgen extra

- 1 Poner Crutomat en el vaso americano y triturar hasta que se haya convertido en un fino polvo.
- 2 En un cuenco, ir incorporando el aceite poco a poco al polvo Crutomat sin dejar de remover con un batidor de mano para que el aceite se mezcle bien con el tomate.
- 3 La mezcla deberá quedar con un granulado de unos 2 mm de diámetro.
- 4 Calentar en la sartén hasta que se formen crujientes bolas.
- 5 Guardar hasta el momento de su uso.

Texturas **Crutomat**

Aplicación y uso directo



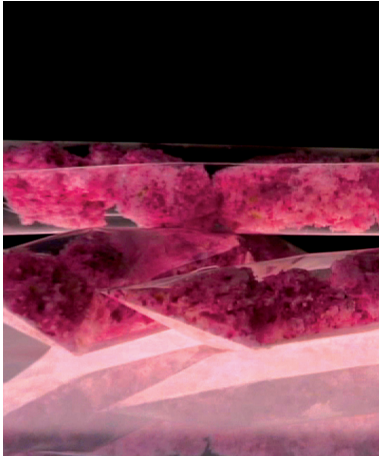
Sazonando una tarta de hojaldre con calabacín y mozzarella

· *Crutomat*

- 1 Crutomat, a diferencia de otros productos, permite un uso directo como tomate crujiente y puede ser utilizado para aderezar sus platos.

Texturas **Fizzy**

Roca efervescente de Lyoframbuesas



Para la roca efervescente de Lyoframbuesas

- 250 g de azúcar
- 100 g de agua
- 50 g de Fizzy en polvo
- La piel rallada de 1 lima
- 10 g de Lyoframbuesas en polvo y colada

- 1 Mezclar el agua y el azúcar en un cazo y cocer a 130 °C.
- 2 Retirar del fuego y dejar que alcance los 140 °C con su propio calor
- 3 Añadir Fizzy en polvo, Lyoframbuesas en polvo y la piel rallada de la lima y remover para que se disuelva todo bien.
- 4 Tirar el azúcar en un cajón forrado de silpat y dejar enfriar.
- 5 Romper las rocas de la forma deseada.

Texturas **Fizzy**

Merengue efervescente de Lyofresa



Para el almíbar 60%

- 200 g de agua
- 120 g de azúcar

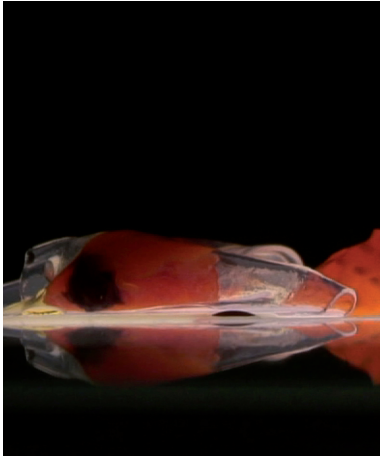
Para el merengue efervescente de Lyofresa

- 150 g de agua
- 50 g de clara pasteurizada
- 100 g de almíbar 60%
- 12 g de clara en polvo
- 14 g de Lyofresa en polvo
- 40 g de Fizzy

- 1 Mezclar ambos ingredientes en un cazo y levantar el hervor.
- 2 Añadir en el cuenco de la montadora eléctrica el agua, las claras de huevo en polvo y el jarabe.
- 3 Batir ligeramente y dejar rehidratar por espacio de 5 min.
- 4 Montar y cuando esté bien compacto añadir Lyofresa en polvo y los 40 g de Fizzy en forma de lluvia a la vez que se va mezclando con una lengua.
- 5 Escudillar, con ayuda de unas cucharas, rocas de merengue de unos 2,5 cm de diámetro.

Texturas **Gellan**

Raviolis de tomate y aceituna negra



Para las láminas de gelatina caliente de agua

- 500 g de agua
- 4 g de Agar
- 1,3 g de Gellan

Otros

- Tomate concassé
- Pasta de aceituna negra

- 1 Diluir Agar y Gellan en el agua indicada a temperatura ambiente y llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor.
- 2 Retirar del fuego y espumar.
- 3 Verter la gelatina sobre placas planas de 60 x 40 cm y estirla consiguiendo láminas de gelatina de 0,5 mm de grosor.
- 4 Dejar cuajar en la nevera durante 1 h.
- 5 Cortar con el cortapastas deseado y poner un poco de tomate concassé dentro con pasta de aceituna negra.

Texturas **Gellan**

Canelones de bechamel



Para la infusión de bechamel

- 13 g de mantequilla
- 20 g de cebolla
- 450 g de leche
- 50 g de nata
- Sal y pimienta

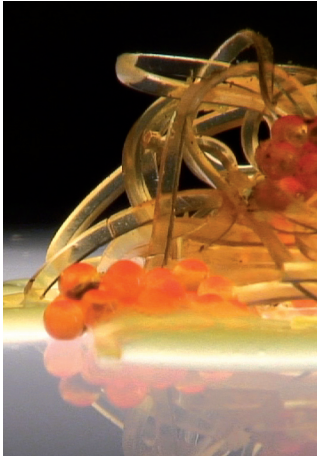
Para los canelones de bechamel

- 200 g de infusión de bechamel (elaboración anterior)
- 8 g de Gellan

- 1 Dorar la mantequilla con la cebolla y rectificar de sal y pimienta.
- 2 Añadir la leche y la nata y dejar infundir 10 mn.
- 3 Colar y reservar la mezcla.
- 4 Mezclar en un cazo la infusión de bechamel y Gellan, levantar el hervor y dejar gelificar la mezcla.
- 5 Guardar en la nevera un mínimo de 6 horas.
- 6 Cortar a láminas con la ayuda de una mandolina y rellenar con la farsa elegida.

Texturas **Gellan**

Tagliatelle de consomé



Para el consomé

· 500 g de pollo · 1,5 kg de osamentas de pollo · 50 g de aceite de girasol · 500 g de jarrete de ternera · 500 g de huesos de rodilla de ternera · 15 g de zanahoria · 15 g de cebolla · 2.500 g de agua · 20 g de puerro

1 Poner los huesos de ternera en el horno con un poco de aceite de girasol a 180 °C, a tostar (dorado). **2** Limpiar las osamentas de pollo quitándoles toda la grasa posible y despojos, tostar. **3** Trocear el jarrete de ternera. **4** Limpiar los pollos de grasas y despojos dejándolos enteros. **5** Pelar las cebollas y cortarlas en rodajas. Tostarlas en una sartén. **6** Pelar las zanahorias y limpiar el puerro. **7** Introducir todos los ingredientes en una olla y cubrir con el agua. **8** Poner a cocer durante 8 h. a fuego lento. **9** Colar.

Para clarificar el consomé

· 750 g de consomé (elaboración anterior) · 20 g de zanahoria · 10 g de puerro · 50 g de tomate maduro · 100 g de carne picada de ternera · 100 g de claras de huevo · 15 g de hielo pilé

1 Poner a hervir el consomé; cuando hierva, bajar el fuego para que se mantenga el calor y no se consuma. **2** Rallar el tomate y dejarlo en un colador para que escurra el agua. **3** Picar la zanahoria y el puerro finamente ("brunoise"). **4** Mezclar las verduras picadas junto con el tomate y la carne picada. **5** Añadir las claras a la mezcla anterior y batir. **6** Mezclar el hielo pilé con la clarina. **7** Remover el consomé en forma de remolino e ir echando la clarina despacio. **8** Dejar a fuego mínimo e ir subiendo el fuego paulatinamente hasta que llegue a hervir. (Proceso muy lento: 1 ½ horas.) **9** Apartar del fuego, dejar reposar 15 minutos, hacer un pequeño agujero en la clarina con una cuchara para poder sacar el consomé con un cucharón. Conforme se va sacando, colarlo y pasarlo por una estameña.

Para los tagliatelle de consomé

· 500 g de consomé clarificado (elaboración anterior) · 1,5 g de Gellan · 6 g de Agar

1 Juntar el consomé a punto de sal, Gellan y Agar. **2** Llevar a ebullición a fuego medio, sin dejar de remover, retirar del fuego y espumar. **3** Cuajar en una placa de 60 x 40 cm procurando que quede repartido por igual a un grosor de 0,2 cm. **4** Dejar cuajar en la nevera un mínimo de 3 h. **5** Cortar en tiras de 0,5 cm de ancho con un cortapastas.

Texturas **Glice**

Mayonesa de jugo de trufa y avellanas



Para la mayonesa de jugo de trufa y avellanas

- 125 g de pasta de avellanas
- 125 g de jugo de trufa negra
- 15 g de aceite de avellanas
- 4 g de Glice
- 1 g de sal

- 1 Calentar el aceite de avellanas junto a la pasta de avellanas y Glice a unos 65 °C, hasta que esté totalmente disuelto.
- 2 Añadir a la pasta de avellanas triturando con el túrmix para que se producta la emulsión.
- 3 Ir tirando a su vez el jugo de trufas y rectificar de sal.
- 4 Poner en un cilindro de Pacolet y congelar 12 horas.
- 5 Pasar una ración y dejar descongelar para su uso.

Texturas **Glice**

Aceite sólido



Para el aceite de oliva virgen extra texturizado

- 100 g de aceite de oliva virgen extra
- 6 g de Glice

- 1 Mezclar la mitad del aceite con Glice y calentar a 65 °C con el fin de que Glice se disuelva.
- 2 Apartar del fuego y añadir el resto de aceite a temperatura ambiente (25 °C) y sin dejar de remover con una espátula.
- 3 Introducir la mezcla en un bol y enfriarlo en un baño con hielo sin dejar de remover con la espátula.
- 4 Cuando el aceite empiece a coger cuerpo introducirlo en la nevera.
- 5 Dejar reposar 12 h en la nevera para que adquiera una textura que se pueda trabajar con la espátula.

Texturas **Glice**

Espuma de aceite de oliva virgen



Para la espuma fría de aceite de oliva virgen

- 200 g de aceite de oliva virgen extra
- 16 g de Glice

Otros

- 1 sifón ISI de ½ litro
- 2 cargas de N_2O

- 1 Juntar el aceite con Glice en un cazo.
- 2 Calentar hasta los 65 °C para que Glice se disuelva.
- 3 Integrar bien el conjunto con la ayuda de una lengua.
- 4 Introducir el aceite líquido con Glice en el sifón.
- 5 Cerrar y cargar con el gas.
- 6 Guardar a temperatura ambiente.

Texturas **lota**

Natillas de vainilla



Para las natillas de vainilla

- 250 g de leche entera
- 40 g de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 1/2 vaina de vainilla
- 0,8 de lota

- 1 Poner en un cazo la leche con la vainilla y lota.
- 2 Entretanto, mezclar las yemas con el azúcar
- 3 Una vez alcance 95 °C, añadir las yemas, pasar por el colador y volver a cocer a 85 °C.
- 4 Dejar gelificar en el vaso deseado

Texturas **lota**

Gelatina de cereza



Para la gelatina de cereza

- 200 g de puré de cereza
- 0,6 de lota

- 1 Poner el puré de cereza junto a lota en un cazo y levantar el hervor mezclando continuamente.
- 2 Una vez alcance 95 °C retirar del cazo y dejar gelificar en el recipiente deseado.

Texturas **lota**

Royale de foie



Para la royale de foie

- 300 g de foie gras a 35 °C
- 120 g de consomé (receta en Gellan; tagliatelle de consomé)
- 0,8 g de lota
- Sal
- Pimienta negra

- 1 Cortar el foie gras a dados y dejar que se atempere a 35 °C.
- 2 Mezclar en un cazo el consomé y lota y calentar a 95 °C.
- 3 Poner el foie gras en el vaso americano y tirar el consomé caliente.
- 4 Rectificar de sal y pimienta y triturar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- 5 Pasar por el colador y dejar gelificar en el plato elegido.

Texturas **lota**

Gelatina de praliné de avellana



Para la gelatina de praliné de avellana

- 250 g de leche entera
- 70 g de praliné de avellana
- 0,8 g de lota

- 1 Mezclar la leche con el praliné de avellana hasta que estén ambos bien homogeneizados.
- 2 Añadir lota y poner al fuego y calentar hasta que alcance 95 °C.
- 3 Retirar y poner en los platos elegidos antes de que gelifique.

Texturas **Kappa**

Higos con gelatina de miel caramelizada



Para el agua de miel caramelizada

- 250 g de miel de romero
- Agua

- 1 Poner la miel de romero en un cazo y levantar el hervor.
- 2 Añadir un poco de agua y pesar.
- 3 Ir añadiendo agua hasta que el total (agua y miel) sumen 125 g.
- 4 Guardar en la nevera.

Para la gelatina de miel caramelizada

- 200 g de agua de miel caramelizada (elaboración anterior)
- 4 g de Kappa

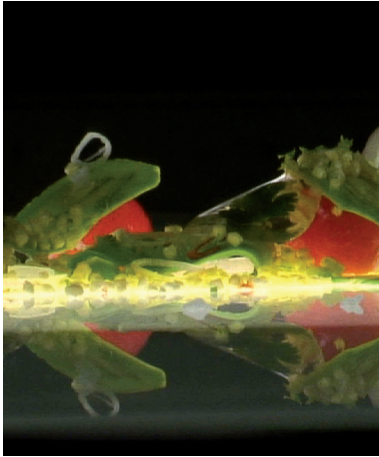
Otros

- 4 higos cortados a cuartos

- 1 Mezclar Kappa con el agua de miel y llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor.
- 2 Retirar del fuego, desespumar y bañar rápidamente los trozos de higos, que gelificarán casi momentáneamente.

Texturas **Kappa**

Hojas de cilantro gelatinadas



Para las hojas de cilantro fresco gelatinadas con gelatina caliente de esencia de cilantro

- 12 hojas de cilantro fresco de 1 cm de longitud.
- 100 g de agua
- 0,5 g de aceite esencial de cilantro
- 1,5 g de Kappa

- 1 Colocar las hojas de cilantro planas encima de una superficie lisa y plana.
- 2 Disolver Kappa en el agua y llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor de mano.
- 3 Retirar del fuego y añadir el aceite esencial de cilantro.
- 4 Cuando la mezcla anterior esté a 75 °C, napar las hojas de cilantro uniformemente con la gelatina, consiguiendo así que queden totalmente napadas por una capa uniforme de 0,15 cm de gelatina.
- 5 Guardar en la nevera 1 h.

Texturas **Kappa**

Fideos de alga dulce



Para el agua de alga dulce

- 500 g de alga dulce fresca
- 500 g de agua

- 1 Limpiar el alga en abundante agua para eliminar el exceso de sal.
- 2 Triturar el alga limpia junto con el agua indicada en el vaso americano.
- 3 Colar por superbag y guardar.

Para los fideos de alga dulce

- 200 g de agua de alga dulce (elaboración anterior)
- 3,6 de Kappa
- 1 hoja de gelatina de 2 g (previamente rehidratada en agua fría)
- 1 jeringuilla con aguja fina
- 1 cubito de hielo

- 1 Mezclar Kappa con el agua de alga dulce y llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor, asegurándonos que no queden grumos.
- 2 Retirar del fuego, desespumar y añadir la gelatina bien escurrida.
- 3 En caliente, llenar una jeringuilla con boquilla de 0,1 mm de diámetro con la mezcla y poner un hielo en la boquilla para que al pasar la gelatina por ella cuaje rápidamente y se formen unos hilos de gelatina muy finos y lo más largos posible; irlos depositando en una placa para que no se peguen, formando enredos de hilos sin superponerse en exceso hasta conseguir 32 grupos de hilos de unos 6 cm de diámetro.
- 4 Guardar en la nevera.

Texturas **Kappa**

Lentejas de jamón



Para el caldo de jamón ibérico

- 250 g de recortes de jamón ibérico
- 500 g de agua

- 1 Sacar el exceso de grasa del jamón y cortarlo en trozos irregulares de 1 cm.
- 2 Cubrir el jamón con el agua indicada y poner a cocer a fuego lento desgrasando y desespumando continuamente durante 15 min.
- 3 Colar por superbag procurando no enturbiar el caldo y desgrasar el caldo obtenido.
- 4 Guardar en la nevera.

Para las lentejas de gelatina caliente de caldo de jamón ibérico

- 200 g de caldo de jamón ibérico (elaboración anterior)
- 4,5 g de Kappa

- 1 Mezclar Kappa con el caldo de jamón y llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor.
- 2 Retirar del fuego, desespumar y en caliente llenar una jeringuilla con el líquido y escudillar sobre un papel sulfurizado bien plano formando gotas circulares de 0,5 cm de diámetro.
- 3 Enfriar en la nevera durante 30 min para que las gotas cuajen.
- 4 Despegar las gotas del papel con la ayuda de una espátula plana y racionar 4 porciones de 12 g cada una.
- 5 En el momento de su uso calentar las lentejas a 70 °C con un poco de caldo de jamón ibérico.

Texturas **Lecite**

Aire de limón



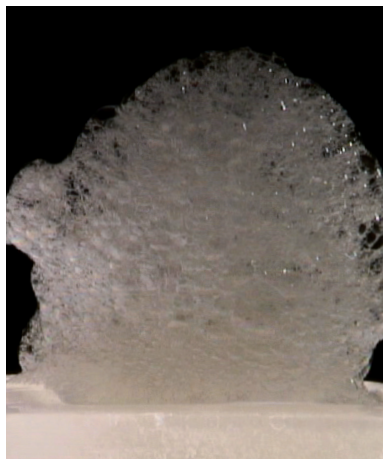
Para el aire de limón

- 350 g de zumo de limón
- 250 g de agua
- 3 g de Lecite

- 1 Juntar los 3 ingredientes en un recipiente alto de 25 cm de diámetro.
- 2 Triturar con la ayuda de un túrmix para mezclar bien los ingredientes.
- 3 Emulsionar con el túrmix en la parte superior para introducir la mayor cantidad de aire posible de modo que en la superficie se forme una espuma que por su textura denominaremos aire.
- 4 Recoger la parte superior con la ayuda de un cucharón.

Texturas **Lecite**

Aire de sal



Para el aire de sal

- 1.250 g de agua
- 170 g de sal
- 4,5 g de Lecite

- 1 Juntar los 3 ingredientes en un recipiente alto de 25 cm de diámetro.
- 2 Triturar con la ayuda de un túrmix para mezclar bien los ingredientes.
- 3 Emulsionar con el túrmix en la parte superior para introducir la mayor cantidad de aire posible de modo que en la superficie se forme una espuma que por su textura denominaremos aire.
- 4 Recoger la parte superior con la ayuda de un cucharón.

Texturas **Lecite**

Aire de suero de parmesano



Para el suero de parmesano

- 1.000 g de parmesano Reggiano rallado
- 900 g de agua

- 1 Levantar el hervor al agua en una olla y añadir después el parmesano Reggiano rallado.
- 2 No parar de remover el parmesano hasta formar una masa elástica.
- 3 Retirar del fuego y dejar infusionar por espacio de 1 h.
- 4 Colar por una superbag y guardar en la nevera.

Para el aire helado de parmesano

- 1.000 g de suero de parmesano Reggiano (elaboración anterior)
- 5 g de Lecite

- 1 Calentar el suero de parmesano a una temperatura de 45 °C.
- 2 Añadir Lecite y triturar.
- 3 Accionar el túrmix en la superficie de la mezcla hasta emulsionarla y obtener el aire.
- 4 Dejar estabilizar el aire durante 1 min, recogerlo con una cuchara grande, y servir.

Texturas **Lecite**

Aire helado de chocolate



Para el aire de chocolate

- 1.000 g de agua
- 400 g de chocolate 70%
- 50 g de praliné de avellana
- 5 g de Lecite

- 1 Picar el chocolate y guardar en un cuenco.
- 2 Añadir el praliné y Lecite.
- 3 Calentar el agua a unos 90 °C y verter encima de la mezcla anterior.
- 4 Reposar 1 min y triturar con la ayuda de un túrmix.
- 5 Mantener a 50 °C.
- 6 Accionar el túrmix en la superficie de la mezcla de aire de chocolate y praliné hasta emulsionarla y obtener el aire.
- 7 Rellenar los 2 recipientes con este aire y congelar de inmediato.
- 8 Dejar en el congelador por espacio de 2 h y tapar herméticamente para evitar que el aire helado absorba sabores.

Texturas **Lecite**

Aire de jugo de remolacha



Para el aire de remolacha

- 1000 g de jugo de remolacha licuada
- 5 g de Lecite

- 1 Juntar los 2 ingredientes en un recipiente alto de 25 cm de diámetro.
- 2 Triturar con la ayuda de un túrmix para mezclar bien los ingredientes.
- 3 Emulsionar con el túrmix en la parte superior para introducir la mayor cantidad de aire posible de modo que en la superficie se forme una espuma que por su textura denominaremos aire.
- 4 Recoger la parte superior con la ayuda de un cucharón.

Texturas **Malto**

Aplicación sobre merengue de miel



Para el agua de miel de romero

- 50 g de miel de romero
- Agua

- 1 Poner la miel en un cazo y levantar el hervor.
- 2 Añadir un poco de agua y pesar.
- 3 Ir añadiendo agua hasta que el total sume 125 g.
- 4 Guardar en la nevera.

Para el merengue ligero de miel de romero

- 125 g de agua de miel de romero (elaboración anterior)
- 125 g de clara de huevo pasteurizada
- 6 g de clara de huevo en polvo

Otros

- Té negro ahumado
- Malto

- 1 Juntar los tres ingredientes y montar 10 min.
- 2 Escudillar encima de una bandeja de horno con silpat 4 montones de merengue de miel.
- 3 Con una espátula dar forma consiguiendo un triángulo de unos 3 cm de alto y dos lados de 12 cm y uno de 8 cm.
- 4 Espolvorear encima de cada merengue con Malto y un poco de té.
- 5 Cocer en el horno a 100 °C durante 40 min.
- 6 Subir la temperatura del horno a 120 °C sin sacar el merengue y cocer 40 min más.
- 7 Cuando está cocido tiene un color ligeramente tostado y en la base de cada merengue la miel está caramelizada.
- 8 Cuando salgan del horno doblar sobre sí mismos por la mitad.
- 9 Guardar los merengues en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Texturas **Malto**

Polvorón de nueces



Para la mezcla de Malto y aceite de nueces

- 145 g de aceite de nueces
- 60 g de Malto
- 2,3 g de sal

- 1 Mezclar los 3 ingredientes en un cuenco con ayuda de una lengua.
- 2 Cuando la masa esté bien homogénea guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Para la mezcla de Malto con nueces fritas y ahumadas

- 40 g de nueces fritas y ahumadas
- 100 g de mezcla de Malto con aceite de nueces (elaboración anterior)

- 1 Mezclar las nueces picadas con la mezcla de Malto hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 2 Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Para los polvorones de nueces fritas y ahumadas

- Mezcla de Malto con nueces fritas y ahumadas (elaboración anterior)

- 1 Estirar la mezcla por separado a un grosor de 1 cm.
- 2 Cortar con ayuda de un cortapastas circular de 2,8 cm de diámetro.

Texturas **Malto**

Maltobolas de aceite de gambas



Para las cabezas de gambas secas

· 100 g de cabezas de gambas

- 1 Triturar las gambas en el vaso americano hasta que formen una pasta.
- 2 Disponer un poco de pasta de gambas sobre un papel encerado de horno. Cubrir con una lámina de papel film y estirar finamente con la ayuda de un rodillo de pastelería.
- 3 Retirar el papel film y hornear la gamba a 130 °C hasta que quede totalmente deshidratada a fin de evitar una posible fermentación.
- 4 Una vez frío, triturar en el vaso americano hasta obtener un polvo bien fino.

Para el aceite de gambas

· 100 g de aceite de oliva 0,4

· 60 g de cabezas secas de gambas (elaboración anterior)

1. Juntar ambos ingredientes y calentar a 50 °C, dejar infusionar 1 hora y colar por una superbag.

Para las maltobolas de aceite de gambas

· 20 g de aceite de gambas (elaboración anterior)

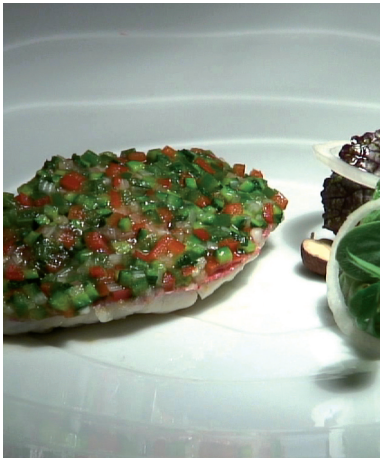
· 40 g de Malto

· 0,5 g de sal

- 1 Añadir el aceite poco a poco a Malto sin dejar de remover con la ayuda de un batidor de mano hasta que se formen maltobolas sueltas entre sí.
- 2 Poner en la sartén y calentar hasta que las bolas formadas se vayan redondeando.

Texturas **Metil**

Salmonete Gaudí



Para la base de Metil

- 100 g de agua
- 3 g de Metil

- 1 Calentar el agua a 90 °C y añadir Metil sin dejar de remover con la ayuda de un batidor de mano hasta que esté totalmente disuelto.
- 2 Retirar del fuego y dejar reposar en la nevera durante 12 h.

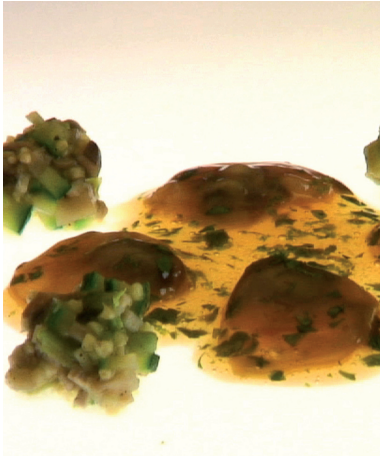
Para el salmonete Gaudí

- 2 salmonetes medianos
- Base de Metil (elaboración anterior)
- Brunoise de calabacín, cebolla tierna, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebollino
- Sal

- 1 Filetear los salmonetes y aplicar con la ayuda de un pincel una fina capa de base de Metil sobre el lomo de los mismos.
- 2 A continuación cubrir los filetes con la mezcla de brunoise de verduras y rectificar de sal.
- 3 Presionar ligeramente las verduras sobre el lomo para que queden bien adheridas y saltear el salmonete a fuego medio haciéndolo bien por el lado de las verduras.

Texturas **Metil**

Albóndigas de chop suey



Para la base de metil

- 100 g de agua
- 3 g de Metil

- 1 Calentar el agua a 90 °C y añadir Metil sin dejar de remover con la ayuda de un batidor de mano hasta que esté totalmente disuelto.
- 2 Retirar del fuego y dejar reposar en la nevera durante 12 h.

Para las albóndigas de chop suey

- 20 g de base de Metil (elaboración anterior)
- 65 g de brunoise de aguacate, shitakes, champiñones, minimaíz
- Sal

- 1 Mezclar las verduras en brunoise con la base de Metil y rectificarlas de sal.
- 2 Poner un cazo con agua a calentar a 80 °C e introducir las albóndigas durante 5 mn para que las miniverduras vayan cociendo.

* Esta receta también se puede hacer a la sartén.

Texturas **Metil**

Empanadilla de coquinas



Para la base de Metil

· 100 g de agua · 3 g de Metil

- 1 Calentar el agua indicada a 90 °C y añadir Metil sin dejar de remover con la ayuda de un batidor de mano hasta que esté totalmente disuelto.
- 2 Retirar del fuego y dejar reposar en la nevera durante 12 h.

Para las láminas de gelatina caliente de agua

· 500 g de agua · 8 g de Agar · 2,5 g de Gellan

- 1 Diluir Agar y Gellan en el agua indicada a temperatura ambiente y llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor.
- 2 Retirar del fuego y espumar.
- 3 Verter la gelatina sobre placas planas de 60 x 40 cm y estirla consiguiendo láminas de gelatina de 0,5 mm de grosor.
- 4 Dejar cuajar en la nevera durante 1 h.
- 5 Una vez cuajadas tapar con papel film. Se deben realizar 3 placas.

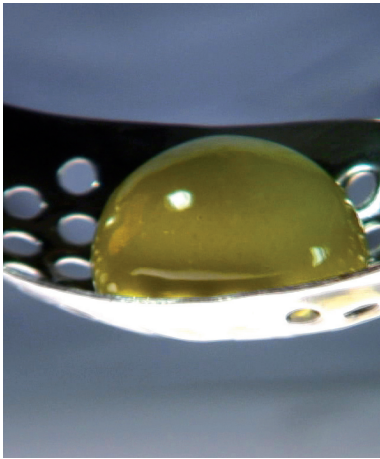
Para las empanadillas de coquinas

· 48 coquinas · 3 placas de láminas de gelatina caliente de agua (elaboración anterior) · 10 g de base de Metil (elaboración anterior)
· 1 cortapastas circular de 7 cm de diámetro

- 1 Racionar 4 coquinas por empanadilla.
- 2 Con la ayuda del cortapastas cortar 8 círculos de láminas de gelatina caliente de agua.
- 3 Pintar el borde de los círculos de gelatina con la base de Metil, con la ayuda de un pincel.
- 4 Disponer cada una de las raciones de coquinas en el centro del círculo de gelatina.
- 5 Con la ayuda de una espatulita doblar la gelatina sobre sí misma formando una empanadilla con las coquinas en el interior, de modo que el borde quede totalmente cerrado, pegado por la base de Metil.
- 6 Guardar las empanadillas realizadas hasta el momento de su uso.

Texturas **Sferificación I**

Aceitunas esféricas-I (v)



Para el baño de Algin

- 1.500 g de agua
- 7,5 g de Algin

- 1 Mezclar el agua con Algin con la ayuda de un túrmix hasta que no quede ningún grumo.
- 2 Dejar reposar en la nevera durante 24 h a fin de que el aire que se haya incorporado en la mezcla desaparezca y Algin se rehidrate por completo.

Para el jugo de aceituna verde

- 500 g de aceitunas verdes verdial

- 1 Deshuesar las aceitunas.
- 2 Triturar la pulpa en un vaso americano. Colar por una superbag prensando con las manos.
- 3 Guardar el jugo obtenido en la nevera.

Para la mezcla de esféricos de aceituna verde

- 200 g de jugo de aceituna verde
- 0,75 g de Xantana

- 1 Añadir Xantana al jugo y dejar hidratar bien 1 min.
- 2 Triturar con ayuda de un túrmix a velocidad media.
- 3 Guardar en la nevera 24 h.

Para el aceite de oliva virgen aromatizado

- 500 g de aceite de oliva virgen extra
- 4 pieles de limón
- 4 pieles de naranja
- 4 ramitas de tomillo fresco
- 4 ramitas de romero fresco
- 4 ajos
- 12 granos de pimienta negra

- 1 Aplastar ligeramente los ajos y freír en 100 g de aceite de oliva virgen sin que cojan color.
- 2 Añadir el resto de aceite y una vez templado añadir el resto de los ingredientes.
- 3 Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Para los esféricos de aceituna verde

- Mezcla de esféricos de aceituna verde (elaboración anterior)
- Baño de Algin (elaboración anterior)
- Aceite de oliva virgen aromatizado (elaboración anterior)

- 1 Llenar una cuchara semiesférica de 5 ml de capacidad con la mezcla de esféricos de aceituna verde.
- 2 Verter el contenido de la cuchara en el baño de Algin formando aceitunas esféricas. Realizar 2 aceitunas esféricas por persona. Es muy importante que las aceitunas esféricas no se toquen entre sí, pues se pegarían unas con otras.
- 3 Cocer las aceitunas esféricas en la mezcla de Algin 2 ½ min.
- 4 Sacar las aceitunas esféricas del baño de Algin con la ayuda de una cucharilla con agujeros y sumergirlas en agua fría para limpiarlas.
- 5 Escurrir las aceitunas esféricas procurando no romperlas y colocarlas, sin que se toquen, dentro del aceite aromatizado.
- 6 Guardar en la nevera por espacio de 12 h.

Texturas Sferificación I

Canicas de PX-I



Para la base de Sféricos-I de PX y arrope

· 80 g de arrope · 160 g de Pedro Ximénez Gran Barquero · 4 g de Gluco · 0,2 g de Xantana

- 1 Mezclar el arrope con el px y disolver Gluco.
- 2 Añadir Xantana y triturar con el túrmix.
- 3 Dejar reposar 24 h en la nevera para que Xantana se hidrate y se pierda el exceso de aire.

Para el baño de Algin

· 2.000 g de agua · 10 g de Algin

- 1 Mezclar el agua con Algin en el vaso americano y triturar hasta que Algin se haya disuelto totalmente en el agua.
- 2 Guardar en la nevera durante 12 h para eliminar el exceso de aire.

Para los sféricos-I de PX y arrope

· 75 g de base de sféricos-I de px y arrope (elaboración anterior)
· 650 g de baño de Algin (elaboración anterior) · Jeringa con boca de 0,3 cm de diámetro · 50 g de Pedro Ximénez Gran Barquero

- 1 Llenar la jeringa con la base de sféricos-I de PX y arrope e ir escudillando gotas de 0,7 cm de diámetro en el baño de Algin.
- 2 Rápidamente y con los dedos ir sumergiendo las gotas formadas en el baño de Algin.
- 3 Dejar cocer durante 5 min, escurrir bien y dejar en agua 2 min.
- 4 Pasado este tiempo sacar los sféricos-I del agua y guardarlos en un recipiente con px gran barquero.

Para las canicas de PX-I

- 1 Repartir una base de azúcar sobre una bandeja y colocar encima los sféricos de PX, cubrirlos con más azúcar y dejar reposar durante 1 hora.
- 2 Pasado ese tiempo retirar las pasas de PX y quitar el exceso de azúcar.

Texturas **Sferificación I**

Minimozarellas esféricas-I



Para el agua de mozzarella

· 4 mozzarellas de búfala de 500 g

- 1 Abrir las terrinas y sacar las mozzarellas para guardar por separado el suero del interior de las terrinas y las mozzarellas.

Para la mezcla de mozzarella

· 220 g de mozzarella de búfala · 150 g de suero de mozzarella (elaboración anterior) · 70 g de nata líquida 35% m.g. · 4 g de sal

- 1 Triturar la mozzarella y el suero de mozzarella en el vaso americano hasta obtener una crema ligeramente granulosa.
- 2 Hervir la nata y añadir a la mezcla anterior. Triturar en el vaso americano durante 10 seg.
- 3 Añadir la sal, mezclar y guardar en la nevera.

Para la mezcla de Algin

· 5 g de Algin · 1.000 g de agua

- 1 Triturar Algin con el agua en el vaso americano hasta que no queden grumos.
- 2 Guardar en un recipiente que permita obtener una altura de 6 cm.

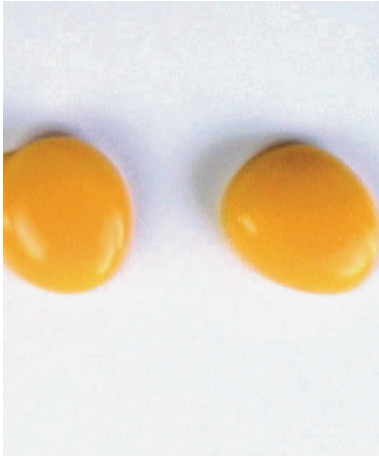
Para las mozzarellas esféricas-I

· 200 g de mezcla de mozzarella (elaboración anterior) · 1.000 g de baño de Algin (elaboración anterior) · Cuchara semiesférica de 15 g de capacidad

- 1 Llenar las cucharas con la mezcla de mozzarella y verter en el baño de Algin formando esferas.
- 2 Dejar cocer las mozzarellas caseras en la mezcla de Algin durante 12 min.
- 3 Transcurrido este tiempo escurrir las mozzarellas con la ayuda de una cuchara con agujeros, limpiarlas en agua y guardarlas cubiertas de agua de mozzarella.
- 4 Guardar en la nevera.

Texturas **Sferificación**

Sférico de mango



Para la base de raviolis esféricos de mango

- 250 g de puré de mango
- 250 g de agua
- 1,8 g de Algin
- 1,3 g de Citras

- 1 Triturar Citras con el agua con la ayuda de un túrmix.
- 2 Añadir Algin y volver a triturar con el túrmix.
- 3 Levantar el hervor a la mezcla sin dejar de remover.
- 4 Dejar enfriar a temperatura ambiente y una vez frío añadir el puré de mango y mezclar.
- 5 Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Para el baño de Calcic

- 6,5 g de Calcic
- 1.000 g de agua

- 1 Mezclar el agua con Calcic con la ayuda de un batidor.
- 2 Poner la mezcla en un recipiente que permita conseguir una altura de unos 5 cm.
- 3 Guardar.

Para el esférico de mango

- 1 Con la ayuda de una cuchara semiesférica hacer los raviolis esféricos de mango en el baño de Calcic.
- 2 Dejar los raviolis esféricos de mango durante 2 min en ese baño.
- 3 Sacar los raviolis esféricos de mango y limpiar en agua fría.
- 4 Escurrir los raviolis esféricos de mango del agua y secarlos sobre un papel absorbente procurando no romperlos.

Texturas **Sferificación**

Sférico de guisantes



Para el jugo de guisantes

- 300 g de guisantes extrafinos congelados
- 375 g de agua

- 1 Poner los guisantes congelados en el vaso americano.
- 2 Levantar el hervor al agua y añadir a los guisantes.
- 3 Triturar los guisantes junto con el agua hasta conseguir un jugo.
- 4 Colar en una superbag.
- 5 Guardar en la nevera.

Para la base de ravioli esférico de guisantes

- 500 g de jugo de guisantes (elaboración anterior)
- 2,4 g de Algin

- 1 Mezclar Algin con 1/3 parte del jugo de guisantes con la ayuda de un túrmix hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.
- 2 Añadir el resto de jugo de guisantes y mezclar bien.
- 3 Colar y guardar en la nevera.

Para el baño de Calcic

- 6,5 g de Calcic
- 1.000 g de agua

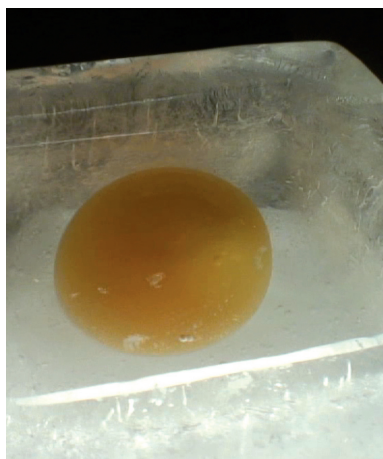
- 1 Disolver Calcic en el agua con la ayuda de un batidor.
- 2 Poner la mezcla en un recipiente que permita conseguir una altura de unos 5 cm.
- 3 Guardar.

Para el esférico de guisantes

- 1 Llenar una cuchara semiesférica con la base de ravioli esférico de guisantes y verter el contenido de la cuchara en el baño de Calcic consiguiendo raviolis esféricos.
- 2 Dejar cocer en el baño el ravioli de jugo de guisantes durante 2 min.
- 3 Pasados los 2 min sacar los raviolis con la ayuda de la cucharilla con agujeros y sumergirlos en agua fría a fin de limpiarlos.
- 4 Escurrir los raviolis esféricos de guisantes del agua procurando no romperlos.

Texturas **Sferificación**

Sférico de te con limón



Para la infusión de té Earl Grey

· 400 g de agua · 16 g de té Earl Grey · 20 g de azúcar

- 1 Mezclar los 3 ingredientes en frío e infusionar en la nevera 24 h.
- 2 Colar y guardar.

Para la base de Algin

· 75 g de agua · 1,5 g de Algin

- 1 Triturar Algin con el agua con la ayuda de un batidor hasta obtener una mezcla homogénea.
- 2 Colar y dejar reposar durante 30 min.

Para la base de ravioli esférico de té Earl Grey

· 190 g de infusión de té Earl Grey (elaboración anterior)
· 60 g de base de Algin (elaboración anterior)

- 1 Mezclar los dos componentes con la ayuda de un batidor y dejar reposar 30 min.
- 2 Introducir en el congelador para que a la hora de usarlo esté muy frío, pero sin que se congele.

Para el baño de Calcic

· 1000 g de agua · 6,5 g de Calcic

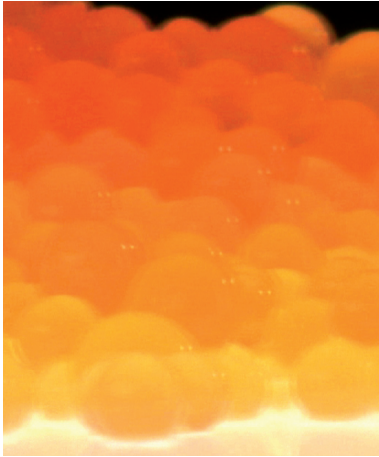
- 1 Diluir Calcic en el agua con la ayuda de un batidor.
- 2 Guardar la mezcla en el congelador para que a la hora de usarla esté muy fría, pero no congelada.

Para el esférico de te con limón

- 1 Colocar un cubo helado de zumo de limón dentro de una cuchara semiesférica de 3 cm de diámetro y terminar de llenarla con la base de ravioli esférico de té Earl Grey.
- 2 Escudillar en el baño de cloruro frío consiguiendo esferas.
- 3 Cocer dentro del baño de Calcic 30 seg, sacar el ravioli procurando no romperlo y pasarlo por un baño de agua helada.

Texturas **Sferificación**

Caviar de melón



Para el jugo de melón Cantaloupe

- 1 melón Cantaloupe de 500 g

- 1 Pelar y despepitar el melón.
- 2 Triturar la carne del melón en un vaso americano.
- 3 Pasar el jugo obtenido por una superbag.
- 4 Guardar en la nevera.

Para la base de caviar esférico de melón Cantaloupe

- 250 g de jugo de melón Cantaloupe (elaboración anterior)
- 2 g de Algin

- 1 Mezclar Algin con 1/3 parte del jugo de melón.
- 2 Triturar con un túrmix hasta conseguir una mezcla homogénea y sin grumos.
- 3 Mezclar con las 2/3 partes restantes, colar y guardar a temperatura ambiente durante 30 min.

Para el baño de Calcic

- 6,5 g de Calcic
- 1000 g de agua

- 1 Disolver Calcic en el agua con la ayuda de un batidor.
- 2 Poner la mezcla en un recipiente que permita conseguir una altura de unos 5 cm.
- 3 Guardar.

Para el caviar de melón

- 1 Llenar 4 jeringas con la mezcla de caviar de melón.
- 2 Escudillar gota a gota en la mezcla de agua y Calcic. Dejar cocer 1 min.
- 3 Colar y lavar el caviar de melón obtenido en agua fría, escurrir bien el exceso de agua.
- 4 Poner 25 g de caviar de melón en cada lata.
- 5 Disponer 8 semillas de fruta de la pasión y un cogollito de menta fresca encima del caviar.

Texturas **Sucro**

Aire de kirsch



Para el almíbar 30%

- 100 g de agua
- 30 g de azúcar

- 1 Juntar el agua con el azúcar y llevar a ebullición.
- 2 Retirar del fuego y guardar en la nevera.

Para el aire de kirsch

- 450 g de kirsch
- 220 g de agua
- 30 g de almíbar 30% (elaboración anterior)
- 5 g de Sucro

- 1 Juntar en un cazo el kirsch con el resto de ingredientes.
- 2 Accionar el túrmix en la superficie de la mezcla de aire de kirsch hasta emulsionarla y obtener un aire estable.

Texturas **Sucro**

Aire de azúcar mascabado



Para el aire de azúcar mascabado

- 500 g de agua
- 125 g de azúcar mascabado
- 7 g de Sucro

- 1 Juntar los 3 ingredientes en un recipiente alto .
- 2 Triturar con la ayuda de un túrmix para mezclar bien los ingredientes.
- 3 Emulsionar con el túrmix en la parte superior para introducir la mayor cantidad de aire posible de modo que en la superficie se forme una espuma que por su textura denominaremos aire.
- 4 Recoger la parte superior con la ayuda de un cucharón.

Texturas **Sucro**

Aire de Campari



Para el almíbar 30%

- 100 g de agua
- 3 g de azúcar

1 Poner el agua y el azúcar en un cazo y levantar el hervor.

Para el aire de Campari

- 450 g de Campari
- 220 g de agua
- 30 g de almíbar 30%
- 6 g de Sucro

- 1 Juntar los 3 ingredientes en un recipiente alto.
- 2 Triturar con la ayuda de un túrmix para mezclar bien los ingredientes.
- 3 Emulsionar con el túrmix en la parte superior para introducir la mayor cantidad de aire posible de modo que en la superficie se forme una espuma que por su textura denominaremos aire.
- 4 Recoger la parte superior con la ayuda de un cucharón.

Texturas **Trisol**

Témpura crujiente



Para la témpura crujiente

- 100 g de agua fría
- 66 g de harina
- 60 g de Trisol
- 0,2 g de sal
- 0,2 g de azúcar
- 2 g de levadura fresca

- 1 Disolver la levadura en el agua fría.
- 2 Mezclar el resto de ingredientes con la ayuda de un batidor de mano hasta que toda la mezcla esté bien disuelta e integrada.
- 3 Dejar reposar 2 horas a 30 °C para que fermente y guardar en la nevera 2 horas antes de su uso.

Notas: el tiempo de reposo de la témpura dependerá de la humedad ambiental. En el momento de su uso se debe mantener siempre bien fría.

Texturas **Trisol**

Rebozado crujiente



Para la mezcla de rebozado

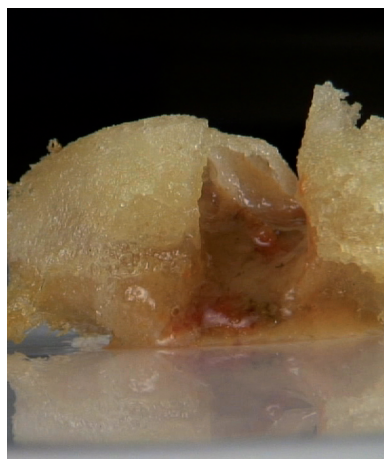
- 230 g de harina de trigo gruesa
- 70 g de Trisol

1 Mezclar bien ambos ingredientes.

Nota: esta receta es ideal para utilizar en el rebozado del “pescaïto frito”.

Texturas **Trisol**

Témpura de esférico de erizos



Para las yemas de erizo

· 8 erizos

- 1 Matar los erizos escaldándolos en agua hirviendo durante 10 seg.
- 2 Abrir los erizos por la base con la ayuda de unas tijeras haciendo un círculo de 2 cm de diámetro.
- 3 Sacar las yemas del interior de los erizos e ir guardándolas en el agua del propio erizo pasada por superbag.
- 4 Separar las 24 yemas de erizo más grandes para los erizos esféricos.
- 5 Guardar las yemas pequeñas y rotas para la crema de erizo.
- 6 Guardar en la nevera.

Para la crema de erizo

· 50 g de yemas de erizo pequeñas y rotas (elaboración anterior)
· 50 g del agua interior de los erizos (elaboración anterior)

- 1 Juntar las yemas de erizo con el agua del interior de los erizos.
- 2 Triturar el conjunto con la ayuda de un túrmix hasta obtener una crema fina. colar y guardar en la nevera.
- 3 Guardar en la nevera.

Para la base de esféricos-I de erizo

· 100 g de crema de erizo (elaboración anterior)
· 3 g de Gluco
· 0,2 de Xantana

- 1 Disolver Gluco en la crema de erizo.
- 2 Añadir Xantana y disolver con la ayuda de un túrmix.
- 3 Envasar al vacío para sacar el exceso de aire y guardar en la nevera.

Para el baño de Algin

- 500 g de agua
- 2,5 g de Algin

- 1 Mezclar el agua con Algin en el vaso americano y triturar hasta que Algin se haya disuelto totalmente en el agua.
- 2 Guardar en la nevera durante 12 h para eliminar el exceso de aire.

Para los erizos esféricos-I

- 24 yemas de erizos (elaboración anterior)
- 100 g de base de esférico-I de erizo
- 500 g de baño de Algin (elaboración anterior)
- 200 g de aceite de girasol

- 1 Colocar dos yemas de erizo en el interior de una cuchara semiesférica de 2,5 cm de diámetro junto con 3 g de base de esférico-I de erizo.
- 2 Verter el contenido de la cuchara en el baño de Algin formando esféricos-I. Se deben realizar 3 esféricos-I de erizo por persona. Es muy importante que los esféricos no se toquen entre sí, pues se pegarían unos con otros.
- 3 Cocer los erizos esféricos en la mezcla de Algin durante 2 min.
- 4 Escurrir los esféricos con la ayuda de una cuchara de agujeros sin romperlos y limpiarlos en agua fría.

Para la témpura con Trisol

- 100 g de agua
- 66 g de harina
- 60 g de Trisol
- 0,2 g de sal
- 0,2 g de azúcar
- 2 g de levadura prensada

- 1 Disolver la levadura en el agua fría.
- 2 Mezclar el resto de ingredientes con la ayuda de un batidor de mano hasta que toda la mezcla esté bien disuelta e integrada.
- 3 Dejar reposar 2 horas a 30º para que fermente y guardar en la nevera 2 horas antes de su uso.

Nota: el tiempo de reposo de la témpura dependerá de la humedad ambiental. En el momento de su uso se debe mantener siempre bien fría.

Otros

- 1.000 g de aceite de oliva 0,4
- 100 g de harina
- Sal

- 1 Para la témpura de esférico de erizos
- 2 Enharinar ligeramente el esférico de erizos y sumergirlo en la témpura.
- 3 Freír el esférico en aceite caliente para que los erizos se calienten pero no se cuezan en exceso.

Texturas **Xantana**

Salsa verde



Para la salsa verde

- *Ajo picado*
- *Perejil picado*
- *150 g de agua de almejas*
- *0,8 g de Xantana*

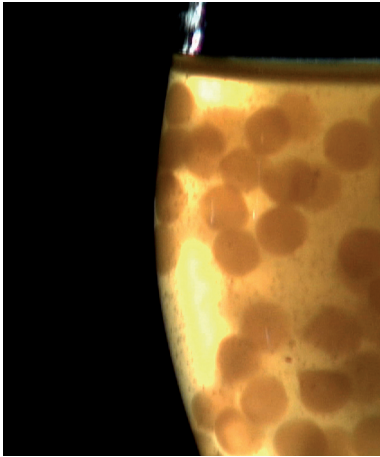
Otros

- *Almejas*
- *Espárragos verdes*
- *Guisantes*
- *Yema de huevo*

- 1 Abrir las almejas sumergiéndolas unos segundos en agua hirviendo, retirar las almejas de la concha y reservar el agua.
- 2 Mezclar Xantana con el agua de almejas con la ayuda de un batidor de mano.
- 3 Dorar ligeramente el ajo picado y añadir el perejil, pasados unos segundos añadir el agua con Xantana y dejar hervir.
- 4 Una vez hierva añadir los espárragos y dejar cocer 3 min, luego poner los guisantes y dejar cocer 3 min más
- 5 Por último poner las almejas para que únicamente se calienten y servir en un plato sopero acompañado de un cordón de yema de huevo.

Texturas **Xantana**

Consomé de jamón



Para el consomé de jamón ibérico

- 250 g de recortes de jamón ibérico
- 500 g de agua

- 1 Sacar el exceso de grasa del jamón y cortarlo en trozos irregulares de 1 cm.
- 2 Cubrir el jamón con el agua indicada y poner a cocer a fuego lento desgrasando y desespumando continuamente durante 15 min.
- 3 Colar por superbag procurando no enturbiar el caldo y desgrasar el caldo obtenido.
- 4 Guardar en la nevera.

Para el consomé de jamón ibérico ligado

- 250 g de consomé de jamón ibérico (elaboración anterior)
- 0,6 g de Xantana

- 1 Mezclar Xantana con el consomé de jamón con la ayuda de un batidor.
- 2 Poner la mezcla en la máquina al vacío para extraer todo el aire y quede bien transparente.

Texturas **Xantana**

Salsa de fondo de carne



Para el fondo de carne

· 1.000 g de huesos de rodilla de ternera · 1.000 g de blanqueta de ternera · 350 g de cebolla · 150 g de zanahoria · 150 g de puerro · 60 g de tomate maduro · 1.000 g de vino tinto · 40 g de azúcar de aceite a 150 °C · 60 g de aceite de oliva 0,4° · 2.500 g de agua

- 1 Mezclar el vino tinto con el azúcar y poner a reducir a la mitad. Guardar para desglasar la sartén donde se marcará la blanqueta.
- 2 Poner los huesos de ternera a tostar en el horno a 180 °C.
- 3 Trocear la blanqueta de ternera en trozos de unos 10 cm de largo x 1,5 cm de ancho. Marcar en una sartén con un poco de aceite a fuego fuerte. Tienen que quedar doradas pero crudas. Desglasar con el vino.
- 4 Trocear las verduras en trozos pequeños. Poner a dorar en el horno con un poco de aceite a 150 °C.
- 5 Una vez empiecen a dorar uniformemente añadir el tomate troceado a cuartos. Continuar la cocción hasta que el tomate haya perdido su agua y las verduras tengan un color tostado.
- 6 Mezclar todos los ingredientes en una olla. Cubrir con el agua fría y poner a cocer a fuego medio. Espumar continuamente.
- 7 Una vez arranque a hervir, bajar el fuego para que hierva poco a poco durante 6 horas.
- 8 Colar y dejar enfriar para que la grasa se solidifique. Extraerla.
- 9 Reducir hasta conseguir un fondo sabroso y consistente. Pasar por una estameña.

Nota: Cantidad mínima que se debe realizar para garantizar un buen resultado.

Para la salsa de fono de carne

· 250 g de salsa de vino tinto · 0,6 g de Xantana

- 1 Mezclar Xantana con la salsa de vino tinto con la ayuda de un batidor.
- 2 Calentar la salsa sin dejar de remover y salsear el plato elegido, en este caso un filete con setas.

Texturas **Xantana**

Burbujas de azúcar mascabado



Para las burbujas de azúcar mascabado

- 700 g de agua
- 100 g de azúcar mascabado
- 150 g de nata
- 10 g de clara de huevo pasteurizada
- 1 g de Xantana

Otros

- 1 dosificador de oxígeno para acuarios

- 1 Mezclar con la ayuda de una batidora de mano el agua con Xantana hasta que esté bien disuelta.
- 2 Añadir la clara de huevo, la nata y el azúcar mascabado y remover hasta que esté todo bien disuelto.
- 3 Poner la mezcla en un recipiente hermético de gran altura e introducir dentro del líquido el dosificador de oxígeno, dejar que se vayan formando burbujas cada vez más estables hasta que puedan ser recogidas y servidas manteniendo su forma.
- 4 Aplicar estas burbujas en el plato elegido.

Texturas **Yopol**

Galleta de yogur



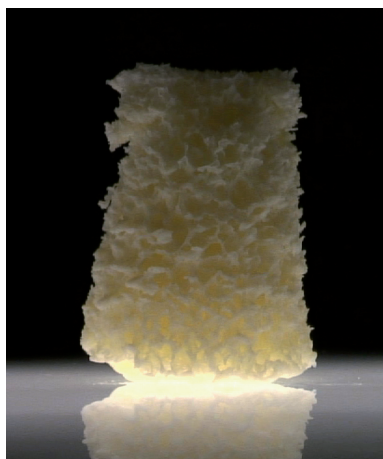
Para las galletas de yogur

- 50 g de harina floja
- 60 g de mantequilla pomada
- 50 g de azúcar lustre
- 30 g de Yopol

- 1 Mezclar todos los ingredientes en un cuenco y amasar hasta obtener una masa fina.
- 2 Estirar a un grosor de 0,2 cm.
- 3 Congelar y cortar con un molde en forma de galleta de 5 cm de longitud.
- 4 Estirar encima de una bandeja de horno con un silpat.
- 5 Cocer en el horno a 120 °C por espacio de 25 min.
- 6 Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Texturas **Yopol**

Microbizcocho de yogur



Para el microbizcocho de yogur

- 300 g de clara de huevo pasteurizada
- 60 g de azúcar lustre
- 60 g polvo de almendra
- 20 g de harina
- 60 g de Yopol

Otros

- 1 Sifón ISI
- 3 Cargas de N_2O

- 1 Poner todos los ingredientes en la Thermomix, triturar bien, hasta que sea una masa fina y homogénea.
- 2 Colar la masa e introducirla dentro de un sifón añadiendo tres cargas de gas y batiendo enérgicamente entre carga y carga.
- 3 Escudillar la masa dentro de un vaso de plástico hasta 1/3 de su capacidad, al que previamente habremos hecho tres pequeños cortes en la base para homogenizar la cocción
- 4 Cocer durante 30 segundos en microondas a 900W y desmoldar del vaso, procurando no presionar demasiado para que no pierda volumen.

Texturas **Yopol**

Azúcar de yogur y almendras amargas



Para el azúcar de yogur y almendra amarga

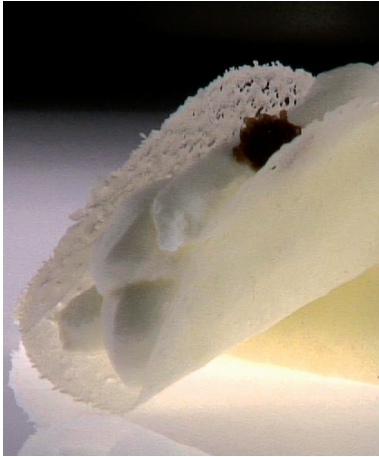
- 30 g de azúcar
- 10 g de agua
- 50 g de almendra amarga
- 30 g de Yopol

- 1 Cocer el azúcar con el agua hasta que alcance una temperatura de 117 °C.
- 2 Retirar del fuego, añadir la almendra amarga, remover hasta que el azúcar empanice y dejar enfriar sobre un papel sulfurizado.
- 3 Triturar la almendra amarga empanizada con Yopol en un vaso americano.
- 4 Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

* En caso de no tener almendra amarga utilizar hueso de albaricoque.

Texturas Yopol

Discos de crocant de yogur



Para los discos de caramelo de yogur

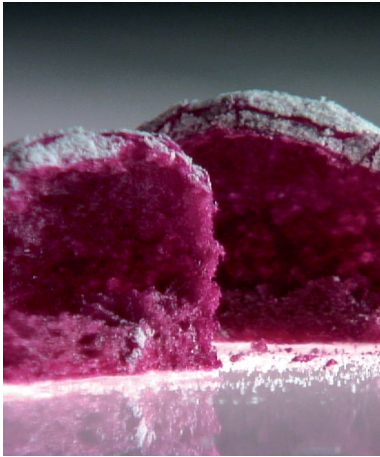
- 125 g de fondant
- 65 g de glucosa
- 65 g de Isomalt
- 50 g de Yopol

- 1 Poner en un cazo a cocer el fondant y la glucosa. Remover hasta que quede todo bien disuelto y añadir el Isomalt a 115 °C.
- 2 Dejar cocer a fuego medio hasta que el termómetro indique una temperatura de 160 °C (los 5 °C que faltan los alcanzará con su propio calor).
- 3 Retirar del fuego y dejar enfriar hasta los 140 °C.
- 4 Añadir Yopol sin dejar de remover.
- 5 Estirar encima de un papel sulfurizado y cuando esté frío triturar en un vaso americano para obtener un polvo fino.
- 6 Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.
- 7 Con la ayuda de un colador espolvorear el caramelo por encima de un molde de 9 cm de diámetro para formar discos.
- 8 Calentar al horno a 170 °C por espacio de 1 min.
- 9 Una vez fundido el caramelo dejar enfriar y guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

* En el caso de esta receta se le da forma de taco y se rellena con yogur griego.

Texturas Yopol

Merengue de remolacha y Yopol



Para el jarabe base

- 50 g de agua
- 50 g de azúcar

- 1 Mezclar ambos ingredientes en un cazo y levantar el hervor.
- 2 Guardar en un recipiente en la nevera.

Para la base de merengue seco de remolacha

- 150 g de agua
- 50 g de concentrado de remolacha
- 11 g de clara de huevo en polvo
- 75 g de jarabe base (elaboración anterior)
- 0,1 g de Xantana

- 1 Juntar todos los ingredientes en un cuenco y triturar con un túmix hasta obtener una mezcla bien homogénea.
- 2 Guardar en la nevera por espacio de 12 h en un recipiente hermético.

Para los merengues/profiteroles de remolacha

- Base de merengue seco de remolacha (elaboración anterior)
- 200 g de Yopol

- 1 Poner la base en la montadora eléctrica y montar.
- 2 Cuando esté completamente montada poner en una manga con una boquilla de 1 cm de diámetro.
- 3 Escudillar el merengue montado de remolacha encima del yogur en polvo. Se tienen que escudillar 20 esferas de merengue de unos 3 cm de diámetro.
- 4 Espolvorear bien con el yogur en polvo y poner a deshidratar en el deshidratador a una temperatura de unos 50 °C por espacio de 24 h.
- 5 Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Albert y Ferran Adrià

Ingenios

La aplicación de técnicas nuevas requiere muchas veces idear utensilios y accesorios para llevarlas a cabo. La línea Ingenios pone a tu alcance las soluciones para realizar algunos de los conceptos surgidos en elBullitaller. Está integrada por una serie de complementos que permiten obtener vistosas elaboraciones con gran eficacia y rendimiento.



Silicasec son pastillas antihumedad homologadas para uso alimentario que mantienen de forma limpia y segura los alimentos libres de humedad.

Silicasec son pastillas de color naranja. Cuando se vuelven de color blanco están saturadas de humedad y dejan de ser eficaces.

Croquanter es un juego de plantillas para realizar crujientes creado por Albert y Ferran Adrià, diseñadas específicamente para ser usadas en las mejores deshidratadoras del mercado. Las plantillas **Croquanter** permiten obtener pequeñas láminas crujientes de formas variadas a partir de purés de frutas, verduras, frutos secos y otros ingredientes.

Croquanter contiene 8 plantillas con diseños diferentes, para proporcionar una gran variedad de acabados distintos a todo tipo de platos. Mediante un sencillo proceso de deshidratación podrá lograr delicadas hojas de mango, crujientes cornetes de zanahoria, fabulosas virutas de yogur y una gran variedad de elaboraciones que conservan al máximo el sabor y el color de los productos originales. Se pueden utilizar varias bases de teflón simultáneamente para conseguir un gran número de crujientes con un mínimo esfuerzo.

Albert y Ferran Adrià

TEXTURAS INGENIOS LYO-SABORES

Albert y Ferran Adrià

Ingenios

- CROQUANTER**
- Croquant de zanahoria
 - Croquant de mango
 - Croquant de remolacha
 - Croquant de yogur
 - Croquant de manzana
 - Croquant de pistacho
 - Croquant de grosella negra
 - Croquant de frambuesa

Ingenios Croquanter

Croquant de zanahoria



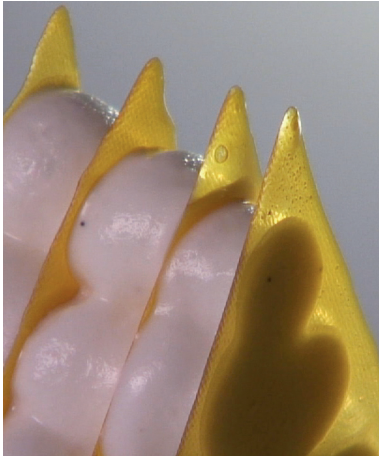
Para la mezcla de croquant de zanahoria

- 300 g de zanahorias
- 40 g de azúcar lustre
- 66 g de Isomalt
- 15 g de glucosa

- 1 Pelar, cortar y cocer las zanahorias.
- 2 Triturar en un vaso americano y pasar por un colador.
- 3 Volver a dejar en el colador esta vez son presionar para que suelte el agua sobrante.
- 4 Pesar 300 g de puré de zanahoria cocida y juntarlos con el resto de los ingredientes en la Thermomix; triturar a 80 °C a media velocidad hasta obtener una mezcla fina y homogénea.
- 5 Guardar en la nevera 12 horas

Para el croquant de zanahoria

- Mezcla de croquant de zanahoria (elaboración anterior)
 - 1 plantilla Croquanter con forma rectangular estrecha
 - 1 silpat Croquanter
1. Poner una plantilla Croquanter encima de un silpat y estirar la mezcla de croquant de zanahoria encima con la ayuda de una espátula.
 - 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 45 °C durante 48 h.
 - 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.



Para la mezcla de croquant de mango

- 400 g de pulpa de mango
- 54 g de azúcar lustre
- 66 g de Isomalt
- 15 g de glucosa

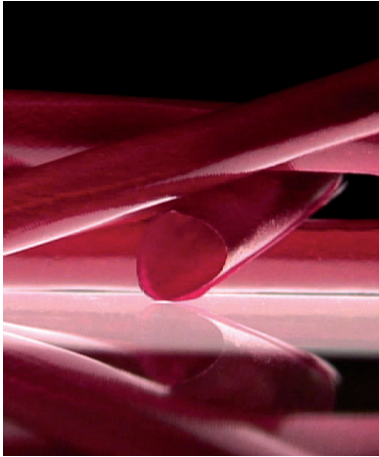
- 1 Triturar el mango, el isomalt, la glucosa y el azúcar lustre en la Thermomix a una temperatura de 80 °C por espacio de 5 min.
- 2 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera durante 12 horas.

Para el croquant de mango

- Mezcla de croquant de mango (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquant con forma triangular
- 1 silpat Croquant

- 1 Poner una plantilla Croquant encima de un silpat y estirar la mezcla de croquant de mango encima con la ayuda de una espátula.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 50 °C durante 48 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Croquant de remolacha



Para la mezcla de croquant de remolacha

- 300 g de remolacha
- 40 g de azúcar lustre
- 66 g de Isomalt
- 15 g de glucosa

- 1 Pelar, cortar y cocer las remolachas.
- 2 Triturar en un vaso americano y pasar por un colador.
- 3 Volver a dejar en el colador esta vez son presionar para que suelte el agua sobrante.
- 4 Triturar la remolacha cocida, el Isomalt, la glucosa y el azúcar lustre en la Thermomix a una temperatura de 80 °C por espacio de 5 min.
- 5 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera.

Para el croquant de remolacha

- Mezcla de croquant de remolacha (elaboración anterior)
 - 1 plantilla Croquanter con forma rectangular ancha
 - 1 silpat Croquanter
- 1 Poner una plantilla Croquanter encima de un silpat y estirar la mezcla de croquant de remolacha encima con la ayuda de una espátula.
 - 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 50 °C durante 48 h.
 - 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Croquant de yogur



Para la mezcla de croquant de yogur

- 46 g de Yopol
- 250 g de yogur griego
- 60 g de Isomalt
- 48 g de azúcar lustre
- 50 g de Malto

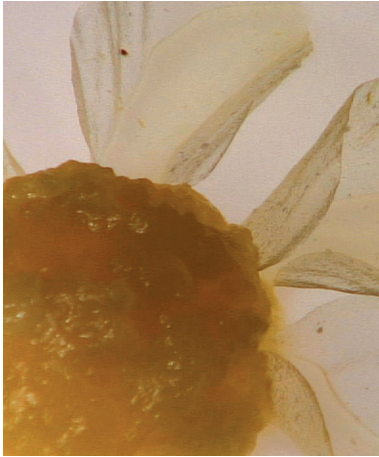
- 1 Triturar Yopol, el yogur griego, el Isomalt, la glucosa, Malto y el azúcar lustre en la Thermomix a una temperatura de 80 °C por espacio de 5 min.
- 2 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera durante 12 horas.

Para el croquant de yogur

- Mezcla de croquant de yogur (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquanter con forma cuadrada
- 1 silpat Croquanter

- 1 Estirar la mezcla de croquant de yogur encima de un silpat Croquanter con ayuda de una plantilla con forma cuadrada de 8 cm de lado.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 50 °C durante 48 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Croquant de manzana



Para la base de croquant de manzana

- 250 g de manzana
- 30 g de azúcar lustre
- 37 g de isomalt
- 8 g de glucosa

- 1 Pelar, cortar y cocer las manzanas
- 2 Triturar en un vaso americano y pasar por un colador.
- 3 Volver a dejar en el colador esta vez sin presionar para que suelte el agua sobrante.
- 4 Juntar todos los ingredientes en la Thermomix y triturar a una temperatura de 80 °C.
- 5 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera durante 12 horas.

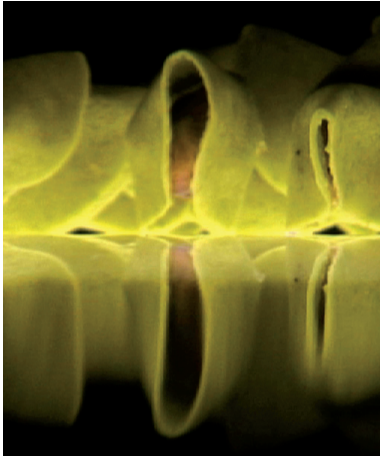
Para el croquant de manzana

- Mezcla de croquant de manzana (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquanter con forma de hoja pequeña
- 1 silpat Croquanter

- 1 Estirar la mezcla de croquant de manzana encima de un silpat Croquanter con ayuda de la plantilla.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 50 °C durante 48 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Ingenios Croquanter

Croquant de pistacho



Para el almíbar 40%

- 240 g de agua
- 100 g de azúcar

Para la mezcla de croquant de pistacho

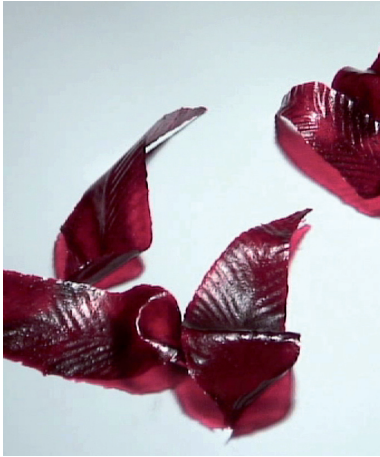
- 140 g de pistacho verde repelado
- 330 g de almíbar 40% (elaboración anterior).
- 15 g de glucosa

- 1 Poner el agua con el azúcar en un cazo y levantar el hervor.
- 2 Poner el almíbar y los pistachos en el vaso americano y triturar 5 min.
- 3 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera durante 2 horas.

Para el croquant de pistacho verde

- Mezcla de croquant de pistacho verde (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquanter de forma circular pequeña
- 1 silpat Croquanter

- 1 Estirar la mezcla de croquant de pistacho verde encima de un silpat Croquanter con ayuda de una plantilla con forma cuadrada de 8 cm de lado.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 45 °C durante 24 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.



Para la mezcla de croquant de grosella negra

- 265 g de arándanos frescos
- 75 g de Isomalt
- 60 g de azúcar lustre
- 35g de Lyogrosellanegra
- 50 g de Malto
- 10 g de glucosa

- 1 Juntar todos los ingredientes en la Thermomix y triturar a una temperatura de 80 °C por espacio de 5 min.
- 2 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera por espacio de 12 horas.

Para el croquant de grosella negra

- Mezcla de croquant de grosella negra (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquanter con forma de hoja grande
- 1 silpat

- 1 Estirar la mezcla de croquant de grosella negra encima de un silpat para deshidratador con ayuda de una plantilla.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 50 °C durante 48 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.



Para la mezcla de croquant de frambuesas

- 265 g de frambuesa fresca
- 45 g de Malto
- 60 g de azúcar lustre
- 80 g de Isomalt
- 35 g de Lyoframbuesa

- 1 Juntar todos los ingredientes en el vaso de Thermomix y triturar a una temperatura de 80 °C por espacio de 5 min.
- 2 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera durante 12 horas.

Para el croquant de frambuesas

- Mezcla de croquant de frambuesas (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquanter con forma redonda grande
- 1 silpat Croquanter

- 1 Poner una plantilla de Croquanter encima de un silpat y estirar la mezcla de croquant de frambuesas encima con la ayuda de una espátula.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 50 °C durante 48 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Albert y Ferran Adrià

TEXTURAS · INGENIOS · LYO-SABORES

Albert y Ferran Adrià

LyoSabores

LyoSabores es una nueva línea de liofilizados creada por Albert y Ferran Adrià. Seleccionados entre los mejores ingredientes naturales a los que se ha extraído totalmente el agua, manteniendo su sabor, aroma y color originales. Son productos envasados al vacío, sin ningún tipo de conservantes para que disfrute de toda su calidad y valor nutricional.

Se pueden utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces (ensaladas, helados, postres, etc.), en la elaboración de bombones y galletas o rehidratados para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir como tentempié, solos o mezclados con leche o yogur.



LYO MANGO · LYO GROSELLA · LYO FAMBRUESA · LYO FRESA · LYO PIÑA · LYO MELOCOTÓN

Albert y Ferran Adrià

Lyosabores

- Lyo
- Mermelada fresca de Lyofresa
 - Frambuesas osmóticas
 - Cremoso de Lyomango
 - Azúcar de Lyomelocotón
 - Merengue seco de Lyogrosella negra
 - Maltobolas de Lyomelocotón y aceite amargo
 - Galleta de Lyoframbuesa
 - Minitableta de chocolate blanco, yogur y Lyopiña
 - Rocas de chocolate con leche, Lyomelocotón y azafrán
 - Yogur de Lyomango
 - Sal de Lyoframbuesa y pimienta de Sechuan
 - Trufa de Lyofresa y Crumiel
 - Crocant de Lyopiña
 - Crocant de Lyopiña (versión 2)

Lyo

Mermelada fresca de Lyofresa



Para el almíbar 60%

- 200 g de agua
- 120 g de azúcar

Para la compota fresca de fresas

- 30 g de Lyofresa
- 100 g de almíbar 60% (elaboración anterior)

- 1 Poner el agua y el azúcar en un cazo y levantar el hervor. Reservar en la nevera 12 horas.
- 2 Mezclar el almíbar con Lyofresa y dejar que infle durante una noche.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Frambuesas osmóticas



Para el almíbar 60%

- 200 g de agua
- 120 g de azúcar

Para las frambuesas osmóticas

- 10 g de Lyoframbuesa en polvo colada
- 100 g de almíbar 60% (elaboración anterior)
- 250 g de frambuesas frescas

Otros

- 1 bolsa para vacío
- 1 máquina de vacío
- Mezclar ambos ingredientes en un cazo y levantar el hervor.

- 1 Mezclar Lyoframbuesa con el almíbar y dejar embeber.
- 2 Pasar el almíbar de frambuesas por el colador e introducirlo en una bolsa al vacío.
- 3 Incorporar los 250 g de frambuesas frescas y cerrar la bolsa con un vacío completo.
- 4 Dejar un mínimo de 4 horas antes de su uso.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Cremoso de Lyomango



Para el cremoso de Lyomango

- 120 g de puré de mango
- 20 g de Lyomango
- 15 g de azúcar lustre
- 35 g de nata 35% m.g.

Otros

- 1 cilindro de Pacojet
- 1 Pacojet

- 1 Poner los 3 ingredientes en un recipiente de Pacojet y triturar con un Túrmix hasta que la mezcla quede homogénea.
- 2 Dejar reposar unas horas en la nevera y congelar durante 12 horas.
- 3 Triturar la mezcla congelada por la Pacojet y dejar descongelar la crema obtenida.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Azúcar de Lyomelocotón



Para el azúcar de melocotón

- 100 g de azúcar
- 20 g de Lyomelocotón

- 1 Poner el azúcar en un cazo y calentar hasta que se forme un caramelo oscuro, retirar del fuego y dejar solidificar en un papel sulfurizado.
- 2 Una vez frío poner el azúcar quemado con Lyomelocotón entre 2 papeles y romper con un rodillo para obtener un grueso polvo de azúcar quemado de melocotón.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Merengue seco de Lyogrosella negra



Para el almíbar 60%

- 200 g de agua
- 120 g de azúcar

Para el merengue de grosella negra

- 150 g de agua
- 50 g de clara pasteurizada
- 100 g de almíbar 60%
- 12 g de clara en polvo
- 10 g de Lyogrosella Negra en polvo y colada

- 1 Mezclar ambos ingredientes en un cazo y levantar el hervor.
- 2 Añadir en el cuenco de la montadora eléctrica el agua, la clara pasteurizada, las claras de huevo en polvo y el jarabe.
- 3 Batir ligeramente y dejar rehidratar por espacio de 5 min.
- 4 Montar el merengue durante 8 min y cuando esté bien compacto añadir Lyogrosella Negra en polvo y remover 2 min para que se disuelva bien y quede de un bonito color morado.
- 5 Hacer pequeñas formas irregulares de merengue y poner en el deshidratador 8 horas a 45 °C.

* Este merengue también se puede comer fresco

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Maltobolas de Lyomelocotón y aceite amargo



Para las maltobolas de melocotón con aceite de almendra amarga

- 25 g de Lyomelocotón en polvo
- 20 g de Malto
- 55 g de aceite de hueso de ciruela

- 1 Poner Lyomelocotón entre 2 papeles y aplastarlos hasta que nos quede un fino polvo.
- 2 Mezclar el polvo de Lyomelocotón junto a Malto e ir incorporando lentamente el aceite de almendra amarga.
- 3 Hacer pequeñas bolas irregulares en una sartén y calentar sin parar de remover para que se vayan formando las maltobolas.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Galleta de Lyoframbuesa



Para la galleta de Lyoframbuesa

- 60 g de almendra tamizada
- 40 g de mantequilla pomada
- 30 g de azúcar
- 10 g de Lyoframbuesa (8 colados, 2 sin colar)
- 15 g de clara pasteurizada
- 0,2 g de sal

- 1 Mezclar todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea.
- 2 Con la ayuda de un rodillo estirar a un grosor de 5 mm.
- 3 Congelar y cortar del diámetro deseado.
- 4 Deshidratar 48 horas a 55 °C.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Minitableta de chocolate blanco, yogur y Lyopiña



Para la minitableta de chocolate blanco, Yopol y piña

- 200 g de chocolate blanco
- 10 g de Lyopiña troceada
- 15 g de Yopol
- 0,3 ácido cítrico en polvo

- 1 Fundir el chocolate blanco en el microondas 4 min a 360 vatios.
- 2 Templar el chocolate y añadir Yopol, el ácido cítrico y Lyopiña.
- 3 Estirar sobre la tableta deseada.

* Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Rocas de chocolate con leche, Lyomelocotón y azafrán



Para las rocas de Lyomelocotón con chocolate con leche y azafrán

- *Chocolate con leche templado*
- *Azafrán tostado*
- *Lyomelocotón*

- 1 Tostar las hebras de azafrán en una sartén a fuego lento para que pierdan toda la humedad.
- 2 Con la ayuda de 2 papeles sulfurizados y un rodillo, aplastar hasta que quede un fino polvo.
- 3 Fundir y templar el chocolate, añadir el azafrán tostado.
- 4 Poner Lyomelocotón en un bol e ir añadiendo chocolate con leche al azafrán, hasta que todos los trozos de melocotón queden cubiertos generosamente.
- 5 Cubrirse una mano con un guante de latex, remover la mezcla de chocolate templado y Lyomelocotón e ir poniendo los trozos sobre un papel sulfurizado.
- 6 Dejar que el chocolate se enfríe y guardar en un sitio seco.

* Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Yogur de Lyomango



Para el yogur de Lyomango

- 125 g de yogur griego
- 20 g de azúcar
- 5 g de Lyomango en polvo
- 2,5 de Lyomango a dados

- 1 Mezclar el yogur griego con el azúcar y los 5 g de Lyomango en polvo hasta que quede una mezcla lisa y homogénea.
- 2 Añadir Lyomango a dados y dejar 12 horas en la nevera.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Sal de Lyoframbuesa y pimienta de Sechuan



Para la sal de Lyoframbuesa

- 8 g de sal
- 6 g de Lyoframbuesa
- 0,5 g de pimienta de Sechuan

- 1 Poner la pimienta de Sechuan 3 min en el microondas a 500 wattios para quitarle toda la humedad de modo que pueda ser molida.
- 2 Mezclar todos los ingredientes y ponerlos entre 2 papeles sulfurizados.
- 3 Con la ayuda de un rodillo triturar la mezcla hasta que se forme un polvo.
- 4 Pasar la mezcla por un chino grueso y reservar.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Trufa de Lyofresa y Crumiel



Para las trufas de Lyofresa y Crumiel

- 14 g de Lyofresa
- 10 g de manteca de cacao
- 90 g de Crumiel
- 200 g de pasta de almendras

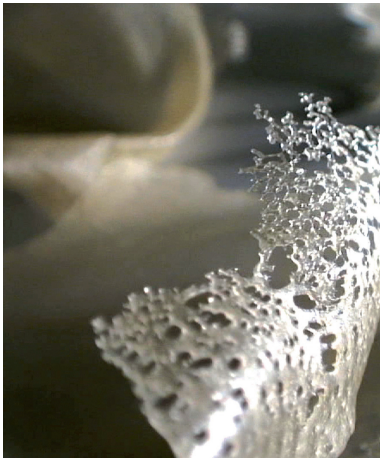
Otros

- *Chocolate fundido*
- *Cacao*

- 1 Fundir la manteca de cacao a 45 °C, dejar reposar para que baje de temperatura.
- 2 Una vez esté a 35 °C, incorporar la pasta de almendras, Lyofresa y Crumiel.
- 3 Remover para que quede todo bien mezclado y formar pequeñas bolas que luego se pondrán a congelar.
- 4 Una vez congeladas, bañarlas en chocolate fundido a 40 °C y enterrarlas rápidamente en cacao.
- 5 Dejar descongelar y degustar.

Lyo

Crocant de Lyopiña



- 70g de glucosa
- 140 g de fondant
- 125 g de Isomalt
- 40 g de Lyopiña

- 1 Poner la glucosa y el fondant en un cazo.
- 2 Una vez esté a 115 °C añadir el Isomalt.
- 3 Cocer hasta que alcance una temperatura de 165 °C, retirar del fuego.
- 4 Dejar que el caramelo baje su temperatura a 140 °C y añadir Lyopiña en polvo.
- 5 Remover bien hasta que quede una mezcla homogénea y estirar entre 2 silpats.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Crocant de Lyopiña (versión 2)



Para el caramelo neutro

- 200 g de fondant
- 100 g de glucosa
- 100 g de Isomalt

- 1 Poner la glucosa y el fondant en un cazo a fuego medio.
- 2 Cuando estén disueltos añadir el Isomalt y subir hasta los 160 °C (los 5 °C que faltan los alcanzará con su propio calor).
- 3 Retirar del fuego y estirar encima de un papel sulfurizado consiguiendo una altura de 0,5 cm.
- 4 Marcar con un cuchillo en pastillas de 5 cm de lado.
- 5 Guardar rápidamente en una bolsa en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco.

Para el caramelo de piña

- 250 g de caramelo neutro (elaboración anterior)
- 30 g de Lyopiña

- 1 Mezclar ambos ingredientes en la batidora y triturar hasta que quede un fino polvo.
- 2 Estirar entre 2 silpats con la ayuda de un colador y poner al horno a 170 °C durante 2 min.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.