Semanario

Colecciones Mi Tienda

Tiendas MR 1866 Química y Cosmética

29

Edición número 29 / Del 28 de Febrero al 6 de Marzo de 2022 / Publicación gratuita
Distribuido en Tiendas MR1866 y alrededores de Madrid-España
Tiendas: Calle del Desengaño 22, 28004 Madrid - Calle Ponzano 91, 28003 Madrid
Más información: +34 91 299 0380 - pedidos@tiendasmr1866.com - Depósito legal: M-21088-2021

@mr.1866_ +34 663 55 5407 www.tiendasmr1866.com

Cocina vanguardista

NOS RENOVAMOS

Tiendas MR 1866 Química y Cosmética

Antes:
www.manuelriesgo.com

Ahora:
www.tiendasmr1866.com

La cocina vanguardista es una visión moderna que busca satisfacer las expectativas de los catadores con sabores variados y únicos. Tiene como objetivo innovar en la cocina, utilizando diferentes técnicas para la preparación de productos de alta calidad. En este semanario les vamos a compartir algunos productos que aportan y les dan el sabor original a las recetas.

GOMA XANTANA

La goma xantana procede del maíz. Este aditivo natural deriva de la bacteria Xanthomonas campestris, es completamente soluble en agua caliente o fría, se hidrata rápidamente una vez dispersa y facilita la retención de agua, produciendo soluciones altamente viscosas a baja concentración.

Estas y otras cualidades intrínsecas la han convertido en uno de los ingredientes más presentes en el mercado, sobre todo en la cocina libre de gluten.

Los celíacos e intolerantes a este pequeño grupo de proteínas, suelen utilizarla para hacer un gran número de recetas.
Al eliminar el gluten, los alimentos pierden consistencia, elasticidad y esponjosidad, tres propiedades que recuperan sustituyendo el gluten por la goma xantana.

GOMA ARÁBIGA

La goma arábiga es un ingrediente usado hace siglos, se trata de un polisacárido natural utilizado como aditivo en la industria alimentaria bajo el número E-414. Se utiliza como espesante confiriendo elasticidad y como emulsionante.

PECTINA

La pectina es una fibra presente de manera natural en las frutas. Funciona como espesante, que al unirse con el azúcar y los ácidos de las frutas forman geles.Se utiliza en la elaboración de mermeladas y gominolas, combinándola con un ácido (normalmente zumo de limón o ácido cítrico en polvo) que la haga reaccionar espesando la preparación.

Al añadir pectina a una mermelada casera, lo que conseguimos es espesarla sin necesidad de aplicar cocciones tan largas o añadir tanta cantidad de azúcar. Por lo tanto, conseguimos mermeladas con más textura y un sabor más natural.

AGAR-AGAR

El agar-agar se trata de un polisacárido que encontramos formando parte de la estructura de la pared de algunas algas. No es un alga en sí, sino una sustancia blanca formada por un extracto de algas. Concretamente es un compuesto extraído de diversas algas rojas.
Se utiliza como espesante, estabilizante, texturizante y gelificante, tiene una alta capacidad de absorción del agua ya que absorbe hasta 20 veces su propio peso y puede soportar hasta 70-85 ºC de calor sin derretirse, además es reversible, es decir, se puede gelificar, derretir y volver a gelificar de nuevo.

GOMA GUAR

Se extrae de la planta de Guar, cuyo nombre científico es Cyamopsis Tretragonalobus, es de la familia de las leguminosas. Es un polvo blanco, semi amarillento, casi sin olor y sin sabor, aunque las calidades técnicas son un poco más oscuras en color.
La Goma Guar tiene la cualidad de dispersarse e hidratarse completamente en agua fría o caliente formando un gel o solución muy viscosa; sin embargo, es insoluble en solventes orgánicos.
Su viscosidad depende de la temperatura, tiempo, concentración, PH, velocidad de agitación y tamaño de las partículas de polvo.
También se utiliza como estabilizador de helados y salsas, ya que ayuda a los alimentos a permanecer unidos con base de agua, de aceite, además ayuda conservar los sabores.

GELATINA

Es una proteína pura, natural que procede de materia prima de animales que contiene colágeno. Está compuesta en un 84% a 90% de proteína, en un 2% de

sales minerales y el resto es agua.

Gelatina granulada en polvo: tiene sabor neutro. Para usarla hay que diluirla en agua, y más tarde en el líquido caliente, donde se disuelve. Para su gelificación, la llevamos al frigorífico y esperamos entre 2 y 4 horas para ver el proceso terminado.

Gelatina en hojas: para usarla la introducimos en agua a temperatura ambiente durante unos 3 o 4 minutos, hasta que se hidrate. Luego la sacamos del agua y la escurrimos.

- **Para preparaciones calientes**: la usamos así, mezclando de manera enérgica con el alimento o líquido en caliente para que no forme grumos. Una vez finalizado el proceso, dejamos que se enfríe a temperatura ambiente, ya que así se formará una gelatina más firme, y más tarde la introducimos en el frigorífico unas 4 horas.
- **Para preparaciones frías**: primero se aconseja remojar la placa de gelatina para hidratarla, se escurre y se calienta en un recipiente. Después ponemos en la gelatina una pequeña cantidad del alimento al que se va a incorporar, mezclamos bien para que se enfríen juntos, y lo añadimos al alimento frío mezclando de nuevo bien.

SODIO ALGINATO

Es un polisacárido procedente de algas marrones, usado como gelificante y para hacer esferificaciones. Además, puede usarse como espesante. Es habitual encontrarlo en helados, ya que mejora la textura y actúa como estabilizante. Se presenta en polvo y se conserva sin problemas durante largos periodos.

Esferificación directa o básica

El alginato disuelto en una mezcla líquida entra en rápida reacción con otro líquido rico en calcio (como el cloruro de calcio o el gluconolactato) creando una estructura muy estable y resistente en forma de esfera. Los bordes de esta tendrán una textura parecida a una gominola y su interior seguirá siendo líquido.

- Se aplica a alimentos no muy líquidos (no funciona con lácteos, ácidos, grasas ni bebidas alcohólicas de más de 30º).

Las esferas que se consiguen son pequeñas, similares al caviar.

- El alimento a esferificar se mezcla con una solución de alginato (5 g o 1/3 de alginato/kg de alimento o 2 g de alginato/150 ml de alimento líquido) y se bate con una batidora eléctrica, después se deja unos minutos en reposo para que el alginato se hidrate bien. Es importante eliminar todas las burbujas.
- Se prepara un baño con agua y cloruro de calcio (para 1 litro de agua: 10 g de cloruro cálcico/kg de alimento o 4 g de cloruro cálcico/500 ml de alimento líquido). Dejamos caer gotas con una jeringuilla de la primera mezcla en este baño. Transcurrido un mínimo de 30 segundos y un máximo de tres minutos, se retiran y se aclaran en agua para eliminar el sabor a cloruro cálcico que hayan podido adquirir. El recipiente debe ser profundo para la correcta formación de las esferas.

Productos recomendados

€6,77

Gelatina Hojas 200/220 blooms
Alimenticia **100gr**

€8,47

Calcio Gluconolactato
(Puracal XPerform)
Alimenticio **250gr**

€3,96

Colorante Amarillo Tartracina
87% (E-102) **25gr**

€3,63

Aroma Café
50ml

€3,85

Colorante Rojo Fresa
34% (E-122 E-124) **25gr**

€7,81

Aroma Limón Murcia
50ml

€4,07

Colorante Azul Indigotín
85% (E-132) **25gr**

€2,95

Aroma Frambuesa
50ml

1,45

Calcio Cloruro Anhidro
Alimentario **250gr**

€1,45

Aroma Menta Piperita
Extra **50ml**

€2,50

Colorante Verde Menta
Fijo 23% (E-102 E-131) **25gr**