

<b>NOMBRE RECETA:</b> Sifón		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>ESPUMA FRÍA GELATINA</b>  100 g clara de huevo 75 g azúcar 3/4 láminas de colapez c/n ralladura de limón	1. Hidratar la gelatina en agua fría por 15 minutos 2. Aparte en un bowl mezclar la clara de huevo con el azúcar y la ralladura de limón 3. Llevar en un baño maría s 55 c 4. Aparte fundir la gelatina en una sartén temperar con la mezcla de claras 5. Enfriar 6. Colar 7. Colocar dentro del sifón con 2 cargas de óxido nitroso 8. Llevar al congelador por 15 minutos, refrigerar			Kit estación de trabajo Olla Batidor de mano Sifón 2 cargas  Bowls
<b>ESPUMA FRÍA GRASA</b>  100 g huevo 50 g azúcar 100 cc leche 150 cc crema de leche 250 g mascarpone	1. Llevar a 70 c el huevo, azúcar y leche, reservar. 2. Aparte en un bowl mezclar la crema de leche con el mascarpone 3. Mezclar las dos preparaciones. 4. Enfriar 5. Colar 6. Colocar dentro del sifón con 1 carga de óxido nitroso 7. Llevar al congelador por 15 minutos, refrigerar			Batidor Sifón 1 carga Olla bowls
<b>ESPUMA CALIENTE CLARA</b> 300 cc yogurt 140 cc de Clara d huevo 100 cc crema de leche 50 g azúcar	1. Mezclar todos los ingredientes 2. Llevar a baño a maría hasta que el azúcar se funda 3. Meter dentro del sifón con 2 cargas 4. Llevar a baño maría a 70 c 5. Mezclar constantemente			Olla Batidor de mano Sifón 2 cargas Baño maría
<b>ESPUMA CALIENTE ALMIDÓN</b>  250 g de Papas cocinadas 100 cc liquido de cocción de las papas 125 cc crema de leche 35 cc de Aceite de oliva c/n Sal	1. Licuar todos los ingredientes 2. Colar 3. Meter en un sifón con 2 cargas 4. Llevar a baño maría a 70 c			Batidor Sifón 2 cargas Olla Baño maría

