

Espuma caliente de patatas con choco.

Sifón de aire para hacer espumas



Para hacer espumas podemos utilizar un sifón de aire. El aire sale con muchísima fuerza y crea burbujas en los alimentos, transformándolos en espuma.

Los alimentos en espuma aportan mucho sabor y son agradables al tacto y a la vista. Cada vez son más los restaurantes que utilizan el sifón de aire para crear platos espectaculares y muy sabrosos.

Sólo una advertencia, debes tener cuidado al utilizar el sifón de aire. Hazlo siempre acompañado de alguien mayor.

Si quieres más información sobre una receta con sifón, puedes ver este vídeo:

<http://www.tvcocina.com/video/bizcocho-de-limon-al-sifon-tierra-de-cacao-y-aire-de-limonada>

UNIDAD DIDACTICA 2 :

AIRES

HERRAMIENTAS A USAR; BATTIDORAS

INGREDIENTES ; LECITINA DE SOJA.

ELABORACIONES:

Aire de aceite de oliva

Aire de tomate con curry.



Cómo usar la lecitina de soja para preparar un aire

- Lo primero que has de saber es que para hacer un aire con lecitina de soja necesitarás un líquido como base. Este podrá ser cualquier líquido que maride con el resto de los ingredientes de la receta, y bastante concentrado de sabor, pues al elaborar el aire, va a perder parte de él.
- Es importante filtrar el líquido a través de un filtro muy fino, como uno de los de café, una superbag o incluso un paño de gasa limpio. No debe de haber ninguna partícula sólida, pues entorpecerá la creación del aire.
- El líquido no deberá estar ni muy frío ni demasiado caliente. La temperatura ideal será de unos 20 a 40 grados, temperatura a la que mejor funciona la lecitina de soja. A temperaturas muy altas, por encima de 80 grados, la lecitina pierde propiedades y el aire no quedará con la consistencia adecuada para adornar tu plato.
- La dosis ideal será 0,3% y el 1% en relación al peso del producto líquido. Para eso utilizar una báscula de precisión, ya que si se excede del 1% tampoco se obtendrán buenos resultados.

- Como no todo el mundo dispone de báscula de precisión, y las básculas de cocina habituales empiezan a pesar a partir de un gramo, se puede aproximar la cantidad calculando unos 200 mililitros de líquido con una proporción de 1 gramo de lecitina.
- Una vez agregada la lecitina, se puede batir con una batidora de mano o incluso con un aparato de esos que se emplean para espumar el café. El líquido debe llegar justo a donde acaban las cuchillas para así incorporar aire, que es lo que se necesita para que se forme la espuma.
- Utilizar mejor por tanto un recipiente ancho mejor que alto, pues así hay mayor superficie de contacto y por tanto el aire entrará con mayor facilidad.



- Batir durante un minuto aproximadamente, dejar reposar otro minuto para que adquiera estabilidad la espuma y sea más resistente. Una vez pasado este período de reposo, sirve cuidadosamente con una cuchara encima de la preparación cogiendo espuma de la superficie.
- Como te imaginarás, los aires no se pueden preparar con antelación, por lo que es una técnica que se realiza justo en el momento de servir.

DIFERENTES FORMULACIONES Y EJEMPLOS:

https://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?id=355

UNIDAD DIDACTICA 3:

AHUMADOS

HERRAMIENTAS A USAR; PIPETAS AHUMADORAS

INGREDIENTES ; SERRINES ALIMENTARIOS.

ELABORACIONES;

Huevos fritos ahumados con aromáticas.

Encurtido de pescado ahumado.

Desde hace unos años la pipa de humo eléctrica se ha convertido en un utensilio de cocina más en los restaurantes, para ello tenemos la herramienta perfecta, es la pipa de humo eléctrica que permite la combustión inmediata de serrín.

La pipa de humo se considera un ahumador instantáneo, su función es la de **ahumar** al momento y en poco tiempo alimentos, pequeñas cantidades que se puedan cerrar en un pequeño espacio, esto no es nada complicado, basta con disponer de una tapa que pueda cubrir el alimento o la elaboración culinaria que se quiera ahumar, para cuando se desea utilizar con un plato que se va a presentar al momento (lo más habitual), se han diseñado campanas que son muy prácticas.



DIFERENTES FORMULACIONES Y EJEMPLOS:

<https://gastronomiaycia.republica.com/2015/12/22/pipa-de-humo-electrica/>