



58050017

### Cloruro de Calcio

(Calcium Chloride)

**P** Frasco

**K** No

**3** 750GR

**E** España

**Propiedades:** Sal cálcica.

**Modo de uso:** Mezclar el cloruro con el agua mineral.

**Aplicación:** Baño para la elaboración de esferificación directa.

**Elaboraciones:** Esferificación directa

**Propiedades:** Espesante, emulsionante, suspensor.

**Modo de uso:** Disolver en frío o caliente. Mezclar con un túrmix.

**Aplicación:** Cualquier tipo de líquido con contenido en agua superior al 80%.

**Observaciones:** Resistente al calor, la congelación. Termoirreversible.

**Elaboraciones:** Salsas / Coulis crudos / Vinagretas / Jarabes / Sopas



58050018

### Goma Xantana

(Xantana Gum)

**P** Frasco

**K** No

**3** 500GR

**E** España



58050011

### Gelespessa Xantana

**P** Frasco

**K** No

**3** 500GR

**E** España

**Propiedades:** Espesante, emulsionante, suspensor.

**Modo de uso:** Disolver en frío o caliente. Mezclar con un túrmix.

**Aplicación:** Cualquier tipo de líquido con contenido en agua superior al 80%.

**Observaciones:** Resistente al calor, la congelación. Termoirreversible.

**Elaboraciones:** Salsas / Coulis crudos / Vinagretas / Efecto suspensor / Sopas densificadas

**Propiedades:** Gelificante cuando interactúa con medios cálcicos.

**Modo de uso:** Para esferificación directa, mezclar con la elaboración deseada. Para esferificación inversa, mezclar en el baño de agua.

**Aplicación:** Cualquier líquido con un pH  $\geq 4$  y con un contenido en agua superior al 80% (esferificación directa).

**Observaciones:** Por sí sólo actúa como espesante.

**Elaboraciones:** Esferificación directa / Esferificación inversa



58050016

### Alginato

(Alginate)

**P** Frasco

**K** No

**3** 750GR

**E** España



59000016

**Lecitina en Polvo**

(Lecithin Powder)

**P** Frasco**K** No**C** 500GR**E** España**Propiedades:** Gelificante.**Modo de uso:** Mezclar en un líquido llevar a hervir y dejar enfriar.**Aplicación:** Cualquier elaboración líquida.**Observaciones:** Resistente al calor (90°C), no a la congelación. Termo reversible. En medios ácidos, gelifica menos. Gelatina poco elástica.

Aplicaciones óptimas: Caviar sólido / Gelatina caliente &lt;90° C

**Propiedades:** Emulsionante. Facilita la incorporación de aire. En exceso puede aportar sabor.**Modo de uso:** Mezclar en frío y turbinar introduciendo aire.**Aplicación:** Cualquier tipo de líquido.**Observaciones:** Dificultades con alcoholes y ciertas infusiones.

Elaboraciones: Aires / Helados



58050115

**Agar Agar****P** Frasco**K** No**C** 500GR**E** España**Propiedades:** Texturizante.

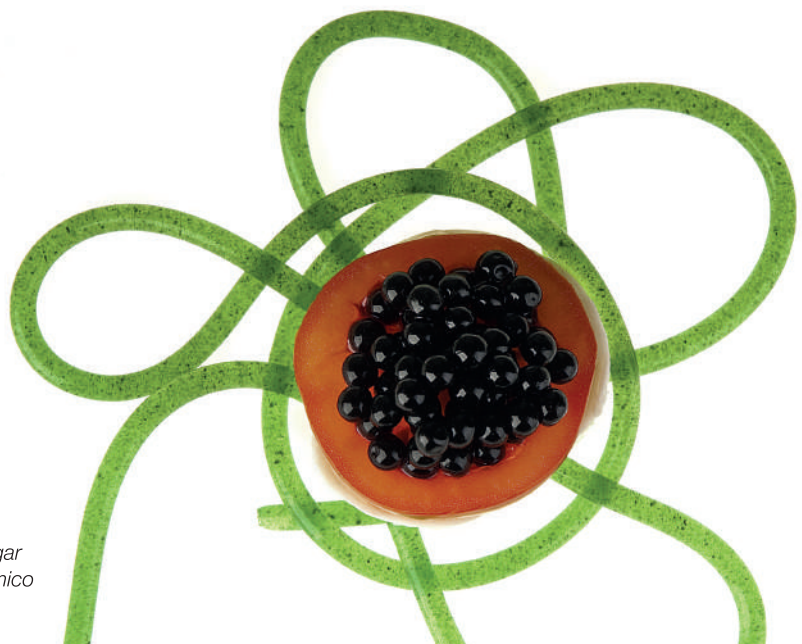
De textura efervescente, consigue sorprender con los peta crispies, ¡una explosión eléctrica en tu boca!



58500002

**Peta Crujiente Neutra**

(Neutral Peta Crispy)

**P** Frasco**K** No**C** 750GR**E** España

*Espagueti de Rúcula en Agar  
y Caviar de Vinagre Balsámico*



87390  
Activa RM

**P** Frasco

**K** No

**1** 1KG

**2** Francia

**Propiedades:** Absorbente de grasas.

**Modo de empleo:** Mezclar con la grasa.

**Aplicación:** Cualquier producto graso.

**Observaciones:** soluble en frío y en caliente.

**Elaboraciones:** Polvorones / Rocas / Polvo / Arena / Crujiente de frutos secos

**Propiedades:** Agente espesante y fortalecedor natural.

**Modo de uso:** Espolvorea una capa uniforme de polvo sobre dos cortes de carne, luego presiona juntos.

**Aplicación:** forma un enlace isopeptídico entre las proteínas de la carne al unir dos aminoácidos: glutamina y lisina



58050030  
Maltosec

**P** Frasco

**K** No

**1** 500GR

**2** España



*Galleta de avellana hecho con Maltosec*



*Tallarines de Campari y perlas de jugo de naranja*