

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 **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 infusionar 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 **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 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

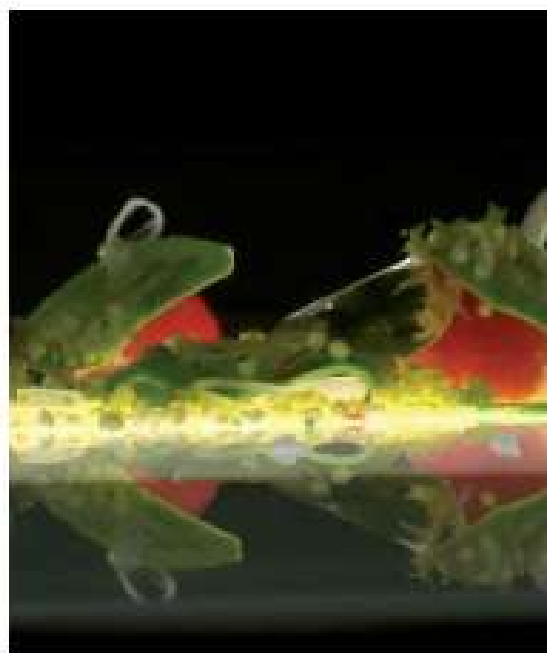
Otros

- 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 superbagg 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 sobreponerse 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 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, minimaliz
- 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 mini-verduras vayan cocinando.

* 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 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 **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 Cellan; 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.