

COCINA MOLECULAR

NOMBRE RECETA:		USO DE ADITIVOS		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
PARA NUBE DE LIMÓN (EMULSIFICACIÓN) 160 cc Agua 160 cc Jugo de limón meyer 2 g Lecitina de soya	1. Licuar todos los ingredientes 2. Colocar en un refractario 3. Incorporar aire con una licuadora invertida 4. Dejar reposar por varios minutos 5. Tomar el aire de limón			Kit de trabajo Balanza de precisión Bowl Licuadora de mano Cuchara	
PARA PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO (GELIFICACIÓN) 180 cc Vinagre balsámico 470 cc Aceite de oliva (frio) 2 g Agar agar	1. Llevar a ebullición el balsámico con el agar agar mezclando constantemente 2. Colocar la mezcla dentro de un salsero (biberón) 3. Dejar enfriar un poco (60 c) 4. Botar gotas encima del aceite frio 5. Colar NOTA: EL ACEITE DE OLIVA MÍNIMO 30 MINS. EN REFRIGERACIÓN			Bowl Espátula de goma Recipiente de cristal (15 cm alto) Pipeta (gotero) Colador Batidor de alambre	
PARA ESPAGUETI DE CHOCOLATE (GELIFICACIÓN) 235 cc Leche 85 g Chocolate amargo 30 cc Crema de café (bols) 2 g agar agar 20 u Cubos de hielo c/n Agua fría	1. Hacer un baño maría invertido con el agua y los hielos, reservar 2. Llevar a ebullición la leche, chocolate, crema de café y el agar agar, mezclar constantemente. 3. Rellenar una jeringa (con manguera adherida) 4. Colocar la manguera dentro del baño maría y rellenarla 5. Esperar poco minuto 6. Sacar el relleno de la manguera con la jeringa (solo aire)			Bowl Espátula de goma Molde de silicona para espagueti Jeringa	
PARA RAVIOLES DE YOGURT (ESFERIFICACIÓN INVERSA) 470 cc Agua 80 cc Leche 120 cc Yogurt natural (2%) 2,5 g Lactato de Calcio	1. Licuar el alginato con el agua 2. Dejar reposar por mínimo 12 h 3. Sino colocar la mezcla dentro de una máquina de vacío para quitar el aire. 4. Licuar el yogurt natural con la leche y el lactato			Bowl Cuchara Batidor de mano Cuchareta perforada	

2 g Alginato de Sodio	<ol style="list-style-type: none">5. Repetir el proceso de la máquina de vacío.6. Con una cuchara esferificadora tomar la mezcla de los lácteos, depositar en la preparación de alginato (dar forma redonda) con la ayuda de una cuchara agujerada retirar y pasar por agua para quitar el exceso de alginato			
-----------------------	---	--	--	--