

Principios Científicos de la Cocina Molecular

Menú Final

*Laura Bellón, Juan Barbosa, Juan Sebastián Bautista,
Michelle Arrighi, Ana Benavides*

Para el proyecto final, se realizará un menú de tres platos (entrada, plato fuerte y postre) con base en los conocimientos adquiridos a lo largo del semestre y la curiosidad por la cocina molecular. El tema de este menú es la "Amazonía, el pulmón del planeta", pues se quiere hacer énfasis en el daño que el ser humano le está causando al planeta.

Por ello, en la entrada se pretende utilizar colores vivos que den alusión y simbolicen la armonía de la selva y todos los seres vivos pertenecientes a esta región, para el plato fuerte, los colores y los componentes de los ingredientes se van a ir opacando, para mostrar la transición del deterioro, por último, para el postre se volverán a revivir los colores vivos utilizados en un comienzo para hacerle la invitación a los comensales de contribuir al cuidado del planeta.

El escenario simulará una selva, por lo que, estará ambientado con sonidos pertenecientes a este entorno (río) y se proyectarán árboles y animales. Como se mencionó anteriormente, se jugará con la diversidad de los colores. En la entrada se colocarán tarros de hielo seco, para simular la neblina de la mañana.

Índice

| | | |
|----------|-------------------------------|----------|
| 1 | Entrada | 3 |
| 2 | Plato fuerte | 3 |
| 3 | Postre | 4 |
| 3.1 | Caviar de menta | 4 |
| 3.1.1 | Ingredientes | 4 |
| 3.1.2 | Procedimiento [2] | 4 |
| 3.2 | Granizado de mojito | 5 |
| 3.2.1 | Ingredientes | 5 |
| 3.2.2 | Procedimiento [2] | 6 |
| 3.3 | Montaje | 6 |

1. *Entrada*

arg2

2. *Plato fuerte*

arg2

3. Postre

Caviar de menta con mojito granizado

3.1. Caviar de menta

Para el caviar de menta se utiliza la técnica de esferificación, se trata de una gelificación controlada de un líquido. Surge en un baño para convertirse en esfera. Esta técnica fue empleada por primera vez por los persas al igual que por los romanos, llegándole a atribuir cualidades curativas al caviar. Durante la Edad Media, en Rusia, el caviar se convirtió en un elemento de distinción y buen gusto en las mesas pudientes de occidente, tras la Revolución Rusa de 1917, esto se debió, a la emigración de gran parte de la aristocracia rusa a París en la década de 1920. [1]

A continuación, se va a utilizar la gelificación de un líquido a través de la esferificación normal, en este caso, se emplea una solución de alginato de sodio y la adición de cloruro cálcico a la mezcla de la menta, se crea una reacción química, de ahí que, el alginato es un polisacárido aniónico presente en las algas marinas pardas y, el cloruro cálcico es un compuesto utilizado para hacer esferificaciones, por lo que, interviene en la creación de bolitas tipo caviar.

3.1.1. Ingredientes

- 225 g agua
- 35 g pasta pura de menta
- 15 g azúcar
- 1,3 g alginato de sodio
- 500 g agua
- 2.5 g cloruro cálcico

3.1.2. Procedimiento [2]

1. Triturar con la batidora la pasta pura de menta con el alginato.
2. Verter en la bandeja inferior de la caviarera y dejar reposar en la nevera para que pierda el aire.



3. Mezclando el agua con el cloruro cálcico, se prepara el baño en un recipiente de proporciones similares a la caviarera.



4. Con la bandeja de la mezcla de menta y alginato sobre la mesa, se encaja la caviarera y se aspira con la jeringuilla de modo que absorba el líquido.



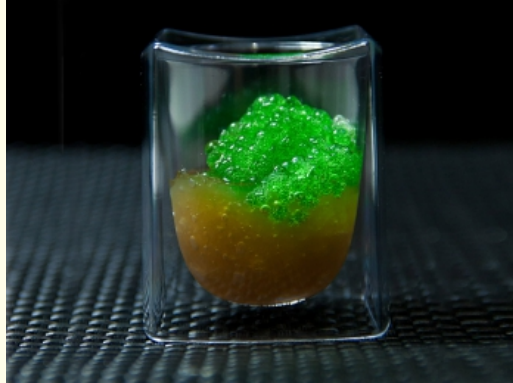
5. Pasado este tiempo y con una cuchara coladora, se retiran las esferas y se pasan a dos baños de agua para detener el efecto gelificante y limpiarlas del sabor del cloruro antes de servir.

3.2. Granizado de mojito

3.2.1. Ingredientes

- 390 g zumo lima colado
- 90 g azúcar moreno
- 60 g ron negro
- 20 gotas de esencia de lima

3.2.2. *Procedimiento [2]*



1. Se trituran todos los ingredientes con una batidora y se congelan, con el cuidado de ir removiendo de vez en cuando, para que no se convierta en un bloque de hielo.
2. Una vez adquiriera la textura de granizado, se emplata con un chorro de ron al gusto y el caviar de menta.
3. Es importante servir inmediatamente para que ni el caviar ni el granizado pierdan su forma y textura.

3.3. *Montaje*

Para servir el postre, se hace uso de cajas de Petri, de tal manera que, el granizado de mojito quede en la superficie del recipiente y el caviar de menta en la parte de arriba, tal como se muestra en la ilustración, además se colocará un embudo al revés, haciendo parecer que el plato está tapado, generando curiosidad al comensal.

Referencias

- [1] Alan Davidson. The Oxford companion to food. OUP Oxford, 2014.
- [2] Maite Azkarate. Esferificación: Caviar de menta con mojito granizado. <http://blog.gadgetsacuina.com/es/recetas/granizado-de-mojito-con-caviar-de-menta/>. Accessed: 2019-03-10.