

CTLGO
2 0 1 1

Air



© Catálogo: Cocina sin límites S.L.
Todos los derechos reservados.

FOTGRAFÍAS: Víctor Bello
viktorbello@yahoo.es

DISEÑO GRÁFICO: Urdin Estudio
yurdinguio@gmail.com

Está rigurosamente prohibido, sin autorización escrita de los titulares del copyright, bajo sanciones establecidas por la ley, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio, incluyendo la reprografía y el tratamiento informático.

air

1. AIR-KIT

2. PORTASIFÓN

3. AIR-KIT RECETAS

a. Receta básica de gnochis esféricos para Air-kit

b. Croqueta fría y aireada de jamón ibérico Air-kit

4. SPAGHETTO-KIT

5. SPAGHETTO-KIT RECETAS

a. Spaghetto de gambas con salsa romesco

b. Helado de queso fresco con spaghetto de miel de romero.

AIR-KIT®



AIR-KIT®

30/0005

5 accesorios para el sifón de espumas.
Fabricados en 100% 18/10 acero inoxidable.

Aguja inyectora: 3 mm. Ø / Longitud: 65 mm
Conexión Spaghetti
Tubos de 14, 17, 20 mm Ø y 85 mm longitud
Con caja para su almacenamiento.

Indispensables para numerosos usos y aplicaciones como rellenado de alimentos, inyección de líquidos, soplado de azúcar, spaghettos, rellenado de tubos y envases delgados, gnoquis líquidos, croquetas aéreas y espumosas, decoraciones,....



**CONEXIÓN
UNIVERSAL**

**Conexión universal para todas
las marcas de sifón:**

Liss, iSi, Thermo, Whip, iSi Gourmet, Whip,
Espuma Advance, Kayser, Ibilis, Tellier, Mosa, Whip-it,
Mastrad, etc.

PORTASIFÓN

30/0006

Gracias al portasifón, ya no necesitará agitar el sifón antes de cada uso. Su sifón queda disponible para el empleo permanente.

La posición invertida del sifón evita la desestructuración de las espumas y aumentando notablemente el rendimiento de la preparación hasta un 25% (más y mejor resultado). Llegando a su punto máximo las preparaciones, permitiendo utilizar el sifón hasta completamente vacío. Además aumenta la duración y conservación de sus espumas.

Su posición vertical permite utilizar el sifón con sólo una mano. Adaptable con todos los tamaños y marcas. Fabricado en acero inoxidable y pies antideslizantes.

Desarrollado por Sens Gourmet.

**Mejor Innovación
SIRHA 2011**



AIR-KIT® | RECETAS

CROQUETA FRÍA Y AIREADA DE JAMÓN IBÉRICO AIR KIT

200 gr. Patata cocida • 300 ml. agua mineral • 150 gr. Recortes jamón ibérico • 10 gr. Gluconolactato cálcico • 80 gr. Mantequilla • 150 gr. Pan Blanco precocido • 1 Litro de agua • 5 gr. Alginato de sodio.

Cortamos el jamón en láminas de 3 mm. de grosor por 1 cm. de diámetro. Cocemos los recortes de jamón con los 300ml. de agua a fuego mínimo y tapado.

Pasamos la infusión de jamón por un colador y la texturizamos con ayuda de una thermomix junto a la patata, 20 gr. de mantequilla y el gluconolactato.

Colamos la mezcla y la introducimos en un sifón con una carga de gas, dejamos reposar un par de horas.

Preparamos el baño de cocción mezclando el litro de agua y el alginato ayudados de un túrmix. Sacaremos el aire introducido con una maquina de vacío y introduciremos el agua de alginato en un recipiente rectangular.

Para realizar la esfera de croqueta, colocaremos una boquilla cilíndrica del Air Kit y escudillamos en el baño de alginato tiras largas que

cortaremos con unas tijeras en piezas de 1 ó 2 cm. Procuraremos que el líquido moje todas las partes de las piezas y dejaremos “cocer” durante 60 segundos.

Pasaremos las piezas por agua limpia y las reservaremos en un aceite de oliva suave a 65°.

Pasaremos el pan pre cocido cortado en dados de 1 cm. por una thermomix hasta que quede granulado, lo saltearemos con el resto de mantequilla a fuego moderado hasta que tome un bonito color tostado, pasaremos por un colador y sacaremos el exceso de grasa con papel absorbente, salaremos ligeramente.

Para emplatar esta versión de las croquetas de jamón, colocaremos las piezas de patata y jamón calientes en cucharitas o un plato con un poco de fondo. Cubriremos con las migas de pan a la mantequilla, podemos terminar con una finísima lasca de jamón ibérico y una hojita de rúcola selvática de hoja pequeña.

Mojaremos las piezas por todos lados creando un ligero “oleaje”. Introducimos las piezas en agua fría y para calentarlas las introducimos en el agua de la cocción de las patatas a 70°.

RECETA BÁSICA DE GNOCHIS ESFERICOS PARA AIR KIT [esferificación convencional]

200 gr Carne de patata cocida a dados sin pie • 250 ml Agua cocción de las patatas • 4,5 gr Alginato de Sodio • 1 C/S Aceite de oliva • 1 Sifón de ½ litro • 1 Carga de gas N2O • Boquilla ancha del Air Kit • 1,5 Litros de agua • 15 gr Cloruro cálcico.

Triturar la carne de patata, el caldo de cocción tibio, el alginato y el aceite hasta obtener una masa muy fina, rectificaremos de sal.

Colamos la crema de patata y cargamos el sifón, dejamos reposar un mínimo de 3 horas.

Para realizar el baño de cloruro, mezclamos con el agua ayudados de una varilla y reservamos.

Introducimos una boquilla ancha del Air-Kit y escudillamos tiras de masa en el baño de cloruro. Cortamos piezas de 1 a 2 cm. con unas tijeras finas.

Mojamos las piezas por todos lados creando un ligero “oleaje”. Introducimos las piezas en agua fría y para calentarlas las introducimos en agua de cocción de las patatas a 70°.



SPAGHETTO-KIT[®]



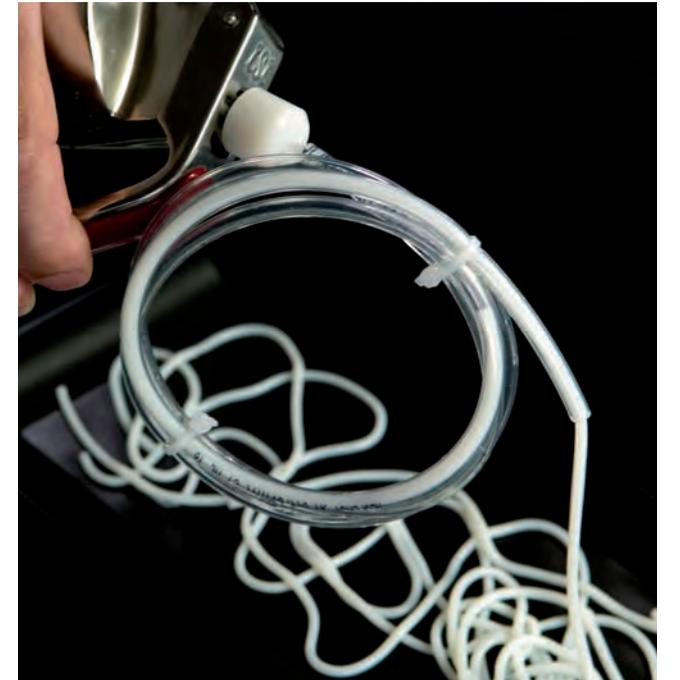
30/0001

5 tubos bridados de 1 mtr.
1 biberón de relleno
1 adaptador para sifón

Kit ideal para elaborar 10 spaghettos de 50 cm. de una sola vez.

Instrucciones para la elaboración de 45 spaghettos de 50 cm

1. Poner 250 ml. de caldo, jugo o suero en un cazo, disolver 4 gr. de agar-agar en polvo y llevarlo a ebullición sin parar de remover.
2. Retirar del fuego y eliminar las impurezas. Rellenar el biberón con la ayuda de un embudo.
3. Preparar un bol con agua y hielos. Cargar un sifón con una o dos cargas de N2O.
5. Enroskar el adaptador a la rosca porta boquillas de sifón.
6. Rellenar los tubos de uno a uno y sumergirlos en el agua helada para que cuaje su contenido.
7. Una vez rellenos, colocar el primero en la válvula de extracción y actuar sobre la palanca del sifón con tacto para extraer el spaghetti.
8. Una vez vacíos, calentar en agua para devolverles flexibilidad, volver a rellenar hasta terminar el caldo. Recordamos que los líquidos empleados deben ser muy gustosos, ya que al gelatinizar los sabores suelen disiparse.



SPAGHETTO-KIT[®] | RECETAS



Estas recetas sirven como ejemplo para preparaciones base a líquidos no ácidos y muy bien saborizados, dado que la adición de gelatina suaviza mucho el sabor final, ya sea este servido frío caliente. También deberemos tener en cuenta la acidez del líquido y aumentar ligeramente (10%) la proporción de gelatina.

SPAGHETTO DE GAMBA CON SALSA ROMESCO

250 g de consomé de gambas • 3 g de agar en polvo • 1 g gelatina neutra (1/2 hoja) • 4 gambas frescas • Salsa Romesco

Remojar la hoja de gelatina. Diluir el agar en el consomé y llevar a ebullición, revolviendo con un batidor. Desespumar y añadir la hoja remojada y escurrida.

Rectificar de sal (tiene que ir algo fuerte). Colar y rellenar la botella con cánula. Rellenar los tubos espirales e introducir en agua helada para acelerar su cuajado.

Enroscar el accesorio al sifón y cargar con gas. Conectar el tubo a la conexión del sifón y poco a poco presionar la palanca para que el gas liberado empuje al Spaghetto de gelatina fuera del tubo, una vez vacío sumergir el espiral vacío en agua caliente para que vuelva a ser flexible. Volver a rellenar con el botellín y repetir la operación tantas veces sea necesario hasta terminar con el líquido.

Calentar el Spaghetto ligeramente en un consomé de gamba, acompañar con una gamba pelada y cocinada a la plancha, una gota de romesco y las patitas de la gamba rebozadas en tempura y fritas en aceite muy caliente.

HELADO DE QUESO FRESCO CON SPAGHETTO DE MIEL DE ROMERO

100 g de miel de romero • 3 g de agar en polvo • 1 g gelatina neutra (1/2 hoja) • 200 g agua Flores de romero • Helado de queso fresco

Poner la miel en un cazo y caramelizar ligeramente, añadir el agua y dejar reducir hasta diluir completamente la miel. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Remojar la hoja de gelatina. Diluir el agar en el aguamiel y llevar a ebullición nuevamente, revolviendo con un batidor. Desespumar y añadir la hoja remojada y escurrida.

Colar y rellenar la botella con cánula. Rellenar los tubos espirales con el agua miel y sumergirlos en agua helada para acelerar su cuajado.

Enroscar el accesorio al sifón y cargar con gas. Conectar el tubo a la conexión del sifón, presionar la palanca del sifón para que el gas liberado empuje al Spaghetto cuajado. Una vez vacío sumergir el espiral vacío en agua caliente para que vuelva a ser flexible.

Volver a rellenar con el botellín y repetir la operación tantas veces sea necesario hasta terminar con el líquido.

Servir acompañando un helado de cuajada. Decorado con unas flores de romero.



100%Chef

www.100x100chef.com

mòv. +34 655 469 367 • tel./fax +34 934 296 340