

CATALOGO

innova Gourmet
Food Service



mcs
molecular cuisine supplies



ESFERIFICACIÓN



CALCIUS
cloruro de calcio

CL

Es una sal de calcio que comúnmente es utilizada en la industria láctea para la elaboración de quesos. Reacciona con el alginato produciendo esferas.

Propiedades: Ideal para la esferificación, Alta solubilidad en agua, Absorbe humedad.

Usos: Realización de esferificaciones directas en contacto con el alginato desodio

PRESENTACIÓN	50g	100g	500g	1kg	3kg
	A0013	A0014	A0015	A0172	A0173



Dosificación 10 g / Lt

ALGINUS

AL

alginato de sodio

Producto de origen natural obtenido de diferentes tipos de algas. Propiedades: Soluble en frío, Actúa con el calcio formando una ligera capa de gel, No necesita calor para mezclar y realizar esferificaciones, es un polvo fino.

Usos: Realización de esferificaciones directas e inversas al contacto con cloruro de calcio, Espesante, Estabilizante, Gelificante.

PRESENTACIÓN	50g	100g	500g	1kg	3kg
	A0006	A0007	A0008	A0174	A0175



Dosificación 5 g / Lt

ESFERIFICACIÓN



CITRUS

CR

citrato de sodio

Buffer natural, es un producto derivado de las cascaras de los cítricos. Es un polvo refinado, reduce la acidez. Propiedades: Alta solubilidad en agua, Evita el oxidamiento en frutas y verduras, Neutraliza el pH de alimentos reduciendo su acidez, Reacciona inmediatamente. Usos: Para realizar esferificaciones en donde la mezcla contenga alto nivel en acidez, este la neutraliza permitiendo la esferificación. Utilizada para evitar el obscurecimiento en verduras ya picadas debido a la oxidación.



Dosisificación según el valor del ph

PRESENTACIÓN

50g	100g	500g
A0016	A0017	A0018



GLUCUS

GL

lactato de calcio

Ayuda realizar la reacción de esferificación, ya que al agregarlo a un producto lo enriquece de calcio sin agregar sabor.

Propiedades: No aporta sabor alguno, Solubilidad en frío y caliente da mejor resultado, Soluble en ácidos, alcohólicos o grasos. Usos: Esferificación inversa y directa



Dosisificación 30 g / Lt

PRESENTACIÓN

50g	100g	500g	1kg	5kg
A0031	A0032	A0033	A0176	A0177



ESFERIFICACIÓN



XANTANUS

XA

goma xantana

Es el resultado de una fermentación del almidón de maíz por la bacteria xanthomonas campestris, el producto resultante es una goma de gran poder espesante. Propiedades: Gran espesante, capaz de suspender un elemento en líquido. Retiene gas, soluble en frío y caliente, resistente a altas y bajas temperaturas manteniendo sus propiedades. Usos: sirve para espesar en frío y en caliente, evita sinéresis, para vinagretas y aderezos. Para salsas calientes ó frías, puedes realizar suspensiones, papeles comestibles, etc.



Dosisificación 2 g – 8 g / Kg

PRESENTACIÓN

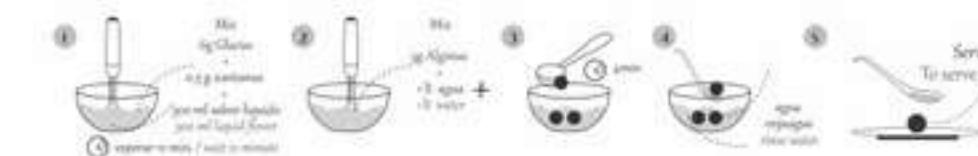
50g	100g	500g
A0091	A0092	A0093



Esferificación directa



Esferificación Inversa





GELIFICANTES

GELIFICANTES



PECTINA HL PE

pectina

La pectina NH tiene la propiedad de espesar, gelificar y estabilizar alimentos y bebidas. Es soluble en agua, gelificando a temperatura siendo ésta totalmente termorreversible. DOSIFICACIÓN: 8 y 20 gramos de pectina por litro de líquido, debemos disolverla primero en agua o bien mezclarla con el azúcar, teniendo un mejor resultado en productos con gran contenido de acidez.



Dosificación 8 g - 20 g / Lt

PRESENTACIÓN

100g 500g



A0075

500g



A0076



PECTINA NH PE

pectina

pectinanh bajo metoxilo mcs es un espesante y/o gelificante (en presencia de calcio) especialmente indicado para la fabricación de brillos gelificantes. con pulpa de fruta a una dosis de 0,5-2% según la formulación y la textura requerida. mezclar con el azúcar, llevar a ebullición y añadir el ácido. ph adecuado: 3,5-3,7. mínimo un 40% de azúcar añadido + ácido. termoreversible entre 40 a 60 °c. se pueden realizar glaseados neutros ácidos o en base fruta, gelificados bajos en azúcar termoreversibles, cremas.



Dosificación 8 g - 20 g / Lt

PRESENTACIÓN

100g 500g



A0256

500g



A0257



AGAR

AG

agar agar

Es un producto natural que se obtiene de las algas rojas, empleaban como gelificante, hoy en día es usada en la cocina molecular por sus excelentes propiedades. Propiedades: Tiene la propiedad de soportar los 65°C para realizar ge-

lificantes-Termorreversibles, se mezcla en frío y se lleva a calor para disolver, de rápida reacción gelificante, Es una muy buena fuente de fibra, en medios ácidos pierde su propiedad gelificante, al dejar reposar obtienes mejores resultados.

Usos: Utilizado para la gelatina caliente o fría, espesante en salsas Caviares de agar, Perlas, hojas o películas muy delgadas, canelones de sabores, geles fluidos.



Dosificación 10 g - 30 g / Lt

PRESENTACIÓN

50g	100g	500g	1kg	3kg
A0043	A0044	A0045	A0178	A0179



GELLANUS

goma gellan

GE

Gellanuses ungelificante de muy reciente descubrimiento (1977), que se obtiene a partir de la fermentación producida por la bacteria Sphingomonas elodeas. Es una goma de bajo acilo 7 Resiste temperaturas altas, superiores a los 200 °C. Se puede flamear un producto produciendo una capa que impide penetrar el calor.

Existen dos variedades principales de gellan dependiendo del proceso de producción. Bajo acilo (Low acyl, LA) permite preparar geles resistentes a la temperatura (termoirreversibles). Alto acilo (HA) produce geles que funden a 85° aproximadamente. Esta última variedad tolera las sales y el ácido.



Dosificación 10 g - 20 g / kg

PRESENTACIÓN BAJO ACYLO

50g	100g	500g
A0022	A0023	A0024

PRESENTACIÓN ALTO ACYLO

50g	100g	500g
A0159	A0160	A0161



KAPPA

KP

carragenina kappa

La Carragenina Kappa está ubicada en la pared de las algas y en la matriz intercelular del tejido de las algas.

- Todos los tipos de carragenina son solubles en agua caliente
- Gelifica al instante alrededor de los 80°C realizando napados instantáneos.

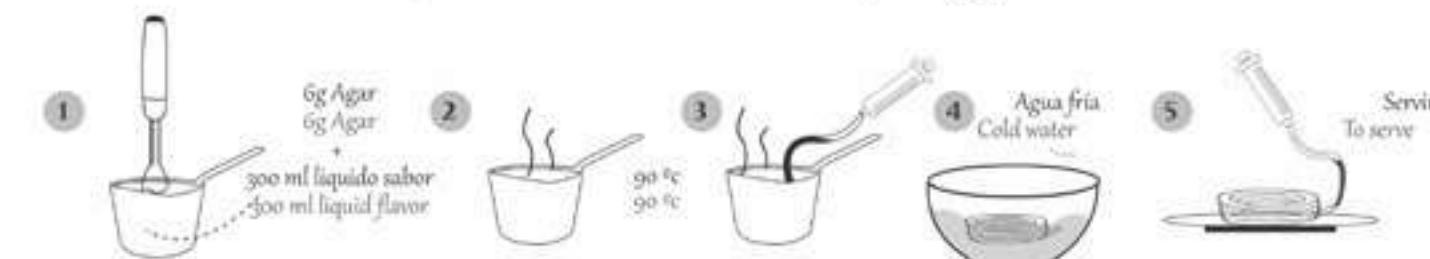


Dosificación 15 g - 20 g / Lt

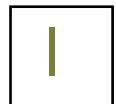
PRESENTACIÓN

50g	100g	500g
A0048	A0049	A0050

Gelificación espagueti



INSTAGEL



instagel



Es un sustituto instantáneo de la gelatina convencional o láminas. Es ideal para respetar la materia prima ya que no se calienta, actuando después de 20 minutos de introducirla en la nevera, formando una gelatina termo reversible a temperatura de 35°C a 40°C. • Bloom: 180 BLOOM • Equivalencia en láminas: 1 = 6 g • Velocidad de gelificación: Rápida • Propiedades: Gelatina de origen animal, instantánea en frío. • Modo de uso: Aplicar en frío. Actúa en 20 min. aprox. • Temperatura de gelificación <15°C. • Solubilidad frío con fuerte agitación o mez-

clando encaliente.
• Gelblando y flexible.



Dosificación 2 g - 15 g / kg

PRESENTACIÓN

50g 100g 500g



A0180 A0181 A0182



LAMINAS DE GRENETINA



Los cocineros profesionales a menudo usan gelatina en láminas/hojas porque hace una gelatina más clara con un sabor más puro. Las láminas de gelatina comestible de origen porcino tienen un poder gelificante de 270 BLOOM, para uso en panadería y repostería. Cada lámina pesa 3 G



Dosificación 12 láminas por litro de mezcla

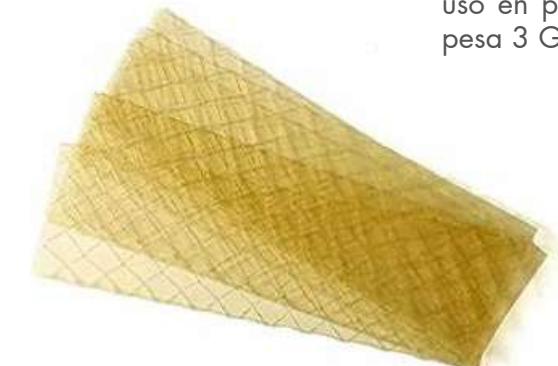
PRESENTACIÓN

10 Pzas



A0245

EMULSIONANTE ESPESANTES



GLICIUS

monoesterato glicerilo



Los derivados de glicerinas y ácidos grasos, diglicérido y monoglicérido, su alto poder para actuar como emulsificante estable entre líquidos y grasas. Propiedades: Alto poder emulsificante, Actúa en frio, Eleva el punto de fusión de la grasa Insoluble en líquidos, por ello primero se disuelve en medios grasos y posteriormente se agrega poco a poco el líquido lentamente para una mejor emulsificación, liposoluble. Usos: Se utiliza para ligar salsas, aderezos, para realizar ceras comestibles, mantequillas veganas, espumas de aceites ó grasas



Dosificación 20 g - 200 g / Lt
según consistencia

PRESENTACIÓN

	50g	100g	500g
A0028	A0029	A0030	



METILUS

metil cmc



Producción natural extraído del celulosa de los vegetales, es un polvo refinado. Utilizado como base para espumas calientes, pegamento para pasteles, endurecedor de fondant, mejorante de elasticidad en panes. Propiedades: Alta solubilidad en líquido, es un magnífico emulsificante gracias a esto es utilizado para ligar salsas, no necesita calor para disolverse.

Usos: Utilizado para emulsificar, para realizar nubes calientes, espumas y pegamentos



Dosificación 10 g -25 g / LT
de mezcla

PRESENTACIÓN

	50g	100g	500g
A0068	A0069	A0070	

KUDZU

kudzu



En la cocina el kuzu se presenta como un buen espesante, ofrece una textura suave, sin grumos y gelatinosa, y se incorpora a las salsas, sopas y como se hace con la fécula de maíz, disolviendo previamente en agua o caldo frío, pero hasta obtener una mezcla casi transparente y de textura gelatinosa. Es un ingrediente muy interesante como espesante porque no añade ningún sabor, además está libre de gluten.



Dosificación 45 g – 180 g / Kg

PRESENTACIÓN

	100g

A0051



GOMA GUAR

goma guar



La goma guar es un espesante y estabilizador obtenido de las habas del guar, planta de origen Indio.

Es un excelente estabilizador para espumas y emulsiones.

Usado en la elaboración de helados evita la aparición de cristales durante la congelación. También se usa en repostería para dar más elasticidad y esponjosidad a las masas.

No contiene gluten, por lo que puede ser consumida por celíacos.



Dosificación 2 g - 10 g / kg

PRESENTACIÓN

	100g

A0025



XANTANUS XA

Goma Xantana

Es el resultado de una fermentación del almidón de maíz por la bacteria xanthomonas campestris, el producto resultante es una goma de gran poder espesante. Propiedades: Gran espesante, capaz de suspender un elemento en líquido. Retiene gas, soluble en frío y caliente, resistente a altas y bajas temperaturas manteniendo sus propiedades. Usos: sirve para espesar en frío y en caliente, evita sinéresis, para vinagretas y aderezos. Para salsas calientes ó frías, puedes realizar suspensiones, papeles comestibles, etc.



Dosificación 2 g - 8g / Lt Mez-

PRESENTACIÓN

50g	100g	500g
A0091	A0092	A0093

GELCREME GC

CALIENTE / FRÍO



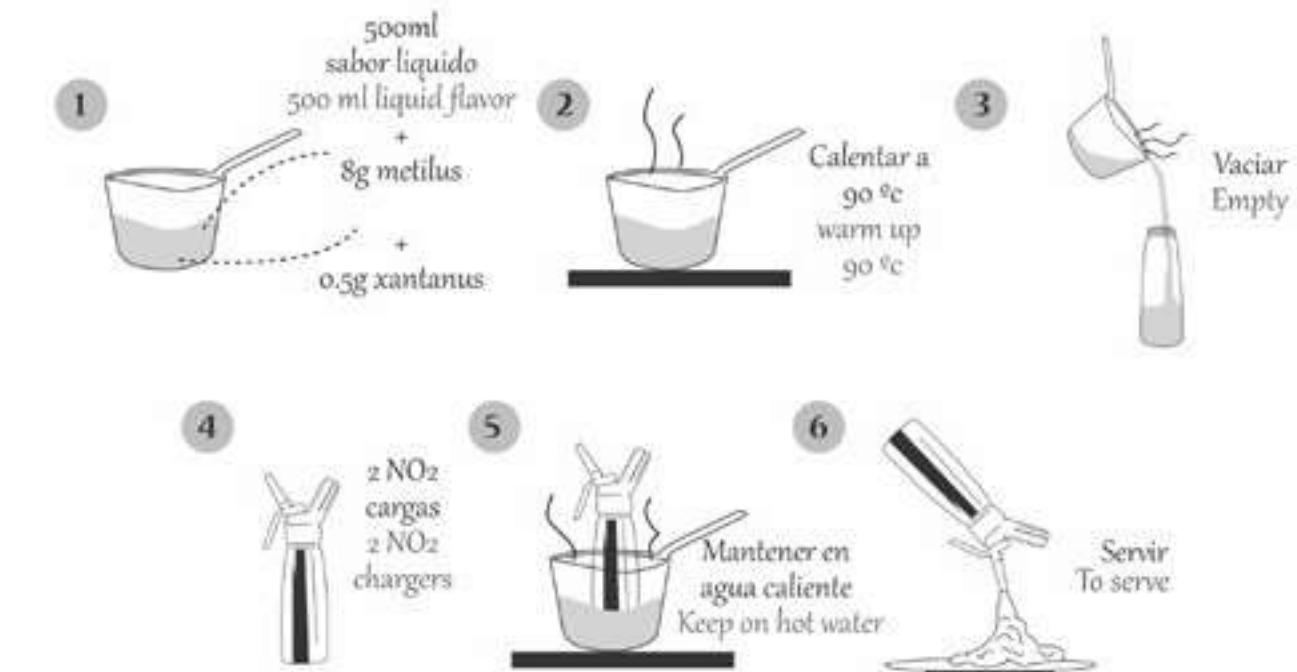
Dosificación 20 a 40 G por litro
de producto

PRESENTACIÓN

500g	1kg
A0243	A0244



Espuma Caliente





SALES REACTIVAS

SALES REACTIVAS

SAL CURA

sal de curado

SC



Compuesta de Sal de mesa y nitratos de potasio, producto utilizado para la conservación de los alimentos curados, previene y retrasa su deterioro a causa de bacterias u hongos, la sal cura es una combinación de cloruro sódico y nitritos o nitratos de sodio o de potasio. Este producto es utilizado para la elaboración de las carnes curadas, embutidos, jamón, salchichas, etc. El nitrito, además de aportar su sabor, fuerte y picante, forma óxido nítrico que retrasa el desarrollo de sabores rancios en la grasa. Con ello también se provoca el color rojo-rosado de la carne curada y muy importante destacar que el nitrito inhibe el crecimiento de bacterias, especialmente las del botulismo

Dosificación 2 g - 3 g / 1 Kg líquido

PRESENTACIÓN

500g



A0191

1Kg



A0192



SAL NITRO

nitrato de potasio

SN

La Sal Nitro (Nitrato de Potasio) es una sal usada para curar y conservar embutidos. Su presencia en productos cárnicos genera una reacción que intensifica el color rojo - rosa- do, característico de estas preparaciones. Utilizarse en conjunto con sal común en un radio no mayor al 1%. DOSIS MAXIMA: 150 mg/ KG de carne (No exceder esta dosis) Características: Presentación en polvo color blanco.

Dosificación 1% / peso total de la mezcla

PRESENTACIÓN

100g



A0145





ACETATO DE SODIO AS

sal viva

Sal proveniente de la precipitación del ácido acético del vinagre.

Esta sal que provoca una reacción exotérmica mediante la cristalización, cuando es disuelta previamente en un líquido acuoso. Permitiendo realizar cocciones de alimentos de manera lenta o instantánea.

Polvo refinado color blanco.

Con ingenio chefs han realizado cocciones en la mesa y al momento con reacciones muy vistosas al comensal

- **Proceso de elaboraciones:**

Caliente

- Añadir la sal al agua, calentar hasta llegar a ebullición y mezclar hasta disolverla
- Hervir hasta alcanzar la temperatura de 123 °C
- Verter la mezcla en caliente directamente sobre el elemento a cocinar
- A partir de esta técnica nos permite realizar cocciones largas a alta temperatura, tarda de 15 a 20 minutos en comenzar a recristalizar
- Se debe manipular con herramientas para evitar el contacto con la piel y evitar el riesgo de quemaduras

Frío(paraproductos de menor volumen y de fácil cocción)

- Añadir la sal al agua y mezclar hasta disolver la sal
- Hervir hasta alcanzar la temperatura de 117 °C Verter la mezcla lentamente dentro de un recipiente de cristal templado o acero inoxidable
- Es preferible usar un recipiente pequeño para 250 o 500 ml para que el enfriamiento se produzca de manera más rápida
- Proteger el recipiente para evitar que las gotas generadas por la condensación en el, activen la recristalización de manera espontánea.
- Las impurezas del propio recipiente pueden activar la recristalización de manera espontánea.
- Refrigerar la mezcla a una temperatura inferior a 20 °C, (temperatura ideal 5 °C)
- Es importante, durante el enfriamiento, evitar mover o agitar la mezcla, ni introducir elementos dentro, de lo contrario se activará la recristalización
- Verter la mezcla fría sobre el producto a cocinar
- En este momento se activa la recristalización instantánea produciendo una reacción exotérmica que aumenta la temperatura de la mezcla a 60 °C

- Puede haber una ligera variación de temperatura acorde a la saturación

- Se debe manipular con herramientas para evitar el contacto con la piel y evitar el riesgo de quemaduras

APLICACIONES

- La sal se puede activar con agua o bien con líquidos saborizados
- Funciona en un alto rango de pH
- Los líquidos que contengan sólidos en suspensión y/o grasas dificultan la reacción
- Elaboraciones Cocciones largas o cortas de pescados, mariscos, carnes o vegetales.
- Formación de cristales de sal. Alérgenos: Sin alérgenos.



Dosificación 1 Kg / 1 Kg líquido

PRESENTACIÓN

500g	1kg
A0009	A0010



CAL

cal viva

Ocupada en la cocina prehispánica de México para producir nixtamalización del maíz. **MODO DE EMPLEO** • Diluir media cucharada de cal muerta por litro de agua y dejar la fruta o verdura en remojo en ella durante 12 h • Aclarar muy bien antes de confitar • Para nixtamalización hervir durante 20 minutos 1 kg de maíz en 4 L de agua y 2 cucharadas de cal viva

CA



Dosificación 5 g - 10 g / L

PRESENTACIÓN

500g



1Kg





AIRES ESPUMAS

AIRES / ESPUMAS



LECITUS

lecitina de soya

LE

Es un producto natural proveniente de la soya que actúa como un aireante.
Propiedades: Alta solubilidad en líquidos.
No necesita calor para disolverse.
Usos: Buen emulsificante de salsas, aderezos etc.



Dosificación 4 g -10g / Lt PRESENTACIÓN

50g	100g	500g	1kg	3kg

A0058 A0059 A0060 A0183 A0184

SUCROESTER

GG

sucroester

Emulsionante derivado de la sacarosa obtenido a partir de la reacción entre la sacarosa y los ácidos grasos (sucroester)

- No aporta sabor alguno
- Facilidad en la elaboración de aires en la cocina molecular específicamente en alcoholles y grasas
- Emulsificante



Dosificación 5 g / kg PRESENTACIÓN

50g	100g	500g

A0084 A0085 A0086



ALBUMINUS

albumina de huevo

Es una albumina en polvo más aireación 25% más estable que la clara de huevo
Propiedades: Proteína de la clara de huevo
Usos: Sustituto de huevo, Aires, Merengues, Espumas, Mouses, Macarron, Burbujas, etc

AL



Dosificación 40 g - 100 g / Kg

PRESENTACIÓN

50g	100g	500g	1kg	3kg
A0003	A0004	A0005	A0185	A0186



POLVO ESPUMA

PE



Dosificación 23 g / Lt

PRESENTACIÓN

50g	100g	500g
A0077	A0078	A0079

polvo espuma

Polvoespuma es una mezcla de proteína de huevo y una goma lo cual permite hacer instantáneamente espumas frías, con mejor resultado en un sifón, sin necesidad de refrigerar tu mezcla •No aporta sabor •Excelente espesante •Se puede mezclar también en batidora



VERSAWHIP

versawhip

Versawhip es una proteína de la soya que reemplaza claras de huevo o gelatina en la estabilización de varios tipos de espumas batidas. es una nueva textura ideal para la elaboración de Merengues y Espumas, la cual no añade sabor alguno ni color, dando una mejor estabilidad , permitiendo que tu espuma permanezca estable por mucho mas tiempo.

VE



Dosificación 25 g -30 g / Lt
PRESENTACIÓN

100g	500g
A0089	A0090



CREMOR TARTARO

acido tartárico

Sirve como Estabilizante y emulsionante, impide la cristalización del azúcar, ayuda al aumento de volumen en masas, en cualquier líquido, se aplica directamente en frío e incorporar agitando vigorosamente, se caracteriza por ser polvo fino blanco.

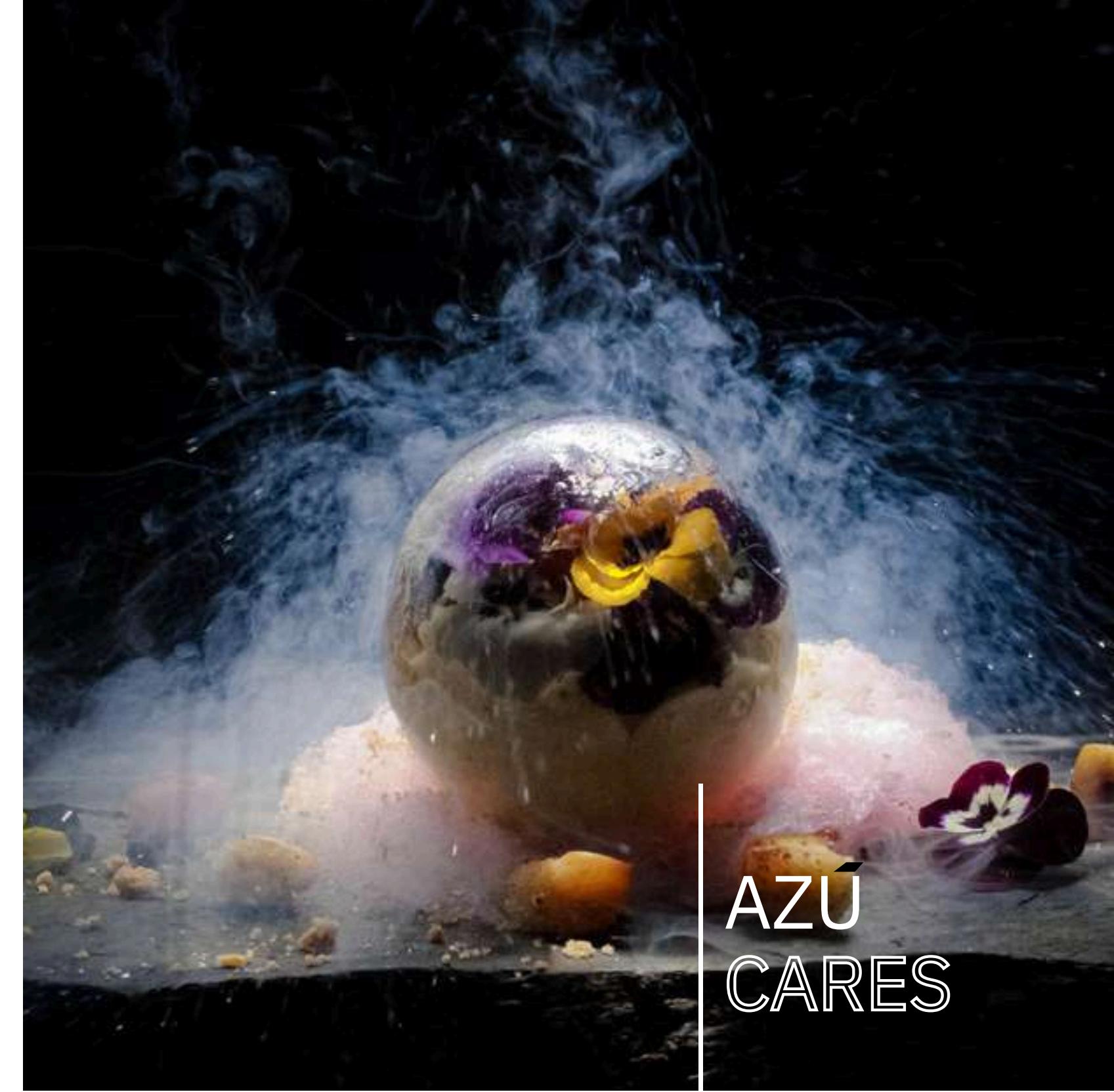
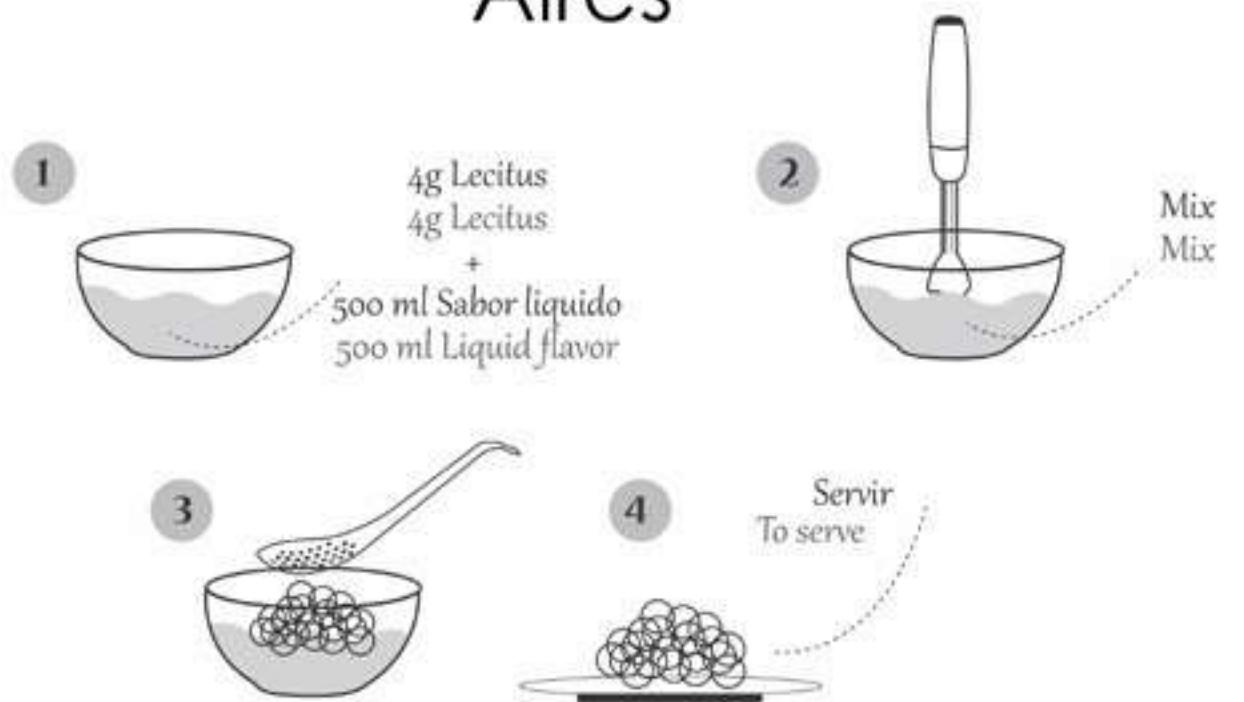
CT



Dosificación 25 g - 30 g / Lt
PRESENTACIÓN

50g	100g	500g
A0019	A0020	A0021

Aires



AZÚ
CARES

TRIMOLINA

Ázucar invertido



La trimolina o Azúcar invertida, es un producto originado de una reacción química en donde se rompe la sacarosa (azúcar común) en los elementos básicos que la componen (glucosa y fructosa), por lo que el azúcar invertido se puede obtener involuntariamente o de forma provocada por reacción química. Aumenta la vida útil Controla la fermentación en aplicaciones de panadería. Mejora el color de la corteza. Deprime el punto de congelación del helado para una bola suave Mejora la consistencia de cremas y rellenos. Controla eficientemente la cristalización en productos de confitería



Dosificación C/N
PRESENTACIÓN

500g	1Kg

A0119 A0120

ISOMALT

isomalt



MANITUL



manitol

El manitol puede tener varias utilizaciones, por ejemplo: En industria de alimentos: como endulzante (edulcorante) común y en alimentos dietéticos; en chicles (goma de mascar) Propiedades: En cocina molecular reacciona con un efecto refrescante y sensación de frío directo, se funde a los 220°C y cristaliza a 170°C , Forma caramelos opacos y resistentes a la humedad. Usos: Cascaras falsas en cocina moderna, endulzante, sensación de frío en boca, confitería



Dosificación C/N

PRESENTACIÓN

500g	1kg

A0046 A0047



Dosificación C/N

PRESENTACIÓN

50g	100g	500g	1kg	3kg

A0065 A0066 A0067 A0189 A0190



GLICERINA

Emulsionante líquido y anticongelante para productos congelados a base de glicerol vegetal. Para un uso óptimo, mezcle el producto con el helado, en caliente o en frío. Puede usarse con cualquier mezcla de grasas y agua. Puede utilizar este producto para la elaboración de helados, sorbetes o ganaches.

GL

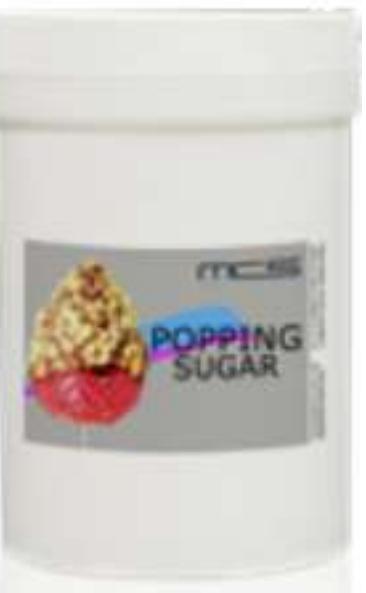
Dosificación 5 a 10 G por kilo como anticongelante, para emulsionante 2 a 3 G por litro

PRESENTACIÓN

500ml



A0233



POPPING SUGAR

popping sugar

Su característica más destacable se encuentra en la exposición de sus ingredientes al anhídrido carbónico, que se queda atrapado en el caramelo. Cuando el "POPPING SUGAR" (también conocido como petozetas) se introduce en la boca libera esas partículas al contacto con la saliva, que producen sonido y una sensación de explosión y efervescencia. Se mezcla en chocolate perfectamente y en cualquier materia a fin a las grasas en estado sólido a temperatura ambiente, además en crumbles o polvos de cocina para postres. Es de sabor neutro.

PS



Dosificación según su elaboración

PRESENTACIÓN

50g



A0080

100g



A0081

500g



A0139



LACTOSUS

lactosa

Es el azúcar de la leche, usado como edulcorante un caramelo de lactosa, tiene notas lácticas en helados

Propiedades: Soluble en agua, Reacción de maillard en horneados

Usos: Caramelos, aporta textura a rellenos, piedras falsas y helados

LA



Dosificación C / N

PRESENTACIÓN

50g



A0055

100g



A0056

500g



A0057

1kg



A0187

3kg



A0188



SORBITOL

S

sorbitul

El sorbitol es un poliol (alcohol de azúcar) que se utiliza como edulcorante para diversas preparaciones dulces, es un excelente retenedor de humedad ideal para utilizarse en panificación y repostería, evitando la sequedad de las preparaciones, manteniendo la frescura inicial cuando se almacenan.

- No promueve la formación de caries
- Soporta altas temperaturas y no participa en la reacción de Maillard, evitando el envejecimiento del producto.
- Poder de endulcamiento de 2.6 calorías por gramo (azúcar estandar 4.0 calorías por gramo)



GLUCOSA LIQUIDAGL

glucosa liquida

El jarabe de glucosa se obtiene por la hidrólisis enzimática de almidón de distintos productos naturales como maíz, trigo y arroz entre otros. Utilizado en repostería como edulcorante aún que menos potente que la sacarosa o azúcar convencional, así como un excelente potencializador de sabor. BENEFICIOS:

- Mejorador de consistencia: para espesar y darle cuerpo a sopas, cremas y salsas.
- Anti-desecante: Evita la deshidratación de productos congelados.
- Conservante: Alarga la vida y aspecto de anaquel de los productos.



Dosificación Según su elaboración

PRESENTACIÓN

500g 1kg



A0195

A0103



DEXTROSA

DX

dextroza

Se usan en la elaboración de bollería, panadería, heladería y caramelos y otros productos de confitería. La mezcla es menos cristalizable que la sacarosa, evita la desecación de los productos congelados y hace descender el punto de congelación de helados.



Dosificación 3 g / litro

PRESENTACIÓN

50g 100g 500g 1kg 3kg



A0169

A0170

A0171

A0193

A0194



MIEL EN POLVO

MP

miel en polvo

La miel en polvo MCS nos permite incorporar todo el sabor característico de la miel a numerosos platos, tanto dulces como salados sin tener que usarla en estado líquido. Es un excelente producto capaz de fundirse a temperatura, volviendo a recobrar su rigidez al enfriarse. Polvo granulado irregularmente. Color amarillo ámbar.

- Almacenamiento:Lugar fresco y muy seco a temperatura no mayor a 25°C



Dosificación Según su elaboración

PRESENTACIÓN

50g 100g 500g



A0168

A0157

A0156

ESTABILIZANTES



ESTABILIZANTES



CREMOR TARTARO acido tartárico

CT

Es un excelente aditivo por sus propiedades conservantes, acidificantes, emulsionantes y gasificantes por lo que lo convierte en un producto con diversas aplicaciones en el campo de la cocina. BENEFICIOS •Evita la mala cristalización del azúcar en preparaciones como, mousses, soufflés, bizcochos, merengues etc. •Aporta gran estabilidad a las claras montadas, otorgando un mayor volumen y consistencia. •Sustituto de levadura, combinándose con bicarbonato de sodio.



Dosificación 25 g -30 g / Lt

PRESENTACIÓN

50g 100g 500g



ESTABILIZANTE DE HELADO MCS

EH



Dosificación 2 g -3 g / Lt

PRESENTACIÓN

50g 100g 500g



Estabilizante para HELADO MCS es un estabilizador a base de hidrocoloides de excelente calidad diseñado para procesos en frío y en caliente. Ideal para mejorar las características de cremosidad y apariencia a cualquier helado. BENEFICIOS: •Mayor cremosidad y aspecto del producto. •Evita la mala formación de cristales de azúcar durante la congelación.



ESTABILIZANTE DE SORBETE MCS

ES

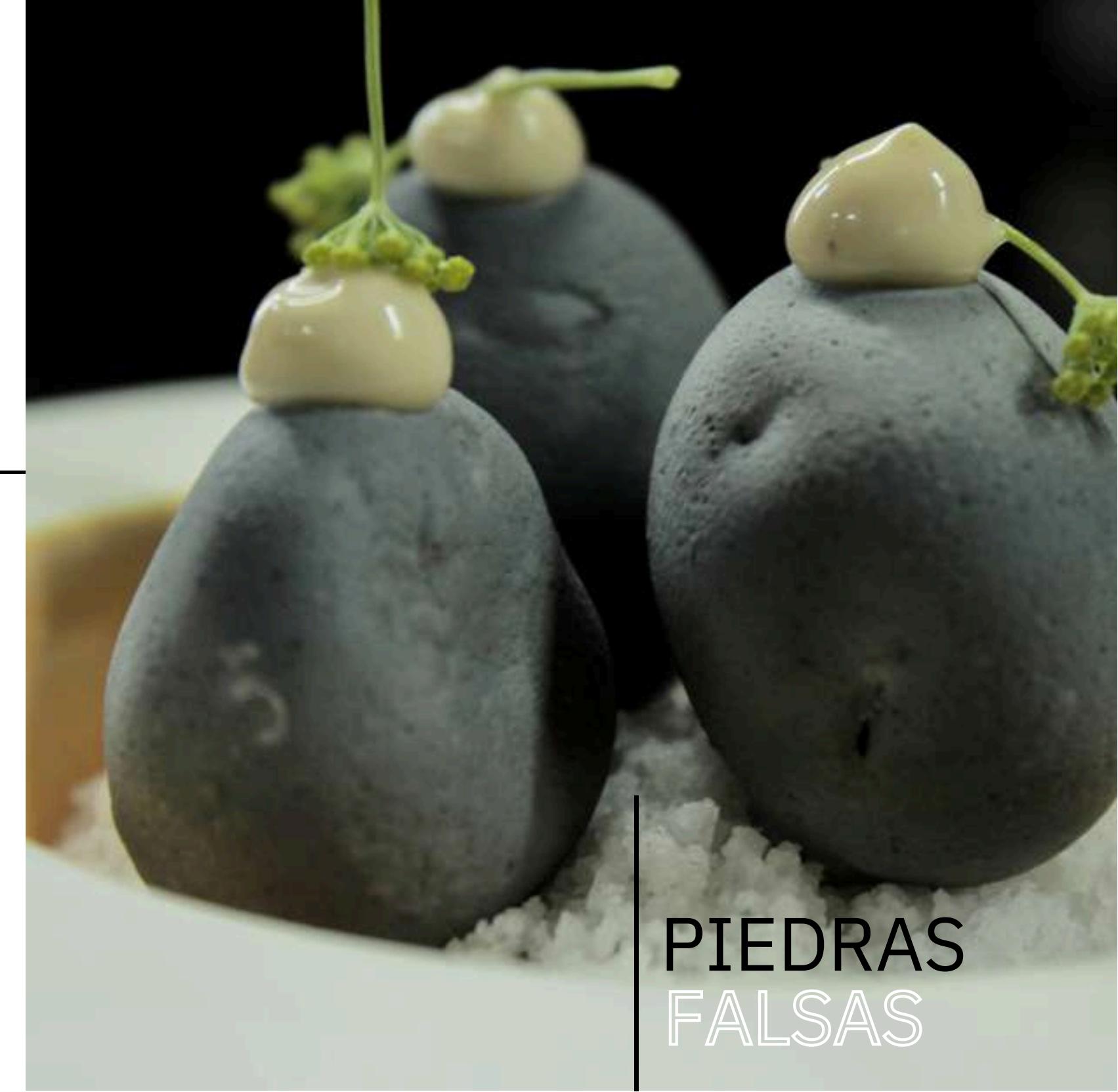
El estabilizante para SORBETE MCS es excelente para la elaboración de nieves, paletas y sorbetes a base de agua. El cual aporta estabilidad, brillo y evita la mala formación de cristales de hielo, haciendo que nuestro producto tenga una mejor consistencia en boca con un derretimiento más lento gracias a sus hidrocoloides de alta calidad de origen natural. BENEFICIOS •Mejor resistencia en boca, siendo más cremoso y suave al morder. •Evita la mala formación de cristales de hielo, dando brillo y suavidad a nuestro producto final



Dosificación 2 g -3 g / Lt

PRESENTACIÓN

50g	100g	500g
A0110	A0111	A0112



PIEDRAS
FALSAS

LACTOSUS

LA

lactosa

Es el azúcar de la leche, usado como edulcorante un caramelito de lactosa, tiene notas lácticas en helados

Propiedades: Soluble en agua, Reacción de maillard en horneados

Usos: Caramelos, aporta textura a rellenos, piedras falsas y helados



Dosificación C / N

PRESENTACIÓN

50g	100g	500g	1kg	3kg
A0055	A0056	A0057	A0187	A0188

KAOLINUS

KA

caolin

Es una arcilla de caolinita que se usa en otras industrias como agente de textura sólida en seco, en este caso es una arcilla comestible que al mezclarse con lactosus la cual es lactosa que sirve como agente de adherencia al producto para realizar piedras falsas

Propiedades: Anti inflamatorio, al secar genera una capa sólida Usos: Capas crocantes, Piedras falsas



Dosificación C/N

PRESENTACIÓN

50g	100g	500g	1kg	3kg
A0052	A0053	A0054	A0196	A0197

AGENTES DE CARGA





MALTUS TAPIOCA

maltodextrina de tapioca

MS

El resultado de la ruptura demoléculas de almidones provenientes de tapioca nos dan un carbohidrato llamado Maltodextrina es un edulcorante suave, espesante y gelificante, que se usa como humectante y espesante, para estabilizar alimentos con muchas grasas, para dispersar ingredientes secos, para favorecer el secado por aspersión de sabores, jugos de frutas u otros productos difíciles de secar, y como fuente de carbohidratos en bebidas energéticas Esencial en la elaboración de polvos y tierras en la cocina de vanguardia •Polvo muy fino •Muy suave al paladar •Se disuelve perfectamente tanto en frio como en caliente •Fácil manipulación



Dosificación según su elaboración

PRESENTACIÓN

100g	500g	1kg
A0063	A0064	A0135



MALTUS DE MAÍZ

KA

maltodextrina de maíz

El resultado de la ruptura de moléculas de almidones provenientes de maíz nos da un carbohidrato llamado Maltodextrina. Propiedades: Se disuelve perfectamente tanto en frío y caliente - Es un polvo refinado - Convierte grasas en polvo. Usos: Preparación de tierras - Utilizado para polvorones – Rocas - Arenas



Dosificación 50 g / 20 g / Lt
Materia grasa

PRESENTACIÓN

500g	1kg
A0061	A0062



INULINA

inulina de agave

IN

La inulina es un carbohidrato o azúcar que se extrae del agave . Se trata de una fibra soluble que fortalece el sistema inmunológico por lo que se comercializa como suplemento alimenticio



Dosificación según su elaboración

PRESENTACIÓN

100g	500g
A0198	A0199



**COLO
RANTES**

COLORANTES



BIÓXIDO DE TITANIO

bioxido de titanio

El bioxido de titanio es un aditivo que se utiliza en el blanqueamiento y en el efecto opaco de algunos alimentos, como por ejemplo las salsas o los productos de panadería o repostería.

BT



Dosificación según su elaboración

PRESENTACIÓN

100g 500g



A0011 A0012

CARBÓN ACTIVADO
carbónactivado



Procedente de la cascara de coco, sometida a temperaturas altas hasta quemarla por completo. Este otorga el color negro natural a tus preparaciones tanto dulces como saladas. Utilizado como un agente de desintoxicación para el cuerpo. Polvo en presentación granulada color negro.

CA



Dosificación según su elaboración

PRESENTACIÓN

50g 100g 500g



A0125 A0133 A0134



CONSERVADORES

CONSERVADORES



SORBATO DE POTASIO

El sorbato de potasio es una sustancia formada por ácidos grasos insaturados que se encuentra de forma natural en algunas frutas como las bayas, es un antifúngico y antimicrobiano, que tienen la capacidad de retrasar o prevenir que se desarrollen microorganismos como bacterias, hongos y moho gracias a que aumentan la acidez y reducen el agua, por lo que se usan con frecuencia como conservantes fungicidas y bactericidas, con alta eficacia y seguridad.

SP



Dosificación

PRESENTACIÓN



A0165



ACÍDO MALICO

acido malico

Ideal para usarse en confitería en la elaboración de gomitas de sabores, mezclándose con el azúcar para tener una sensación en boca agridulce.

AM


DOSIFICACION: 0,8% a 2% del peso total del producto final.

PRESENTACIÓN

50g	100g	500g

A0200 A0113 A0201



ACÍDO CÍTRICO

acido cítrico

El ácido cítrico es un ácido orgánico que está presente en la mayoría de las frutas, sobre todo en cítricos como el limón y la naranja. Es un buen conservante y antioxidante natural utilizado en muchos alimentos para largar su vida de anaquel.

USOS:

- Agente emulsionante que permite realizar elaboraciones como mayonesas entre otras.
- Conservante auxiliar en la formación bacteriana, hongos y oxidación de los alimentos.

CA


Recomendación: 0.5 g a 1 g / 1% del total de la mezcla

PRESENTACIÓN

100g	500g

A0118 A0002

ACÍDO ASCÓRBICOAA

acido ascórbico

El ácido ascórbico es un compuesto abundante en la naturaleza conocido como Vitamina C, utilizado en cocina por su gran poder antioxidante. Evitando el oscurecimiento de frutas y verduras al ser cortadas.

AA


Dosificación: 3 g a 5 g / Lt de agua

PRESENTACIÓN

100g	500g

A0001 A0123

BS


BENZOATO DE SODIO

benzoato de sodio

El benzoato de sodio es un eficaz conservante alimentario, que es capaz de eliminar y evitar la aparición de bacterias, hongos y levaduras en alimentos. Este debe operar en un entorno relativamente ácido, con un pH inferior a 6. Por ello suele utilizarse juntamente con algún ácido como el ácido cítrico o el acético (vinaigre).



Dosificación: 0.01 al 1% del total de la mezcla

PRESENTACIÓN

100g	500g

A0124 A0114



YOGURT EN POLVO

NUEVOS



YOGURT EN POLVO

yogur en polvo

Yogur en polvo MCSEste producto permite incorporar el sabor del yogur en las recetas en las que no se puede utilizar yogur fresco. Se presenta en polvo blanco completamente refinado, siendo muy fácil de incorporar en distintas elaboraciones tanto dulces como saladas. •Almacenamiento: Lugar fresco y seco a temperatura no mayor a 25°C



Dosificación 50 g / 1 Kg de Mezcla

PRESENTACIÓN

50g	100g	500g
A0167	A0154	A0155



LECHE EN POLVO

leche en polvo

Laleche en polvo se obtiene apartir dela deshidratación de la misma. Excelente para trabajos de pastelería, chocolatería y panadería donde solo se agreguen los sabores lácticos característicos de la leche, sin agregar humedad a nuestros productos



Dosificación 50 g / 1 Kg de Mezcla

PRESENTACIÓN

100g	500g	1kg
A0202	A0203	A0153



PAPELES COMESESTIBLES

PAPELES COMESTIBLES



OBULATO

El Obulato es un papel comestible transparente y ultrafino, hecho a base de almidón de papa y lecitina de soya. Originario de Japón, se utiliza en cocina gracias a sus múltiples usos ya que es completamente insípido e inodoro, conservando así todo el sabor del relleno. Es soluble en contacto al agua y la humedad, por lo que hay que tener cuidado a la hora de elegir los ingredientes que lo acompañan, así como a la hora de manipularlo. USOS : •Falsos Rabioles completamente transparente.
•Crocantes ultra delgados •Garnituras para coctelería.

OB



PRESENTACIÓN DISCO

100 Pzas 200 Pzas
 A0071 A0072

PRESENTACIÓN HOJA

10Pzas 100 Pzas 500 Pzas
 A0073 A0074 A0102

HOJUELAS DE ORO 24k

A0212 CONTENIDO 2 G



Las hojuelas de oro comestible es un condimento culinario que se usa generalmente para la elaboración de bebidas, postres y chocolates. Eleva cualquier plato o producto horneado con copos delicadamente colocados. Elaborados con oro real, estos copos relucientes de oro lujoso son extremadamente frágiles y livianos. No tiene ningún sabor, solo se usa para fines decorativos. Duración indefinida. Recomendamos el uso de pinzas antiestáticas como bambú o pinzas de acero especialmente recubiertas y cepillos.

HOJUELAS DE PLATA 24k

A0210 CONTENIDO 2 G



Nuestras hojuelas de plata se desintegra en la boca sin sabor, pero mejora maravillosamente las delicias comestibles. La plata comestible, liviana y sofisticada, lleva la cocina y horneado de alta gama a un nuevo nivel. Los usos de este producto solo se limitan a tu imaginación. La plata comestible se puede utilizar como elemento estético en casi cualquier plato sin alterar el sabor o la textura. Rocía tan generosamente como deseas sobre tus pasteles, galletas, platos de frutas, caviar, chocolates, lo que sea. La plata en general es un color muy complementario, tampoco tiene sabor, así que no tienes que preocuparte por combinarlo con los ingredientes. Recomendamos el uso de pinzas antiestáticas como bambú o pinzas de acero especialmente recubiertas y cepillos.

HOJUELAS ORO



LAMINAS DE ORO

El oro comestible de 24k, se utiliza en muchos restaurantes gourmet para darle una presentación única a plátanos tanto dulces como salados. PRECAUCIONES:
•Sensibles a la estática y humedad. •Almacenar a temperatura ambiente

24k



LAMINAS

La PLATA Alimentaria está hecha de Plata pura y sus hojas son más finas que una hoja de papel de seda. La hoja comestible ha sido fabricada específicamente para la industria alimentaria y se adhiere a estrictas normas de seguridad. Los usos de las láminas de plata de hojas sueltas no se limitan a las obras maestras comestibles. Se puede utilizar para adornar, dando al producto un aspecto contemporáneo o incluso futurista. PRECAUCIONES: •Sensibles a la estática y humedad. •Almacenar a temperatura ambiente



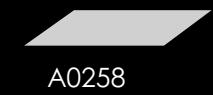
PRESENTACIÓN

4 X 4 CM 9 X 9 CM 10 PZAS



A0117 A0206

PRESENTACIÓN
11 X 11 CM/ 10 PZAS



A0258

PAPEL FLASH

Si quieres darle un toque único a tus platos, este es el truco que necesitas. El PAPEL FLASH MCS es una hoja inflamable tratada químicamente con nitrocelulosa y se utiliza en cocina para apariencias y desapariciones visuales con fuego, ya sea para platos hasta tus cocteles favoritos.

PAQUETE DE 10 PZ

A0232 10 X 20 CM



A0230 20 X 25 CM



H0227 20 x 50 CM





MOLDES

SILICON, GRADO ALIMENTICIO

SILICÓN

SI



Silicón de platino que tienen una destacada resistencia química, térmica y a la abrasión. Con moldes de Silicón MCS puedes vaciar una gran variedad de materiales, como chocolate, mantequilla, carámelos, etc. Excelentes para replicar cualquier forma que desees.



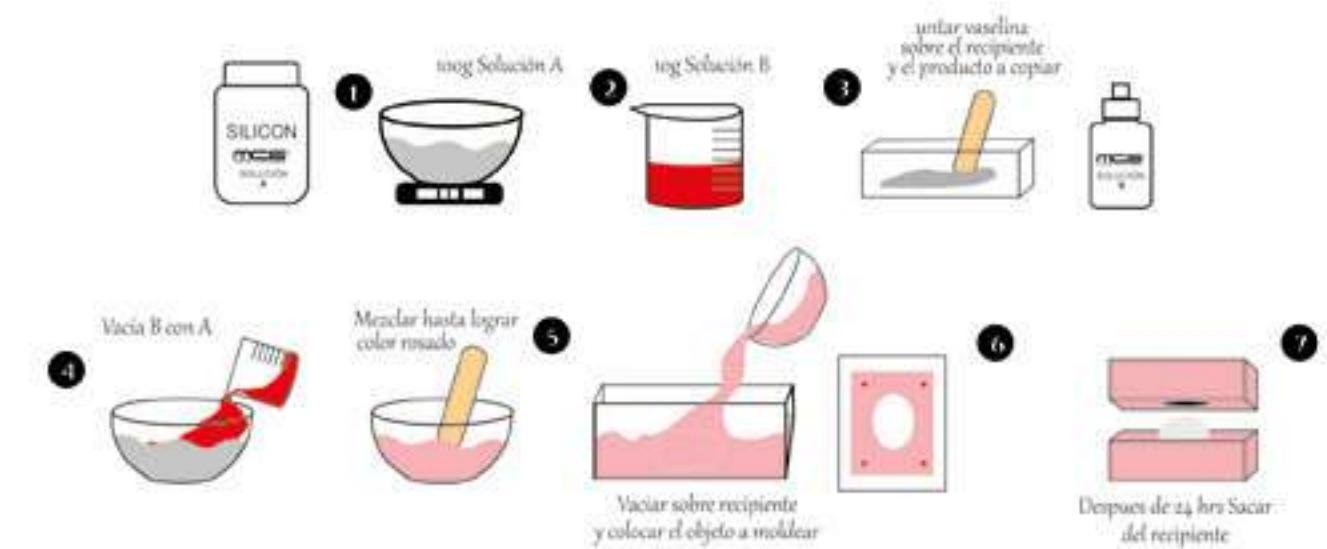
Dosificación: 10 g de A por 100 g de B

PRESENTACIÓN

500 kg	1kg
A0215	A0096



CAUCHO DE SILICON





TRANSGLUTAMINASA



TRANSGLUTAMINASA

transglutaminasa

TR

Enzima que permite la formación de enlaces entre proteína, En la industria es conocido como "pegamento de carnes", Se obtiene a partir de una bacteria o también del plasma de la sangre de varios animales, los cuales son responsables de coagular la carne. Las carnes poseen los aminoácidos lisina y glutamina, los cuales mantienen de forma natural las uniones entre las proteínas. Cuando hay un corte en la carne, corta los enlaces y no se pueden volver a unir. La Transglutaminasa permite que estos aminoácidos se reestructuren logrando una reconstitución de las proteínas. Para que esto suceda, se espolvorea sobre la carne y se deja reposar unas 8 horas para que actúen



Dosificación: 1g - 10g / kg

PRESENTACIÓN EN POLVO

100g

500g

A0087

A0088

MYCRYO

MANTE CRYO



A0216



Manteca de cacao con cristales beta estables que permite que el chocolate adquiera una mejor fluidez, dando como resultado un chocolate más delgado y brilloso. Este increíble producto ayuda a obtener el mismo resultado que un chocolate tableado, pero reduciendo el tiempo de temperado, dando como resultado una reducción de costos indirectos y de mano de obra. La manteca de cacao pre cristalizada de MCS es sometida a un proceso de atemperado por un tiempo prolongado, creando una estabilización en sus cristales beta los cuales al momento de añadirlo al chocolate crea una unión de los cuatro cristales (Gamma, Alfa, Beta, Beta2) que se encuentran en esta grasa natural que se extrae del cacao. Fundir el chocolate a 40-45° C. Dejar que el chocolate se enfrie hasta 34-35°C para el chocolate negro y 33-34° C para el chocolate con leche, blanco o de color. Añadir un 1% de Mycryo o 10 gramos por cada kilogramo de chocolate y mezclar. Cuando el chocolate alcance la temperatura ideal (31-32° C para el chocolate negro y 29- 30° C para el chocolate con leche, blanco o de color) ya está listo para su aplicación. Para conservar el chocolate adecuadamente y en perfectas condiciones durante más tiempo, consérvelo a 31-32° C para el chocolate negro y 29-30° C para el chocolate con leche, blanco de color.



Dosificación: 1 al 8% / kg de chocolate

PRESENTACIÓN

200 G



VAINAS DE VAINILLA POMPONA MCS

VA002

Las Vainas de Vainilla pomposas MCS son cultivadas en Papantla, Veracruz bajo las normas de producción orgánica de forma artesanal controlando la inocuidad de las vainas y la temperatura controlada. Lo cual contribuye a conservar un contenido alto en concentraciones de vainillina y componentes aromáticos y sabores. Quedando con un 27% de humedad, que son las mejores condiciones para usarla. La vainilla es una especie que contiene más de 250 componentes aromáticos por lo que nos aporta un exquisito sabor a nuestros platillos y postres.



Pasta elaborada directamente de la vaina de vainilla, de forma natural y artesanal. Perfecta para tu cocina, realizada con 30 vainas de vainilla cultivadas en Papantla, Veracruz. Hemos perfeccionado nuestra pasta de vainilla para que puedas agregar de manera práctica la textura de las vainas con un proceso más sencillo. Tus preparaciones tendrán todo el aroma de la auténtica vaina de vainilla mexicana.

VA001

VAINILLA POMPONA MCS PREMIUM



HUMO LÍQUIDO

El humo líquido es una gran herramienta para aportar sabor y color a humo muy fácilmente sin necesidad de un ahumador y que está al alcance de todos se usa en la cocina de vanguardia para platos salados y dulces. Ahumar al alto vacío con humo líquido es muy fácil solo mezclando en salmuera o en algún marinado Sabor muy concentrado y solo necesitas gotas



Dosificación: C / N

PRESENTACIÓN

25 ML

100 ML

A0037

A0038

HUMO EN POLVO

Utilizado como método de conservación en alimentos, ideal para agregar el toque ahumado a preparaciones, como estofados, asados o BBQ, sin necesidad de calentar o exponer a fuego directo.



Dosificación: C / N

PRESENTACIÓN

100g

500g



A0211

A0039

KITS



KIT MEGA KIT

El MegaKit llevará tu creatividad culinaria a un siguiente nivel, permitiéndote elaborar una amplia variedad de platos que dejarán boquiabiertos a tus invitados.

Con el Mega Kit podrás elaborar más de 15 las cuales abarcan desde las técnicas como de la Esferificación ya sea directa o inversa, velos de sabores, piedras falsas, encapsulación de aceite, mayonesas instantáneas, aires, espumas, texturización de aceites.

El mega Kit contiene los siguientes aditamentos



K0007



CONTENIDO

- Esferificación: 1
- ALGINUS 50g 1
- CALCIUS 50g 1
- CITRUS 50g 1
- GLCUS 50g
- Emulsionantes: 1
- LECITUS 50g
- Estabilizantes: 1
- ALBUMINUS 50g
- 1 XANTANUS 50g

Gelificantes: 1 MOLECULAR AGAR 50g 1 CARREGENINA KAPPA 50g Azucres Modificadas: 1 MOLECULAR ISOMALT 50g 1 MANITUL 50g Texturizantes: 1 GLICUS 50g 1 KAOLINUS 50g 1 LACTOSUS 50g 1 METILUS 50g

Complementos:

- 1 JUEGO DE CUCHARAS DOSIFICADORAS
- 5 TIRAS REACTIVAS DE PH
- 3 TUBOS DE ALTA CALIDAD PARA ESPAGUETIS
- 1 JERINGA DE APLICACIÓN
- 1 JERINGA ESFERIFICADORA DE GOTEO
- 1 PINZAS Z DE ACERO INOXIDABLE 20CM



KIT MIXOLOGÍA MOLECULAR

La mixología molecular se basa pues en los siguientes conceptos: Combinación explosiva de sabores. Aplicación de conceptos físicos y químicos (naturales). Además de catalogarlas como:

- Esferificación: esta técnica permite emperilar los sabores a agregar al cóctel sin que este pierda su apariencia original.
- Gelificación: al igual que la esferificación su utilidad es hacer en gel los sabores.
- Espesantes: se logra esta textura con el uso de un aglutinante y el sifón de pastelería pero en la barra Aires: textura muy semejante a la burbuja del jabón pero con sabor un mezclador y 7 alcohol El kit de Mixología Molecular te permite crear divertidas formas y presentaciones a tus cocteles Rompe las normas y dale a tus cócteles nuevos elementos innovadores, sorprendentes y deliciosos. Innova tu barra, sorprende a tus comensales con nuevas formas de tomar una bebida.

K0003



CONTENIDO

- ALGINUS 50 G
- CALCIUS 50 G
- CITRUS 50 G
- GLUCUS 50 G
- XANTANUS 50 G
- LECITUS 50 G
- AGAR 50 G
- MANGUERA DE ESPAGUETIS
- CUCHARAS DOSIFICADORA
- CUCHARA LOTTUS
- JIGGER DE 1 ½ OZ
- PIPETAS
- PINZAS RECTAS 30 CM
- TIRAS PARA MEDIR PH
- JERINGA
- MANUAL





KIT

STARTER

K0015

- - ALGINUS 50G
- - CALCIUS 50G
- - CITRUS 50G
- - MOLECULAR ISOMALT 50G
- - LECITUS 50G
- - XANTANUS 50G
- - GLUCUS 50G
- - MANUAL DE USO

CONTENIDO



El kit starter esta pensado para los principiantes. En la cocina tecnoemocional que desean iniciar a experimentar las técnicas de esferificación en sus modalidades, texturas aéreas, cristales de azúcares y más...



KIT BURBUJAS

K0008

- 1 ALBUMINUS 50G
- 1 XANTANUS 50G
- 1 BOMBA DE AIRE
- 2 TUBOS DE PVC 1
- MANUAL DE USO

CONTENIDO



La textura de burbujas grandes genera un aspecto visual impactante y sorprendente, esta técnica desarrollada por el CHEF ADO- NI LUIS ADURIZ DE MUGARITZ, mezclando albuminus y xantanus e inyectar aire suavemente para coronar un plato generando una sensación de comer burbujas.



KIT PIEDRAS FALSAS

K0011

- LACTOSUS 500G
- KAOLINUS 500G
- GLICIUS 500G
- COLORANTE VEGETAL NEGRO
- MANUAL

CONTENIDO



kit con la herramienta necesaria para las técnicas de la cocina tecnoemocional para lograr un resultado óptimo sin dificultades.



KIT

ESPUMAS PRO

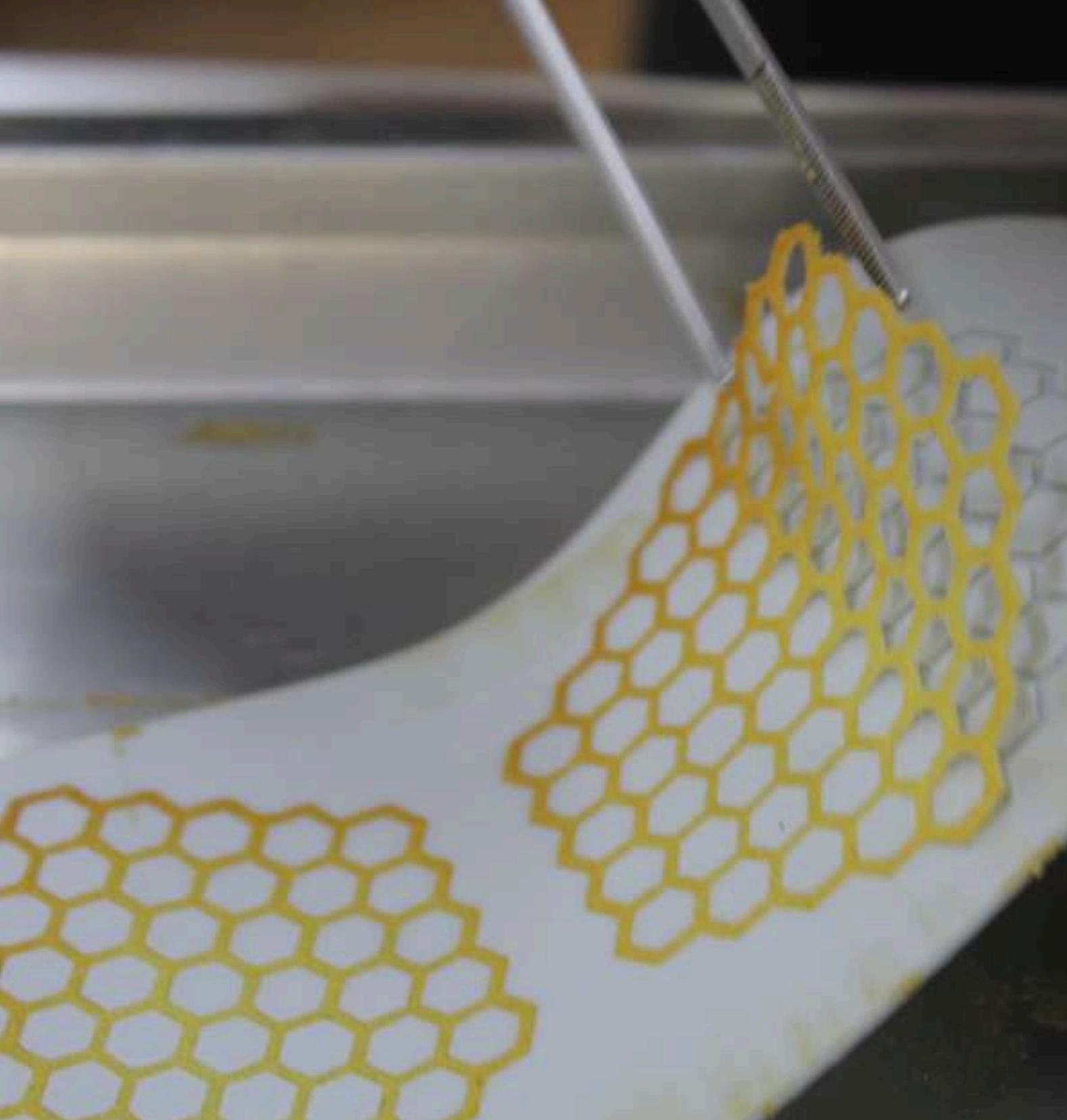
K0006

- 1 ALBUMINUS 50g
- 1 LECITUS 50g
- 1 XANTANUS 50g
- 1 METILUS 50g
- 1 GRENETINA 50g
- 3 CARGAS DE N2O
- 1 SIFON DE ACERO INOX CAP 0.5LT
- 1 MANUAL

CONTENIDO



La elaboración de espumas, es una técnica creada por Ferrán Adrià que está basada en el uso del sifón. Inicialmente consistía en realizar una mousse de textura muy ligera, con sabor muy intenso a partir de un puré o de un líquido. Con el kit Espumas Pro, podrás elaborar espumas calientes como frías, con el sabor deseado. Usos y ventajas de las Espumas -Se pueden utilizar para aligerar otras preparaciones, como por ejemplo merengues, cremas catalanas y otras variantes de la pastelería. -Tienen un mayor valor nutritivo ya que no incorpora otros productos, por lo que conserva todas las vitaminas y proteínas intactas. -Convertir líquidos en una textura aireada que puede ser desde un relleno, un pastel, salsa de plato dulce o salado, se puede pasar por nitrógeno líquido y hacer un efecto llamado en la cocina molecular "EFECTO DRAGON".



KIT

K0009

HERRAMIENTAS

- 1 JUEGO DE CUCHARAS DOSIFICADORAS
- 1 CUCHARA LOTTUS
- 1 MAMILA DOSIFICADORA
- 3 TUBOS DE ALTA CALIDAD PARA ESPAGUETIS
- 1 JERINGA DE APLICACIÓN
- 1 JERINGA ESFERIFICADORA DE GOTEO
- 1 PINZAS FORCEP DE ACERO INOXIDABLE PARA COSAS PEQUEÑAS
- 1 TAPETE PARA ESFERICOS
- 1 CAVIAR BOX MCS
- 1 BASCULA GRAMERA

CONTENIDO



MCS tiene para ti las Herramientas útiles para cada una de las etapas de las técnicas de Vanguardia.





KIT

ESFERIFICACIÓN DIRECTA

K0001

- 1 ALGINUS 50g
- 1 CALCIUS 50g
- 1 CITRUS 50g
- 1 JERINGA DE APLICACIÓN
- 1 MEDIDOR Tiras reactivas de DE PH
- 3 PIPETAS DE PLÁSTICO
- 1 MANUAL

CONTENIDO



En el Kit Esferificación Directa tiene todos los ingredientes y herramientas necesarios para poner en práctica una de las técnicas más emblemáticas de Albert y Ferran Adrià. Podrás realizar esferificaciones de diferentes tamaños y formas que explotan en la boca. El recetario incluye los pasos para realizar las esferificaciones y múltiples opciones de sabores que te permitirán realizar la esferificación en cualquier lugar ya sea en eventos, restaurante o incluso en tu propio hogar.

KIT

K0010

K0018

500g

100g

PROFESSIONAL

ESFERIFICACIÓN:

o ALGINUS

o CALCIUS

o CITRUS

o GLCUS

GELIFICANTES:

o MOLECULAR AGAR

o PECTINA HM

o CARRAGENINA KAPPA

AIRE/ESPUMAS

o ALBUMINUS

o LECITUS

EXPLOSIÓN EN BOCA:

o POPPING SUGAR

TEXTURIZANTES:

o GLICIUS

o MALTUS

o 50 DISCOS DE OBULATO

o METILUS

o KAOLINUS

o LACTOSUS

AHUMADO :

o INFUSIONADOR DE HUMO

o HUMO LIQUIDO 25 ML

o ASERRÍN DE MEZQUITE

HERRAMIENTA:

o 1 BASCULA 100 X 0.1G

o 1 SIFON ISI PROFI 0.5 LT

o 1 CAJA DE NO2

o 10 PIPETAS DE PLASTICO

o 6 TUBOS DE PVC PARA LA

TÉCNICA DE LOS ESPAGUETTIS

o 1 PINZAS DE ACERO INOXIDABLE

o 1 CUCHARA LOTUS PERFORADA

- 1 JUEGO DE CUCHARAS DOSIFICADORAS
- 1 MAMILA DOSIFICADORA
- JERINGAS DE APLICACIÓN
- PH METRO DIGITAL
- TERMÓMETRO DIGITAL DE AGUJA PARA CARAMELO
- RECETARIO DE COCINA MOLECULAR DIGITAL
- ESPESANTES:
 - o XANTANUS
 - o GEL CREME
- AZUCARES MODIFICADOS:
 - o MOLECULAR ISOMALT
 - o MANITUL
- ESTABILIZANTES:
 - o ESTABILIZANTE DE HELADO
 - o ESTABILIZANTE DE SORBETE
 - o MCS OBULATO HOJA 10 PZAS



Con el Professional kit podrás hacer todo tipo de creaciones culinarias y llevar al límite tu pasión por la cocina. El Professional kit contiene todo lo necesario para la elaboración de esferificaciones, papeles de sabores, velos, piedras falsas, texturización de aceites, tierras de sabores, encapsulación de aceites, chips ultra delgados con obulato, aires alcohólicos y lácteos, ahumado en frío, geles instantáneos, napados, espumas y mucho más. El kit contiene una amplia gama de herramienta creativa con la cual podrás montar y dar mejor presentación a tus platillos.



KIT

K0002

ESFERIFICACIÓN COMPLETA

- 1 ALGINUS 50g
- 1 CALCIUS 50g
- 1 CITRUS 50g
- 1 GLUCUS 50g
- 1 XANTANUS 50g
- 1 JERINGA ESFERIFICADORA DE GOTEO
- 1 MEDIDOR DE PH
- 3 PIPETAS DE PLÁSTICO
- 1 CERNIDOR DE CAVIAR
- 1 JUEGO DE CUCHARAS MEDIDORAS
- 1 MANUAL

CONTENIDO



La esferificación es una técnica culinaria muy utilizada por cocineros modernos entre los que destacan los hermanos Adriá, Ferrán y Albert, siendo una subcategoría de lo que se suele llamar cocina molecular. Consiste básicamente en la presentación de un alimento en forma de esferas u óvalos que tienen una textura blanda por fuera y que contienen líquido en su interior. Con el kit de Esferificación Completa podrás hacer esferificaciones directas o inversas con ingredientes que sean ricos o no en calcio. Con la Esferificación Inversa tendremos una geleficación por difusión interna, esto hace que nuestras esferas sean resistentes al calor, y siempre sean líquidas por dentro.



KIT GELIFICANTES

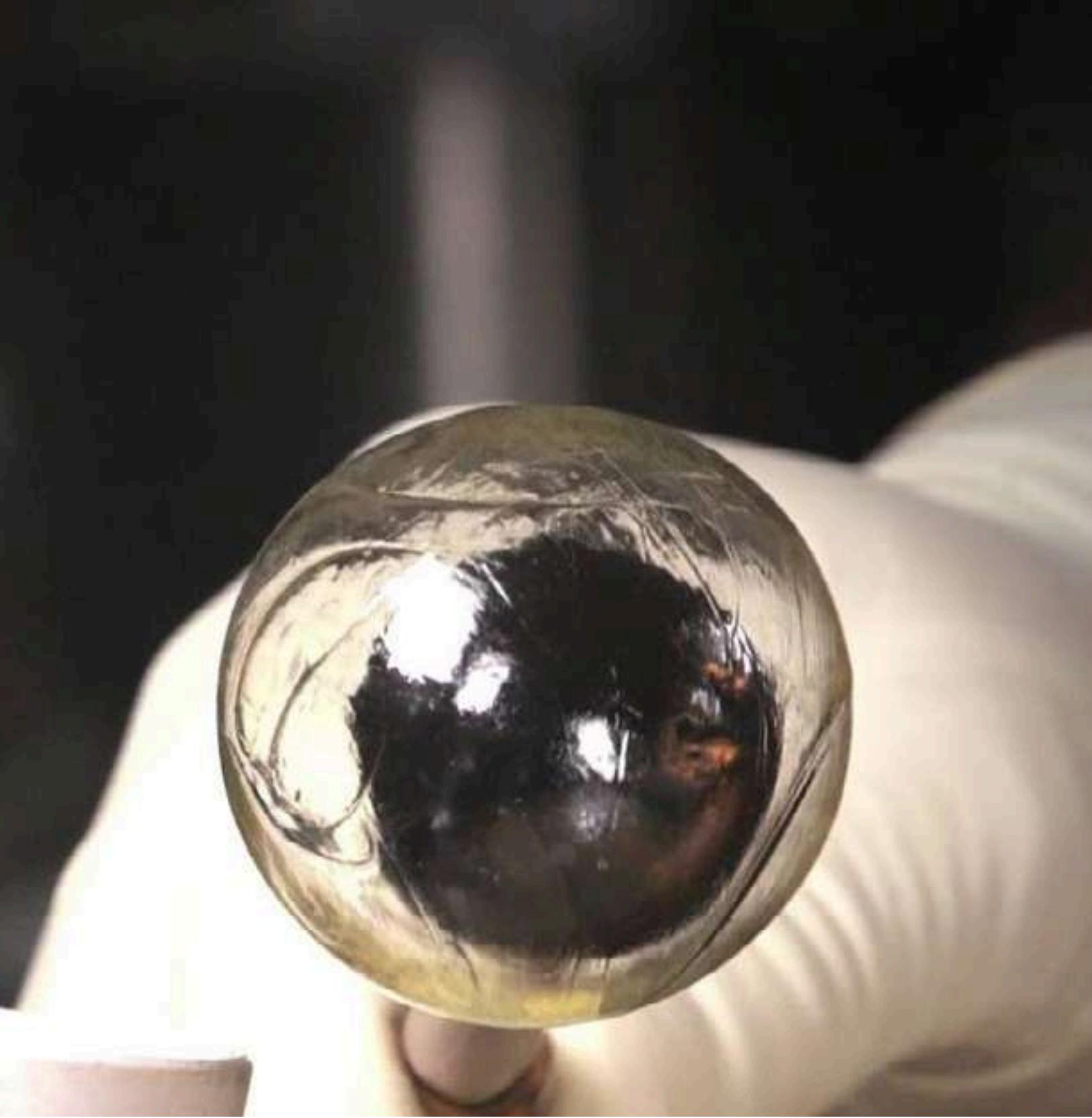
K0012

- CARRAGENINA KAPPA 50g
- PECTINA HM 50g
- PECTINA LM 50g
- MOLECULAR AGAR 50g
- 3 TUBOS PARA ESPAGUETI
- 1 JERINGA DE APLICACIÓN
- MANUAL

CONTENIDO



Con el Kit de Gelificantes, tu podrás elaborar gels, velos, gelatinas, de diferentes sabores ya sean saladas o dulces, calientes o frías.



KIT AZÚCAR

K0013

- MOLECULAR ISOMALT 1Kg
- LAMPARA PARA CARAMELO CON FOCO
- 1BOMBA PARA SOPLADO DE AZÚCAR
- 1SILICON GRADO ALIMENTICIO
- MANUAL
- TAPETE DE SILICON

CONTENIDO



Con el Sugar Kit podrás dar nueva presentación y vida a tus creaciones culinarias, ideal para el trabajo en azúcar; El Sugar Kit es el kit de soplado más completo del mercado. Con el kit podrás SATINAR, VACIAR, SOPLAR caramelo sin ningún problema



KIT

K0014

AHUMADO BÁSICO

- 1 INFUSIONADOR DE HUMO
- 1 CAMPANA MCS DE 17CM
- 1 CHIPS MEZQUITE O NOGAL 40 G
-

CONTENIDO



Gracias al kit de ahumado podrás aromatizar y ahumar: cocteles, carnes, pescado, mariscos, ensaladas, salsas, cremas y casi cualquier tipo de alimento, ya sea para conservar y/o dar sabor que tú mismo puedes personalizar con ralladura de cítricos o flores secas, canela en polvo etc.
Tener siempre el ahumador limpio para no tener cualquier tipo de mezcla de olores, y sabores



KIT AHUMADO PRO

K0017

- 1SMART SMOKING CHEF 2 EN 1
- 1CAMPANA MCS 17 CM DE DIAMETRO
- 1CHIPS MEZQUITE O NOGAL 40 G

Kit especial para ahumar al instante sin tener que cargar pesados ahumadores, con el ahumado en frío puedes ahumar aun mas productos como bebidas, salsas, ensaladas y por supuesto carnes además de hacerlo en el plato frente a tu invitado y al destaparlo deleitar con la sensación del aroma fino y suave de la madera.



HERRAMIENTAS

ESFERIFI CACIONES



CUCHARA FERRAN ADRIA



H0003

CUCHARA OVAL



H0001

CAVIAR BOX MCS



H0238



Desde su aparición en el restaurante "el bullí" en la elaboración de caviares falsos, se volvieron tan populares en las cocinas que ahora no solo son para la técnica de esterificación si no ya es una herramienta del cocinero moderno. Fabricada en acero inoxidable.

Cuchara de acero inoxidable de huecos ligeramente mas grande que la ferran adria, sirve para la misma técnica de caviares falsos y su tamaño la hace ser la cuchara perfecta para esféricos grandes

Este generador de caviar se usa especialmente para generar esferificaciones, lo que puede facilitar enormemente su producción. Diseñado con 96 orificios, puede realizar operaciones de manera rápida y uniforme. Esta cavianera puede producir caviares falsos de manera rápida y uniforme. Materiales de alta calidad en material acrílico transparente y se pueden usar de manera segura y confiable. Excelente herramienta de cocina para crear delicias moleculares, convierta su alimento líquido en caviar o perlas esféricas.

El paquete incluye: 1 PZA Caja de caviar en acrílico de 96 orificios 1 PZA Tubo de inyección con jeringa de 50 ml 1 PZA Cuchara lottus

CAVIAR MAKER MCS

H0002



JUEGO DE CUCHARA MEDIDORAS

H0006

Juego de cucharas medidoras de metal con medida para poder regular los aditivos y en la elaboración de esféricos de diferentes tamaños

El accesorio indispensable para trabajar la técnica de la esferificación, ya que permite de forma muy rápida, elaborar una gran cantidad de caviar líquido con mucha precisión, sin apenas esfuerzo tu producirás más de 96 perlas por segundo permitiendo realizar una producción a medida en muy poco tiempo. fabricada íntegramente con policarbonato y silicona alimentaria.

PAQUETE PIPETAS GRADUADAS 10 PZAS

H0005



MEDIDOR DE PH



H0013

PAQUETE DE 4 TIRAS REACTIVAS DE PH H0002

Paquete con 4 tiras reactivas desechables para medir el ph en cualquier concentración

40 pzas

H0097

100 pzas

H0241

Pipetas de plástico, para muestras de salsas, para gooteo en esferificación técnica y su uso como montaje en platos disponiendo la pipeta llena de salsa o coulis en platos montados, postres, canapés y cocteles



Jeringa de plástico sencilla, se puede lavar y usar varias veces



H0012

JERINGA DE APLICACIÓN 20ml / 50ml



H0011

BASCULA GRAMERA DE PRESICIÓN



H0046

Bascula gramera de precisión es ideal para pesar con exactitud cualquier ingrediente. Gracias a su sistema de medición esta podrá pesar de 0.01 G hasta 1000 G.

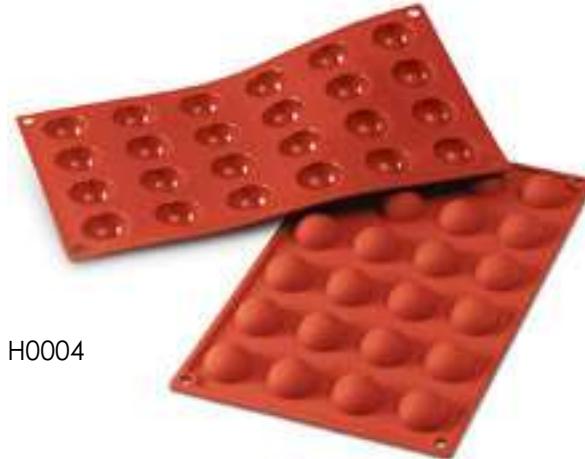
- Fácil de usar
- Funciona con 2 baterías tipo AAA
- Calibración automática
- Función de tara
- Indicador de sobrecarga.



MAMILA DE 3 FLUJOS

Lamamila3flujos es la decisión perfecta y precisa para decorar platos.

Ideales para hacer caviar, goteos precisos y decorar platos. Hecho de plástico PE de grado alimenticio, ecológico, no tóxico, ligero, duradero y seguro de usar.



H0004

MOLDES DE SILICÓN MEDIA ESFERA

Moldes especial para latécnica deesferificacióncongelada, endonde los líquidos, regularmente ácidos se congelan para adaptar la forma de un esférico

Fabricado en silicon muy flexible y además soporta temperaturas altas de tal forma que también sirve para la elaboración de chocolates en forma esferica.



H0047

MAMILA

Mamilaexprimible con una amplia variedad de soluciones perfectas para emplatar o realizar tus caviar, está hecha de material PP y TPR.

HERRAMIENTAS

AHU
MADO



INFUSIONADOR DE HUMO INSTÁNTANEO

H0086

INFUSIONADOR DE HUMO INSTANTÁNEO permite ahumar tus platillos y bebidas con sabor en solo 2 minutos, ahúma con chips de madera y especias secas.

- Elaborado en su totalidad en metal para un mejor uso de la cocina y mayor durabilidad.
- Diseñado para una forma más rápida, fácil y conveniente de aplicar humo natural frío a los alimentos. La posibilidad de exponer comida al humo sin calor, abre nuevos espacios para crear sabores diversos.
- Funciona con 4 baterías AA (no incluido).



SMART SMOKING CHEF

Este ahumador manual ha venido a revolucionar la industria del ahumado y vacío de una manera muy eficiente al ser un aparato que integra dos funciones en uno solo, con un eficiente desempeño con uso desde el hogar hasta un restaurante, diseñado de chef para chefs, ergonómico se mantiene estable y evita caídas, fácil diseño de limpieza, integra una batería de litio de larga duración para que ya nunca comprar pilas, luz que indica los niveles de ahumado y vacío, manguera de largo alcance para poder ahumar más cantidad delita a tus comensales e invitados de una manera moderna, única y sorprendente que terminara tus platos como lo hacen los profesionales y más reconocidos chefs del mundo, gracias al ahumado en frío que hace posible ahumar en tan solo unos segundos obteniendo todas las bondades de los aromas sin cambiar su textura o apariencia puedes ahumar una salsa, aderezos, carnes, cócteles, pescado, ensaladas, sal, vinos, quesos, pan, postres y un sinfín de alimentos de una manera muy práctica.

H0129



CARACTERISTICAS

Cámara de quemado amplio para mayor ahumado
Diseño ergonómico
Turbina metálica
Indicador led de velocidad y de vacío
Vacío automático o manual
Puntilla metálica para ahumar en campanas y recipientes
Cámara de ahumado removible y de fácil lavado
Puerto adaptador de vacío
Presión de vacío -60 kpa / 8.7 psi
Ruedo menor a 50 dv
Niveles de humo (modo lento, regular y rápido)
No usa baterías
100 % recargable

PESO Y MEDIDA

Peso: 850 G
Medidas: 29.5 CM largo x 21 CM ancho x 8 CM alto

CONTENIDO

Puerto adaptador de vacío
Puerto de cable USB
Cargador de cable USB
Pinzas
Cámara de quemado
Manguera de silicon
Manguera de vacío
Filtros
Infusionador de humo
Manual de uso

CAMPANAS MCS

CAMPANA 100% ARTESANAL DE VIDRIO SOPLADO hecha en mexico por mcs, cuenta con valvula para el acceso de humo y aromas en los platos y para el servicio sin tener que levantarla haciendo mas facil el proceso de ahumar al plato



H0108

DIÁMETRO 17CM
ALTO 16 CM
PESO 1.119 KG
GROSOR 0.5CM



DIÁMETRO 25CM
ALTO 20CM
PESO 2.3KG
GROSOR 0.5CM

H0104



DIÁMETRO 13CM
ALTO 27.5CM
PESO 1.6KG
GROSOR 0.5CM

H0142



CAMPANA ACRILICO

Campana acrílica para ahumar platos, con un puerto de goma ajustable, la cubierta de la cúpula humeante puede ser adecuada para cualquier tipo de pistola humeante portátil. Fácil de usar: simplemente inserte el tubo de la boquilla de ahumado en frío en el puerto de goma de la campana. Hecho de acrílico duradero, perfecto para cualquier cocina, restaurante, bar, fácil de limpiar, después de su uso, simplemente límpielo con una toalla de microfibra.

21 cm
H0224

26 cm
H0225



DISCO AHUMADOR

Ahuma con tu smart smoking chef en todo tipo de vasos, frascos, cocteleras, sifones... Introduce la parte metálica del tubo dosificador de la pipa de humo en la válvula del disco ahumador sin tener que ahumar toda tu cocina. Fabricada en acrílico.

H0208

CHIPS



MEZQUITE
H0018
NOGAL
H0105



La neblina que desprenden las virutas de madera en contacto con el calor difunde su aroma e impregna los alimentos para darles un sabor irresistible, de origen 100% natural.

AROMATIC SHOOTER



Equipo 100% Mexicano, el equipo ayuda a generar burbujas ahumadas, una técnica que está teniendo auge en la coctelería moderna EL EQUIPO BUBBLE SMOKER ES IDEAL PARA REA- LIZAR: -Burbujas con facilidad -Infusionar tus bebidas con niebla aromática -Realizar nubes aromáticas a la vista del comensal INCLUYE AROMATIC SHOOTER MEZCLA PARA BURBUJA 250 ML ESENCIA H0177



LIQUID FLAVOR

Botellas de 10 aromas para crear burbujas desabores aptos para utilizar con la pistola, se puede utilizar después de encenderla máquinas sin esperar a calentar. te dará una maravillosa fiesta sensorial visual. Una botella de 30 ml produce hasta 750 nubes aromáticas. Cada botella se vende por separado. Use un tanque o una bobina nuevos por sabor para garantizar cambios de sabor rápidos.

- Choco menta 30ML - A0254
- Cristal Azul 30ML - Frutos A0247
- Rojos 30ML - Galleta A0253
- Vainilla 30ML - Halls A0249
- Cereza 30ML - Lima A0252
- Limon 30ML - Mango A0246
- con Chile 30ML - A0255
- Manzana Verde 30ML - A0250
- Mojito 30ML - Pepino A0248
- con Chile 30ML A0251



TANQUE O BOBINA MCS PARA HUMIFICADOR (AROMATIC SHOOTER)

El diseño innovador permite liberar el aroma en una nube o dentro de la burbuja gracias al uso de bubble d-rink, con tanque enroscable. Además de todo esto, está bien diseñado y permite un control de flujo de aire perfectamente ajustable. Contiene una conexión magnética y una capacidad de 2 ml.

H0203

RESISTENCIAS MCS PARA PISTOLAS HUMIFICADORAS (AROMATIC SHOOTER)

Resistencias de recambio realizadas en plástico y acero inoxidable, diseñado para tanques de humidificadores.

Se debe insertar la bobina antes de usarla para evitar fugas del tanque.

Recomendamos usar una bobina diferente para cada aroma que quieras usar.

Unidades por caja: 5

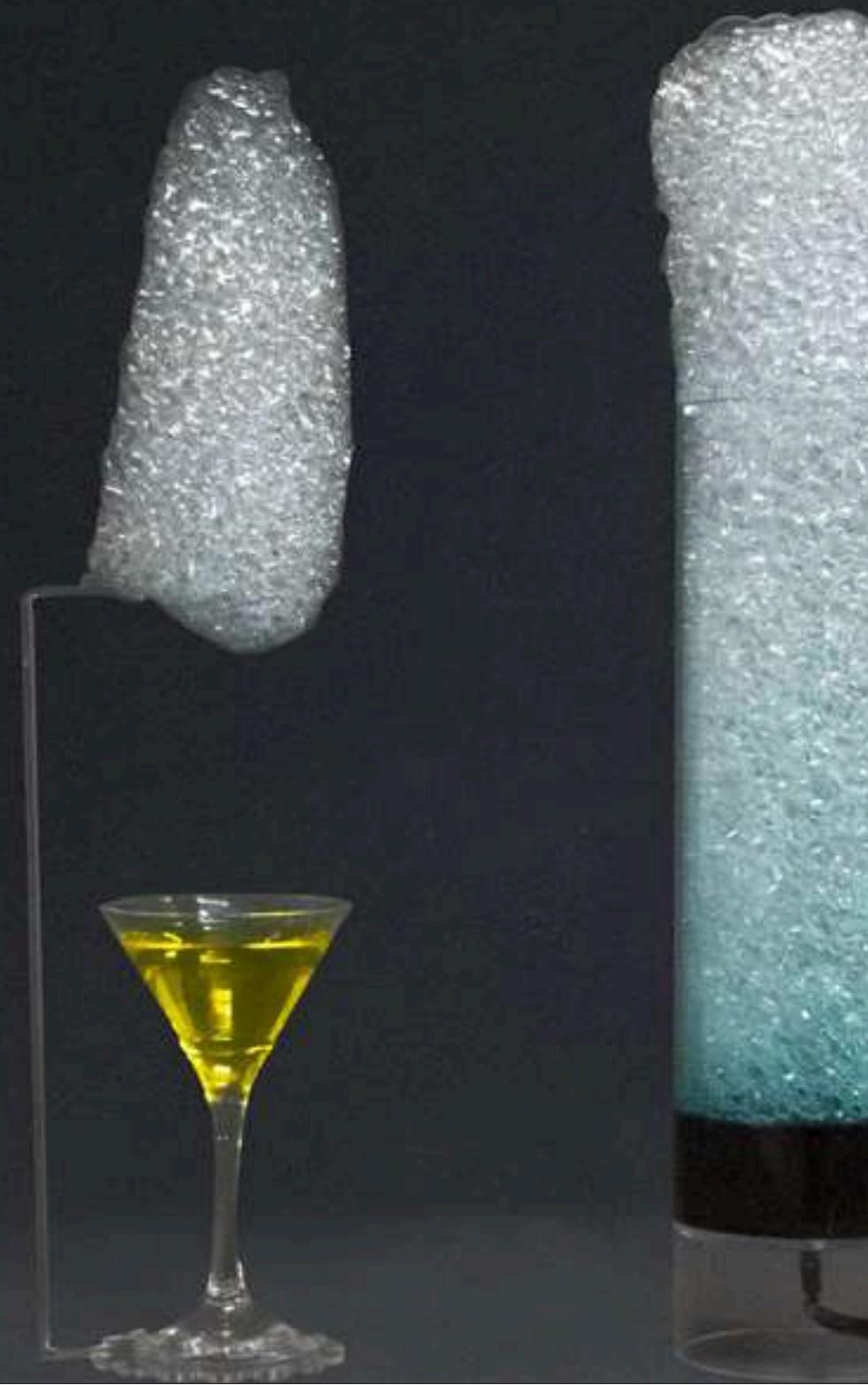
H0204



INFUSIONADOR DE LLUVIA

Genera tus propias nubes comestibles! En cualquiera de tus platos o cocteles predilectos, miles de burbujas llenas de helio. Dales formas diferentes y junto con la flotabilidad podrás dar show cooking a tus espectadores. Infinitas recetas que puedes adaptar a cada ambiente y necesidad estética. Versatilidad y practicidad especialmente diseñado para chefs, bartenders y reposteros, esta técnica renueva la imaginación y revoluciona tu cocina.

- Adiestrarás tus nubes para crear ilimitadas formas
- La estabilidad de la nube oscila entre 5 y 6 minutos
- Una nueva técnica de vanguardia única para explorar



Se compone de:

1Tubo infusionador de acrílico 1Difusor de plástico generador de burbujas 1Conector para tanque de helio 1Conector reductor push para manguera de presión 2mangueras de presión 6 mm 1codo de 90 • 1Adiestrador o formador 2Adaptadores para codo 2Empaques para conectores 1Fórmula Bubble D-rink 250 ml 2Sujetadores de acrílico uno para copas y otro para platos



BUBBLE D-DRINK

Decora tus cócteles favoritos con burbujas llenas de aroma que le brinda a tus invitados una experiencia única. Apta para cualquier tipo de pistola ahumadora Una botella de 250 ml realiza más de 1300 burbujas. Todos los ingredientes están probados para alergias.

250 ml
A0158

500 ml
A0226





SIFÓN GOURMET 0.5 LT (COLOR ROJO), CUERPO Y CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE

EL TODO TERRENO PARA LA COCINA Y EL CATERING.

Gourmet Whip. Profesional todo terreno Con nuestro iSi Gourmet Whip original podrá preparar salsas frías y calientes, sopas, espumas y postres en un abrir y cerrar de ojos. Pequeño, manejable y flexible: perfecto para cocinas pequeñas. Uso y limpieza fáciles: apto para lavavajillas. Más accesorios, más inspiración. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad garantizando una mayor durabilidad y seguridad. Certificado NSF y desarrollado para cocinas profesionales. Incluye 3 puntas SS, estrella, recto y tulipán, un cepillo de limpieza y soporte para cargador

H0232



SIFÓN CREAM PROFI WHIP 0.5 LT (COLOR NEGRO), CUERPO Y CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE

EL EXPERTO EN CREMA Y MÁS.

El sistema perfectamente adaptado del dispositivo y cápsula hace posible conseguir el doble de crema batida que con otros métodos. Reduzca su gasto: perfecto para uso profesional en cafeterías, heladerías y pastelerías. Pequeño, manejable y flexible: perfecto para cocinas pequeñas y mostradores. Uso y limpieza fáciles: apto para lavavajillas. Muchos accesorios para una decoración y servicio fáciles. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad garantizando una mayor durabilidad y seguridad. Certificado NSF y desarrollado para cocinas profesionales. -Aplicaciones frías -Apto para lavavajillas -Crema fresca -Variaciones de postre frío

H0231



EMPAQUE PARA SIFÓN

Empaque de silicon, grado alimenticio, especial para sifón, es el que se encuentra al momento del cierre, le queda a todas las marcas

H0004



CAJA DE 10 CARGAS DE N₂O DE 8.4 GR PARA SIFÓN CREAM PROFI WHIP SACA EL MÁXIMO RENDIMIENTO CON LAS CARGAS PROFESIONALES ISI

Para vivir la mejor experiencia en nuestra cocina con cualquiera de los sifones Whip de iSi, cocineros de todo el mundo recomiendan no solo un buen mantenimiento y limpieza al utensilio sino también usar en él las cargas que emulsionen sus creaciones de manera adecuada, con la textura deseada y que ello resulte económico y sostenible con el medio ambiente.

La experiencia acumulada desde 1994 por Ferran Adrià se traduce en evolución y esfuerzos de mejora de la técnica con la que elaborar espumas y preparar todo tipo de salsas.

Conscientes de ello, isi desarrolla las nuevas cargas profesionales con 8,4 g de N₂O puro y son pesadas individualmente antes del envasado para ofrecer siempre los mejores resultados.

H0023





SIFÓN SODA 1 LT

H0004

- Volumen máximo dellenado: 0,75L,1 L
- Botella de acero inoxidable
- Tubo de medición para evitar el sobrellenado
- Válvula de control de la presión para una máxima comodidad y seguridad
- Porta cápsulas ergonómico con mango de silicona antideslizante
- Diseño contemporáneo combinado con moderna tecnología - 0,75 L / 1 L de agua refrescante y chispeante con un plus de burbujas. Para elaborar agua de soda pura, refrescos chispeantes & cócteles.

CAJA DE 10 CARGAS DE CO2 DE 8.4 GR PARA SIFÓN DE SODA

Con la cápsula de soda iSi puede evocar agua desoda maravillosamente burbujeante y hacer que sus cócteles y bebidas sin alcohol sean una experiencia burbujeante. Las cápsulas de soda iSi son adecuadas para todas las máquinas de soda iSi: iSi SodaMaker Classic, iSi Soda Siphon e iSi Twist'n Sparkle. Estas son las ventajas de las cápsulas iSi de soda: Una cápsula iSi de soda contiene 8.4 g de CO2 puro. Todas las cápsulas iSi de soda están realizadas en acero reutilizable de alta calidad. Están pesadas electrónicamente y tienen una garantía de llenado. Caja con 10 piezas



H0024

HERRAMIENTAS

NITRO GENO



BOWL BOWL

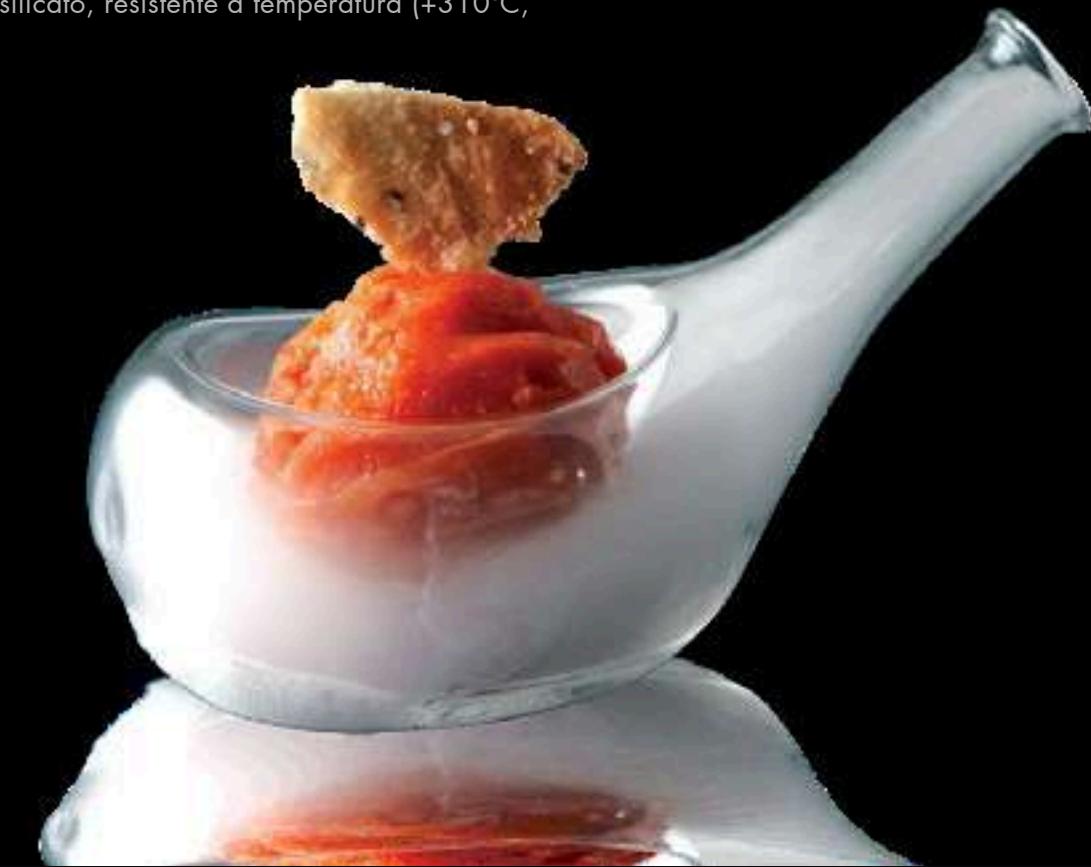
Bowl elaborado de borosilicato con doble cámara térmica, ideal para la elaboración de helados y sorbetes con LN2 frente al cliente, mixología molecular, o presentaciones originales en caterings o eventos con hielo seco o nitrógeno líquido.

CARACTERISTICAS:

Su asa permite su transporte y agarre mientras se realiza su batido.

Elaborado de Borosilicato, resistente a temperatura (+310°C, -290°C)

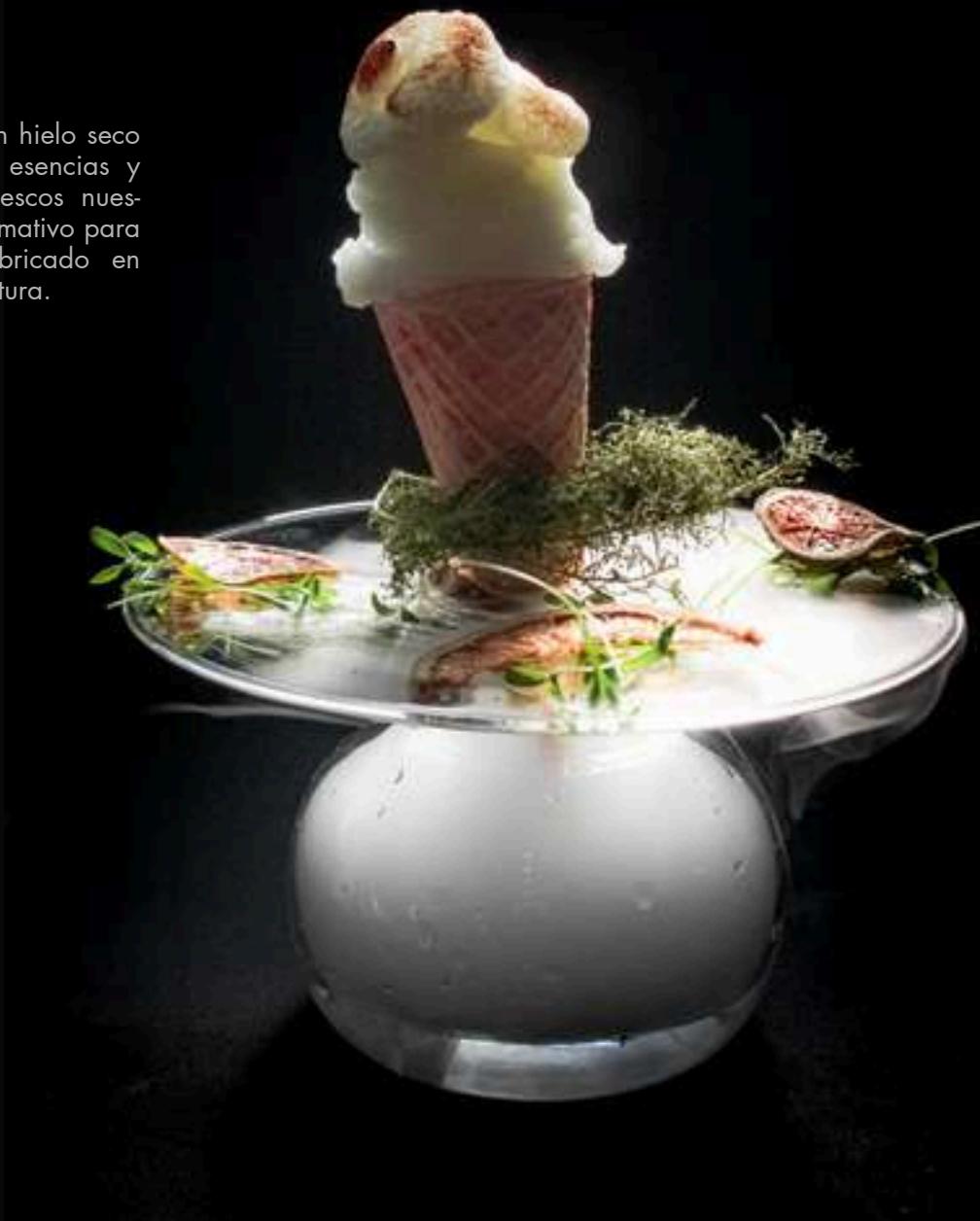
H0039



UFO PLATE

Es ideal para hacer cualquier plato con hielo seco o nitrógeno combinado con aromas, esencias y ahumados. Perfecto para mantener frescos nuestros alimentos, así como novedoso y llamativo para el comensal. **CARACTERISTICAS:** Fabricado en vidrio borosilicato. Resistente a temperatura.

OV1



TANQUES NITRO MCS

Los tanques Cryogenico MCS están diseñados especialmente para transportar nitrógeno líquido. La temperatura interior de los contenedores se mantiene en un promedio de -190°C hasta que el nitrógeno líquido se evapora completamente. Gracias a su material de elaboración los Tanques Cryogenicos MCS son ideales para llevar a cualquier lado, ya que son muy ligeros y fácil de transportar. Ideal para criogenizar, almacenar y cocinar cualquier producto de nuestra índole.

3lt 6lt 10lt 20lt:



H0068



H0067



H00



H0066

JARRA DELUXE

Jarra térmica especial para los trabajos con N₂. Contiene un tapón especial sin cierre hermético para mayor seguridad. No se escarcha en el exterior haciendo más espectaculares y duraderos los showcooking. La herramienta que permite innovar y hacer unos platos imposibles con neblina constante. Facilita el trabajo en postres helados dando texturas tersas. Hecho en acero insulado de doble capa para menor perdida.

H0188



JARRA PARA NITRO 2 LITROS

Jarras especiales de aceroinsulado con doble fondo ideal para soportar temperaturas altas (+150°C) y bajas (-195°C). Ayuda a prevenir la sublimación del nitrógeno líquido en un periodo de 8 hrs, más no ayuda a evitar su evaporación. Perfectas para el traslado de cocina a la sala de servicio.

H0180





H0110 / H011

TERMO DISPENSADOR PARA NITRÓGENO 3 Y 5 LITROS

Dispensador de nitrógeno líquido elaborado en su totalidad de acero insulado de doble fondo para resistir altas y bajas temperaturas. Gracias a sus materiales de fabricación el dispensador de nitrógeno mcs es ideal para almacenar, trasportar y dosificar nitrógeno líquido por 48 hrs.



AGITADOR PARA HIELO SECO MCS

Consumir tus bebidas con hielo seco de forma segura, el diseño del agitador bloquea el hielo seco de grado alimenticio de forma segura para que nunca estés en riesgo. Simplemente coloca un pellet en el compartimento inferior y deja caer en tu bebida. Hielo seco no incluido

PHS1



HIELO SECO

Ya sea que estés preparando un proyecto de ciencias o simplemente quieras crear efectos visuales impresionantes para tus comensales MCS ofrece hielo seco al mayoreo y menudeo. Las características del gas carbónico en estado sólido se encuentra a una temperatura de 78.6 °C, el CO₂ sólido se gasifica a temperatura ambiente, sin dejar rastros líquidos. -Venta en la ciudad de Puebla -Forma de nugget -Hielera no incluida

H0065



CONDENSADOR DE HIELO SECO MCS COMPACTO

Totalmente seguro, podrá utilizarlo sin riesgo alguno en coctelería, buffets, presentación de platos, etc. Compatible con todas las botellas de CO2 líquido con botella sonda.

H0239



CONDENSADOR DE HIELO SECO MCS PUNTO NIEVE

Produce hielo seco en la elección de forma de escamas o nieve. Para conexión directa a roscas a juego en el tanque de dióxido de carbono líquido (LCO2). La unidad tiene una boquilla de latón para mayor fiabilidad que se atornilla en cualquier cilindro LC02 equipado con un tubo de inmersión.

H0240

HERRAMIENTAS

MONTAJE



PINZAS Z 14CM / 20CM
H0053 H0054



PINZAS RECTAS 30 CM
H0045



PINZAS RECTAS 20CM
H0055





HERRAMIENTAS

AZU
CAR



H0091

BOMBA PARA SUFLADO DE CARAMELO

Herramienta impresindible para el trabajo en caramelo, ideal para hacer figuras sofladas o sopladas, todo maestro repostero debe tener una para los trabajos artisticos digno de ser apreciado su varilla de cobre permite trabajar a temperaturas altas propias de caramelo

H0050

TAPETE DE SILICON MCS

Tapete de Silicon para Hornear Antiadherente

- 100% Antiadherente, No necesita engrasarse
- Ahorre tiempo de limpieza
- Hecho de fibra de vidrio y silicon, puede ser utilizado miles de veces
- Grado alimenticio, aprobado por FDA
- Resiste temperaturas de -40°C a 250°C
- Limpie con agua jabonosa caliente después de su uso



LÁMPARA PARA CARAMELO

Permiten mantener la temperatura del caramelo para sañar, vaciar, soplar etc, se puede regular el calor ya que cuenta con dimmer y la base de la lámpara es de porcelana para evitar calentamiento.

H0121



TERMÓMETRO DIGITAL PARA CARAMELO Y COCINA EN GENERAL

Termómetro ideal para llegar a las cacerolas, ollas o colados donde se funde el caramelo que se encuentra a muy altas temperaturas, también se puede utilizar en chocolates, panes, carnes y todo el uso dentro de cocina • Rango de medición de Temperatura: -50°C a 300°C (-58 °F a 572°F) • Pantalla LCD Seleccionable (On/Off, °C/°F., HOLD, MAX/MIN) • Sensor de Acero Inoxidable de 14.5 cm • Autoguardado de la última medición • Switch para grados Centígrados y Farenheit • Indicador de Batería Baja • Lectura de 0.1 Grados Celsius o Farenheit • Apagado automático al no usarse por 10 minutos • Tipo de batería LR64 (Batería para reloj) 1.5V (no incluida)

H0112



H0109

TERMÓMETRO LASER

Este termómetro para cocina cuenta con un diseño pequeño tipo pistola, en donde por medio de un LED, se apunta un láser al alimento y que mediante tecnología de medición de calor vía infrarrojo, nos permite realizar una exacta e instantánea medición de la temperatura de la superficie de cualquier alimento o líquido sin tener que punzarlo ni tocarlo. El modo de uso de este termómetro de cocina laser nos permite la medición sencilla de líquidos y sólidos. Max 380°C. (-58 / +716°F) Min -50°C. Resolución: 0.1 °C - 0.1°F Tiempo de respuesta: 500 Msec Precisión +/- 1.5% Medición de temperatura sin tener contacto. Baterías: 2 AAA (No incluidas)

MINI BOTELLA PARA DECORAR CON 7 DUYAS

H0137

Conviértete en un Chef Profesional con este práctico kit que te hará las cosas mucho más fáciles a la hora de montaje. Este kit es perfecto para decorar, aderezar, ensalsar para ensaladas, postres etc. Crea platos inspirados con nuestra kit mini botella para decorar con 7 tuyas! Color: Transparente Material: Silicona con graduación en cc 7 x boquillas finas para decorar



MOLDE DE SILICON GOURMAND

Formas efímeras, ligerasyorgánicas.

Texturas detalladas y detalles sobresalientes.

Una línea de moldes de silicona que se pueden utilizar para platos principales, aperitivos y postres.

Una gran cantidad de interpretaciones, para experimentar con platos fríos y calientes, enriqueciendo la gama de posibilidades.

Y una chispa única para dar rienda suelta a tu creatividad.

RAMA



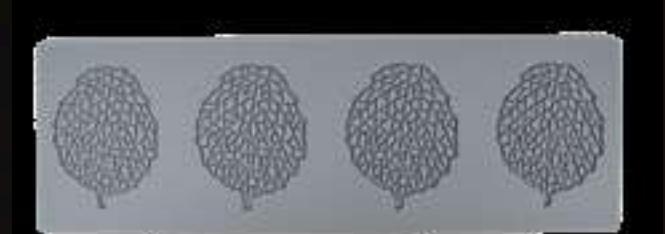
H0211

CORAL



H0209

BONSAI



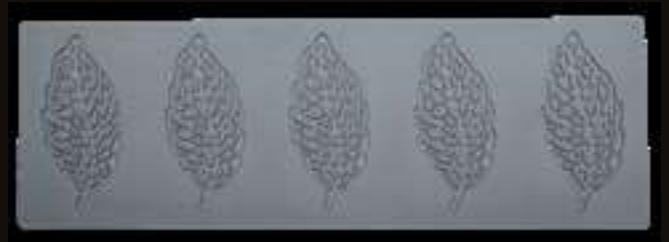
H0212

PANAL



H0213

HOJA



H0210

HERRAMIENTAS

ROTO EVAPORADOR



ROTO EVAPORADOR

El evaporador rotatorio de elevación Manual 1L 2L con bomba de vacío, extrae aromas y aceites por arrastre. Con este equipo los chef No. 1 del mundo extraen sabores inimaginables como destilar tierra, maderas, flores y todo lo que se te ocurra para helados, geles, salsas, y mucho más...

Contenido:

Bandas de goma de silicona
Condensador de borosilicato
Indicador de vacío
Matraz recibidor con válvula de descarga 1000 ML
Matraz para rotación 2000 ML
Bomba de vacío de agua circulante

Características:

Elevación manual para la temperatura del baño de calefacción

Pantallas digitales para la velocidad de rotación y La temperatura del baño de calefacción

Rango de velocidad 0-120 rpm

Clasificación: Dispositivos termostáticos de laboratorio

Matraz rotatorio: 2000 ML

Matraz de pinza: 1000 ML

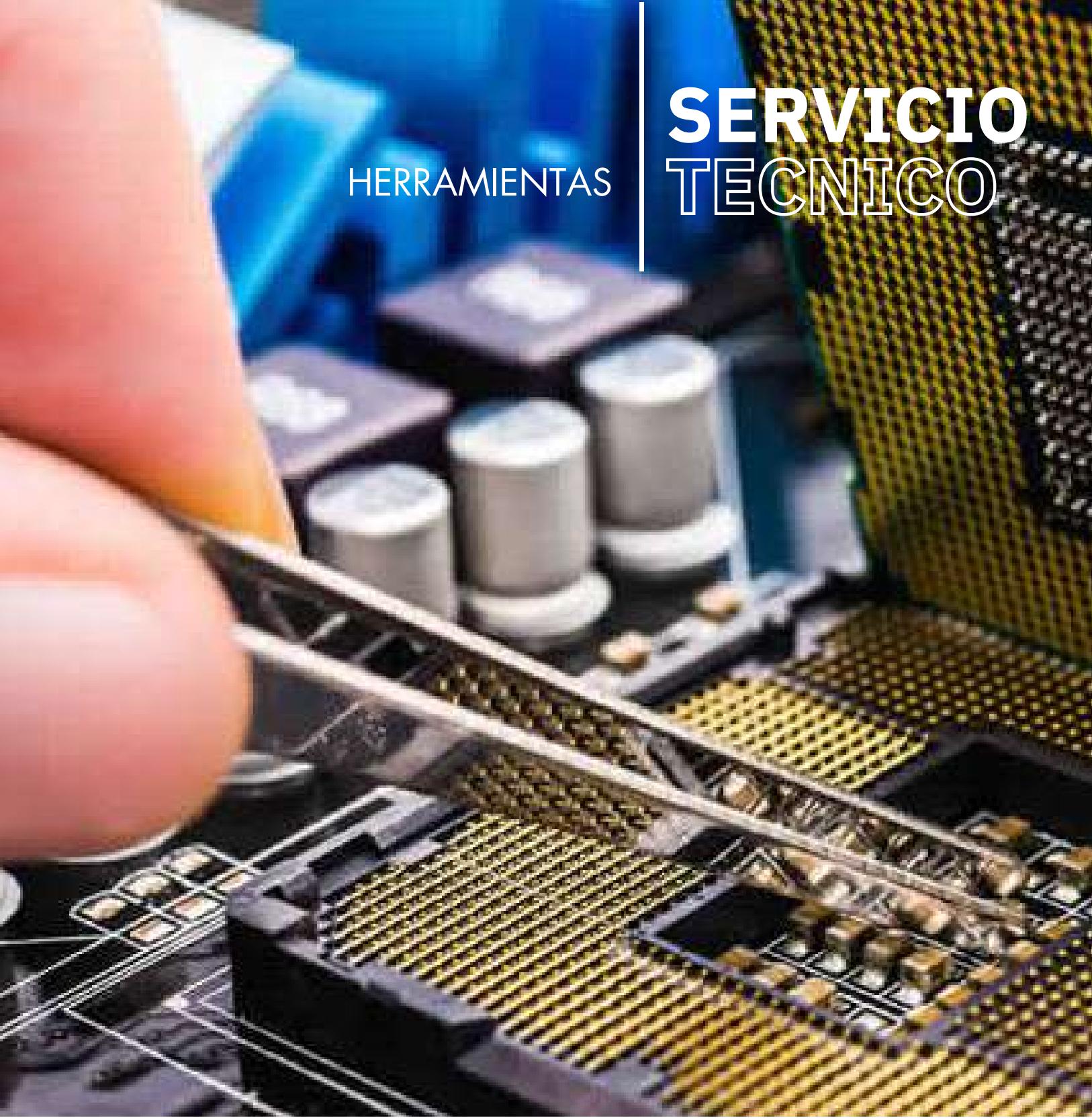
Potencia del motor: 40 W

Voltaje: 220 V

Control de calor: PID

Rango de temperatura: RT-99 grados



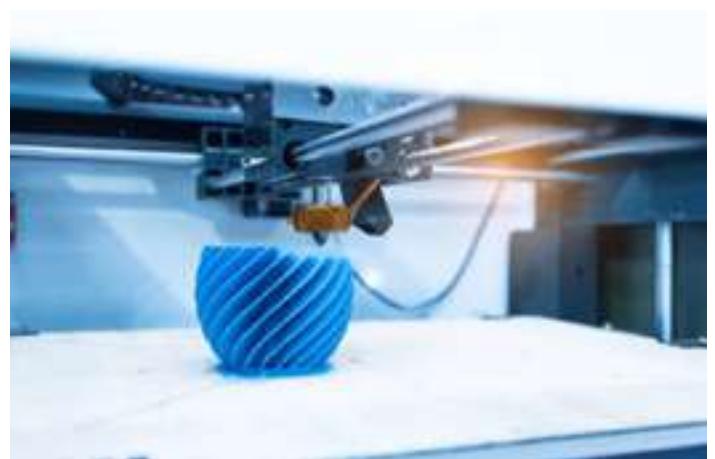
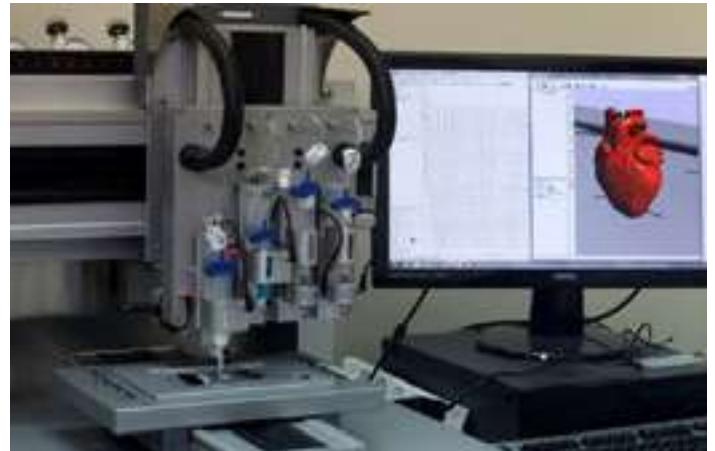


HERRAMIENTAS

SERVICIO TECNICO

Actualmente contamos con un taller de innovación en el cual se da vida a todas las ideas de nuestros clientes, el cual está integrado por un grupo multidisciplinario encabezado por nuestros chefs e ingenieros que se aseguran de estar a la vanguardia y crear las herramientas que serán utilizadas para el chef de hoy en día. Nuestra misión es contribuir al desarrollo de los mercados en los que participamos activamente buscando siempre liderar. Nuestro principal objetivo es satisfacer a nuestros clientes con la más alta calidad en nuestros servicios brindándoles una gran experiencia. Los servicios con los que contamos actualmente son:

- Creación de moldes y herramientas personalizadas útiles para la elaboración de platillos de autor dando un toque único y elegante.
- Desarrollo de equipos cocina que sean innovadoras, con las cuales se pueda crear una experiencia única y vanguardista a la hora de montar un coctel o un plato. Tales como nuestro bubble smoker y el ahumador mcs
- Servicio de mantenimiento preventivo y correctivo en una amplia variedad de equipos y herramientas de marcas como: MCS , Vesta, PolyScience, entre otras. Especializados en termocirculadores, ahumadores y maquinas de vacío.



CONTACTO

INNOVAGOURMET PUERTO VALLARTA (CORPORATIVO)

Av. Palma Real 160-Local 4 y 5,
Colonia Guadalupe Victoria,
CP 48317, Puerto Vallarta Jalisco, MX.
ventas@innovagourmet.mx



32 2216 7042

INNOVAGOURMET LOS CABOS BCS

Francisco Fisher 1210,
Colonia El Zacatal Norte,
CP 23427, San José del Cabo BCS, MX
ventas.loscabos@innovagourmet.mx



624 263 6998

INNOVAGOURMET SUCURSAL MAZATLÁN

Avenida Alfonso Genaro Calderón 29-
local 1, Colonia Libertad de Expresión,
CP 82127, Mazatlán, Sinaloa, MX
ventasmzt@innovagourmet.mx



669 432 5402

www.innovagourmet.mx