

Primer Seminario de Gastronomía Molecular Espumas, Aires, Emulsiones y Espesantes

Espuma de Mango

375 g de puré de mango
50 g de azúcar
8 g de Mezcla GXG

Remojar la mezcla GXG en 50 mL de agua fría. Calentar la mitad del puré de mango. Agregar el azúcar y llevar a 65°C. Cuando esté bien disuelto, agregar la Mezcla GXG y mezclar con el mezclador de inmersión hasta que la no haya grumos. Pasar por el chinois y llenar el sifón. Agregar una carga de NO₂ y dejar en refrigeración por lo menos 3 horas.

Espuma de Pina Colada

600 mL de jugo de piña
350 mL de crema de coco
50 mL de ron
1 g de goma Xanthan
0.2 g de Lecitina de Soya

Mezclar todos los ingredientes con un mezclador de inmersión. Pasar por un colador fino y colocar en el sifón. Dejar en refrigeración por 2 horas y servir en una copa martini.

Puré dulce de Camote

1 taza de camote cocido
6 cucharadas de mantequilla
1 pizca de sal
Azúcar y canela al gusto
1 g de goma xanthan

Pelar y cocer el camote en trozos. Mientras está caliente, agregar azúcar, canela, sal y mantequilla. Triturar con el mezclador de inmersión hasta obtener una pasta lisa y agregar la goma Xanthan para mejorar la textura y evitar sinéresis.

Emulsión de Naranja y aceite de oliva

300 mL jugo de naranja
50 mL de vinagre blanco
250 mL aceite de oliva
Cáscara de naranja rallada
Jengibre rallado
Sal y pimienta al gusto
1 g de goma Xanthan
0.3 g de lecitina de soya

Mezclar el jugo de naranja y vinagre blanco. Disolver la goma Xanthan y la lecitina de soya con la ayuda del mezclador de inmersión. Agregar el aceite de oliva poco a poco para formar la emulsión. Ajustar sabor con sal, pimienta y otros ingredientes.

Sirope de Cranberry y Miel

1 taza de jugo de Cranberry
4 cucharadas de miel
1 cucharada jugo de limón
1 pizca de sal
Goma Xanthan para espesar

Mezclar todos los ingredientes con un mezclador de inmersión, agregando la goma poco a poco

hasta llegar a la textura deseada.

Aire de Salsa Soya

300 g de salsa soya oscura
200 g de agua
3 g lecitina de soya

Mezclar todos los ingredientes con un mezclador de inmersión en un bowl ancho para favorecer la formación de espuma. Dejar la espuma reposar por 30 segundos y recuperarla con un colador plano. Servir de inmediato.

Segundo Seminario de Gastronomía Molecular Gelificación

Jalea de vino tinto

850 g de vino tinto o blanco
120 mL de jugo de limón
56 g de Pectina HM de Nuevos Territorios
850 g de azúcar blanco
25 mL de vinagre balsámico

Combinar el vino, el jugo de limón y la pectina en una olla. Llevar a ebullición agitando constantemente. Agregar azúcar, mezclando hasta que se disuelva. Cuando llegue a hervor, dejar hervir por un minuto agitando constantemente. Retirar del calor. Retirar la espuma si fuera necesario. Dejar enfriar.

Sopa cúbica de vegetales

600 g de vegetales (zanahoria en láminas, repollo morado y blanco)
200g de stock de vegetales
200 mL de leche
1 cucharada sopera de aceite
1 cucharada sopera de mostaza
2 g de lecitina de soya
8 g de Agar-Agar

Blanquear los vegetales en vapor o agua hirviendo. Remojarlos en agua fría para conservar el color.

Cocinar una rodaja fina de apio en 150mL de leche por 20 minutos. Dejar infundir. Disolver el agar en el caldo de vegetales, mezclar con 400 g de verduras. Mezclar. Retirar el apio de la leche. Detallarlos para usarlos como decoración.

En un molde cúbico, colocar una pieza de cada repollo y de zanahoria y el apio en los bordes. Dejar caer parte de la mezcla de agar. Agregar otras verduras si así lo deseara. Cubrir con hojas de repollo y dejar enfriar.

Para la salsa: mezclar la leche donde coció el apio con el resto de la leche. Agregar aceite y mostaza, ajustar sal y pimienta. Mezclar con el mezclador de inmersión y lecitina de soya para formar una emulsión. Antes de servir, calentar suavemente los cubos desmoldeados. Reemulsificar la crema de mostaza si fuera necesario.

Hojas de vinagreta

100 g de vinagre de arroz
50 g de azúcar
300 g de agua
1 g de sal
16 g de agar-agar

150 g de aceite de oliva

Hervir la mezcla de vinagre, agua, azúcar y sal. Agregar agar-agar y mezclar hasta que esté disuelto. Retirar del calor y agregar aceite de oliva mientras mezcla con un mezclador de inmersión. Colocar la mezcla sobre un silpat a un grosor de 1 mm. Corte en la forma deseada.

Gel de Mojito

1 limón

60 g de jarabe simple

1 cucharada de ácido cítrico

1/4 cucharada de bicarbonato de sodio

1/4 de cucharada de azúcar blanco

1/4 cucharada de ácido cítrico

2.5g de gelatina sin sabor

25 mL de ron blanco

50mL de agua

hierbabuena

Congelar el limón y cortarlo con una mandolina. Recubrir las rodajas con jarabe simple y ácido cítrico. Hornear a 65°C hasta que estén crujientes. Mezclar el bicarbonato con azúcar y ácido cítrico. Remojar la gelatina en agua fría por 2 minutos. Calentar el ron y agregar la gelatina y agua. Colocar en un molde y refrigerar por 2 horas. Cortar en cubos de 1.5cm. Colocar un cubo sobre un chip de limón y espolvorear la mezcla de bicarbonato. Servir.

Caviar falso por inmersión en aceite

375 g de jugo de vegetales o de fruta. Colado.

Azúcar al gusto.

3.7 g de agar-agar

0.4 de goma xanthan

2 L de aceite

Colocar el aceite en el congelador toda la noche. Mezclar todos los polvos y disolverlos en el jugo mientras este llega a hervor. Retirar del calor. Colocar el aceite en un recipiente estrecho pero alto. Dejar que el jugo se enfríe ligeramente. Colocar la mezcla caliente en una pachita y gotear sobre el aceite frío. Colar las esferas. Lavarlas con agua.

Tercer Seminario de Gastronomía Molecular **Esferificación Directa, Inversa, Films y Láminas**

Huevos Extraterrestres (Directa)

100 mL de sirope de manzana verde

100 mL de agua

2 gramos de Alginax

150 mL de sirope de curaçao azul

100 mL de agua

2 gramos de Alginax

Baño de cocimiento

8 g de Calcium 2

500 mL de agua

Para los siropes:

Mezclar el Alginax con el agua. Agregar el sirope y mezclar bien. Llevar brevemente a ebullición para eliminar las burbujas.

Por aparte, preparar el baño de Calcium 2. Gotear el curaçao azul sobre el Calcium 2. Dejar reposar 45 segundos y recuperar el caviar falso. Guardar. Llenar una cucharadita medidora hasta la mitad con el sirope de manzana verde, colocar dos bolitas de curaçao azul y terminar de llenar. Dejar caer con cuidado sobre el calcium 2 a manera de formar un ravioli con el centro azul. Servir en una cuchara y consumir de inmediato.

Esferas de Mozzarella (inversa)

250 g de queso mozzarella

150 g de crema

5 g Calcium 2 (~1%)

Jugo de 2 tomates frescos

Baño de cocimiento

-1 L agua

-5 g Alginax (0.5%)

Mezclar la mozzarella con la crema y el Calcium 2. Llenar un bowl con agua y agregar el alginax. Mezclar hasta que esté disuelto. Transferir el mix de mozzarella con una cuchara al baño de alginax. Inyectar las esferas con jugo de tomate y servir.

Aceitunas esféricas (inversa)

500 g Aceitunas verdes deshuesadas

Mix de Aceitunas

200g de jugo de aceitunas verdes

0.75g de Goma Xanthan (0.38%)

1.25 g de Calcium

Baño de Cocimiento

1500g de agua

7.5g de Alginax (0.5%)

Triturar las aceitunas verdes deshuesadas con un mezclador de inmersión. Colocar en un mezclador y aplastar la pulpa con las manos para obtener el jugo. Agregue el Alginax al agua y mezcle con mezclador de inmersión, para que se incorpore mejor y por completo. Deje reposar esta solución durante toda la noche para que el alginax se hidrate adecuadamente y escapen las burbujas de aire formadas. Disuelva el Calcium en el jugo de aceitunas elaborado anteriormente. Agregue la goma Xanthan y mézclela con ayuda del mezclador de inmersión.

Para preparar las esferas de aceitunas, llene una jeringa o cuchara medidora esférica con 5mL del mix de aceituna y cuidadosamente ponga el contenido dentro de la solución de Alginax para formar las esferas. Dejarlas durante 2 o 3 minutos, retírelas y lávelas con un baño de agua. Déjelas reposando para que boten el exceso de agua y luego sumérlas en aceite de oliva aromatizado (ajo, cáscara de limón, cáscara de naranja, tomillo, romero y pimienta.)

Caviar de melón con jamón

250 g jugo de melón

2 g Alginax (0.8%)

***Lascas de jamón serrano

Baño de cocimiento

500 g agua
2.5 g Calcium (0.5%)

Mezclar el jugo de melón con el Alginax. Llevar a hervor para eliminar burbujas. En un bowl, mezclar el Calcium con el agua y dejar gotear la mezcla de melón para formar pequeñas esferas. Lavar con agua y servir en una cuchara sobre el jamón.

Cebollas reestructuradas

40 g cebolla
1.1-1.3 g Alginax (~1%)
14 g almidón de maíz
1 pizca de sal
12 g azúcar
50-80g agua
0.2 g Citrat

Baño de cocimiento

16 g Calcium
500g agua

Mezclar la cebolla con el agua, almidón, sal, azúcar y Citrat. Agregar el Alginax y mezclar bien. Transferir a una pachita y dejar gotear sobre el baño de calcium.

**** Film delgado (con caviar de menta)

Cuarto Seminario de Gastronomía Molecular

Polvos dulces, Polvos salados, manejo y utilización de Nitrógeno líquido, Helados con Nitrógeno Líquido

Polvo de Nutella

80 g de Maltex
120 g de Nutella

Combinar los ingredientes en un procesador de alimentos. Procesar hasta que presenten una textura seca. Tamizar con un colador fino antes de servir.

Polvo de Caramelo

**Base de Caramelo
375 g de azúcar
350 g de glucosa
500 g de crema
100 g de mantequilla

****Polvo de Caramelo**

210 g de base de caramelo (hecha previamente)
65 g de Maltex
10 g de sal gruesa

Para la base de caramelo:

1. Preparar una bandeja con un Silpat.
2. Calentar todos los ingredientes hasta que lleguen a 110°C.
3. Verter sobre el silpat.
4. Dejar enfriar hasta que llegue a temperatura ambiente.

Para el polvo:

Combinar en un procesador de alimentos la base de caramelo, con el Maltex y procesar hasta que

la base de caramelo esté totalmente absorbida. Servir y sazonar con sal.

Polvo de ajo:

3 g de ajo deshidratado

24 g de Maltex

Colocar en un procesador de alimentos y mezclar hasta que ambos ingredientes se integren y se tenga un polvo.

Polvo de Aceite de Oliva y Migajón de Aceite de Oliva

80 g de aceite de oliva frío

25g de Maltex

3 g de sal

**Para el polvo:

1. Mezclar con la ayuda de un fuede el aceite de oliva, Maltex y sal en un bowl hasta que se forme el migajón.

--En este momento lo puede colar para obtener el polvo.

2. Calentar el migajón en un sartén hasta que tomen una forma redonda y el exterior se torne crujiente.

3. Reservar hasta que los necesite.

Helado de queso parmesano con nitrógeno líquido

1 taza de queso parmesano rallado

3 tazas de leche descremada

3 yemas de huevo

1 pizca de sal

2 tazas de crema

7 g de gelatina sin sabor

Nitrógeno Líquido

1. Remojar el queso parmesano en 1 taza de leche durante 1 hora.

2. Una vez pasada la hora de espera, calentar el resto de la leche y cuando esté a punto de hervir, agregar la mezcla de parmesano y leche. Mezclar constantemente para evitar que se pegue al fondo de la olla. Dejar hervir por 2 minutos. Colar la mezcla en un colador fino, dejando reposar por 1 hora para obtener la mayor cantidad de líquido posible. Descartar las sobras de queso parmesano. Revisar que el líquido no presente ningún grumo.

5. Preparar una crema utilizando este líquido, 3 yemas de huevo y sal. En una olla, calentar el agua de parmesano hasta que llegue a punto de ebullición, agitando constantemente.

7. Batir las yemas hasta que estén amarillo pálido. Agregar lentamente una taza del líquido caliente mientras continúa batiendo para templarla. Reincorporar la mezcla de yemas al agua de parmesano agitando constantemente. Incorporarla lentamente y batiendo constantemente.

8. Cocer la mezcla a fuego medio hasta que se espese y cubra una paleta. Mezcle constantemente y no deje hervir. Este proceso debería tomar 5 o menos minutos. Colar la mezcla.

10. Dejar enfriar hasta que llegue a temperatura ambiente mezclando ocasionalmente. Dejar la mezcla reposar en un refrigerador por lo menos 12 horas.

12. Agregar la gelatina sin sabor a $\frac{1}{4}$ de taza de crema y calentar levemente hasta que la gelatina se disuelva. Reincorporarla a la mezcla. Congelar con nitrógeno líquido batiendo constantemente.

Seminario: Coctelería Molecular.

Espuma de Crema de Coco

1 lata crema de coco
2 oz jugo de limón
4.5 g GXG
Sifón
1 carga NO₂

Mezclar la crema de coco con una cantidad igual de agua. Separar la mitad y calentarla por encima de 60°C. Disolver GXG con agitación constante hasta que no queden grumos. Mezclar con el resto de crema de coco y jugo de limón. Esperar a que llegue a temperatura ambiente. Colar en un colador fino y pasar al sifón Colocar una carga de NO₂ y dejar en refrigeración por lo menos 4 horas antes de servir.

Aire de Limón

225 g de jugo de limón
275 g de agua
1.5 g de lecitina de Soya

Combinar los ingredientes. Mezclar con un fuede cerca de la superficie para incorporar aire. Dejar reposar 1 minuto y recolectar el aire formado en la superficie.

Esferificación de mango

250 g de agua
1.3 g de Citrat
3.0 g de Alginax
250 g Finest Call de mango
Baño de calcio
1000 g de agua
7 g de Calciun II

Mezclar el citrat con agua, agregar alginax y mezclar con el mezclador de inmersión. Llevar a ebullición para evitar la formación de burbujas. Enfriar y mezclar con el puré de mango. En un bowl, mezcle el calcium II y agua. Deje que se disuelva durante 2 minutos. Gotee la mezcla de mango sobre el baño de calcium II para obtener caviar falso. Puede agregar más alginax si fuera necesario.

Coctel Capuccino

Sifón
1 carga de NO₂

Mezclar cualquier coctel con 8 g de lecitina por litro. Colocar en el sifón, dejar reposar en refrigeración entre 25 y 30 minutos. Agregar una carga de NO₂, mezclar el sifón boca abajo. Servir.

Infusión

150 mL de vodka
Romero (o cualquier otro aromático)
Sifón
1 carga de NO₂

Verter el vodka dentro del sifón. Agregar romero. Cerrar el sifón, cargarlo con NO₂. Mezclar suavemente por 30 segundos, dejar reposar otros 30 segundos. Liberar el NO₂ del sifón, abrir y colar la infusión.