

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

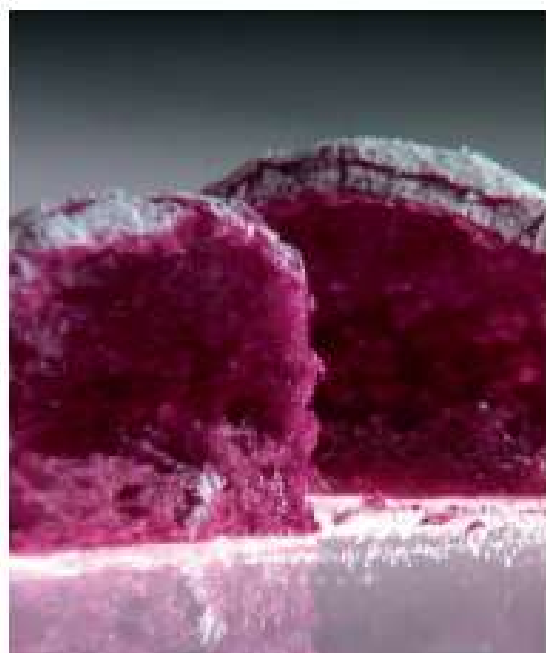
- 125 g de fondant
- 65 g de glucosa
- 65 g de Isomalt
- 50 g de Yopol

- 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 túrmix 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.

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 **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 **Trisol**

Témpura crujiente



Para la témpura crujiente

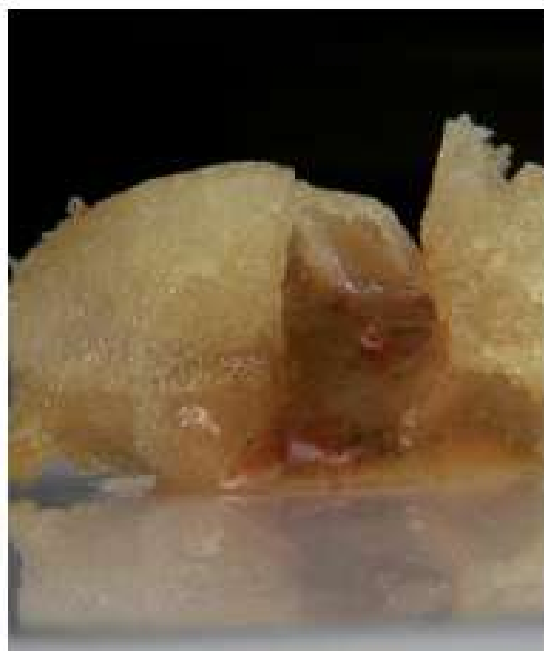
- 100 g de agua fría
- 66 g de harina
- 60 g de Trisol
- 0,2 g de sal
- 0,2 g de azúcar
- 2 g de levadura fresca

- 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

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.

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 "pescaito frito".

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
- 50 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.

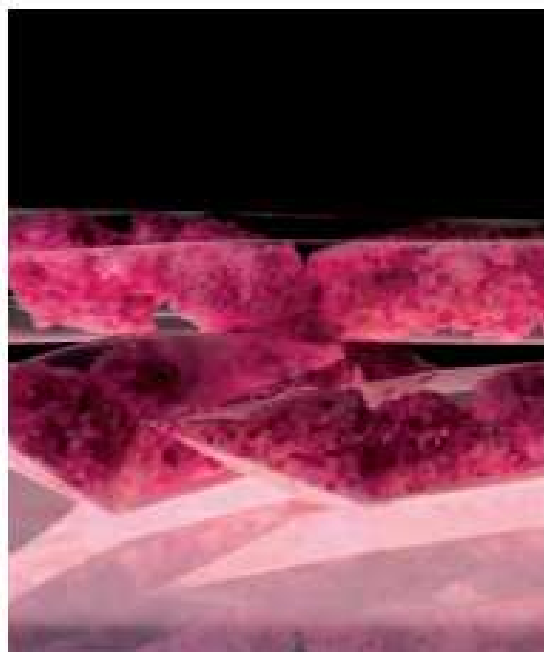
Para las maltobolas de aceite de gambas

- 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 **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.