

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 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 túmix para mezclar bien los ingredientes.
- 3 Emulsionar con el túmix 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 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 **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 produzca la emulsión.
- 3 Ir tirando a su vez el jugo de trufas y rectificar de sal.
- 4 Poner en un cilindro de Pacojet 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 adquiriera 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 1/2 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 **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.