

Jangj



GanJang

Salsa de soja fermentada coreana

El GanJang es el líquido que se obtiene de la soja fermentada. Posee un color marrón rojizo y una mezcla de sabores delicados, dulces, salados y agradables. Aporta profundidad de sabor a los platos y realza el sabor de sus ingredientes.

Está elaborado a base de soja fermentada de forma natural, sal y agua. No contiene nada de trigo, lo cual le confiere un sabor diferente al de la salsa de soja coreana (shoyu) que usa soja y trigo a partes iguales en su elaboración.

DoenJang

Pasta de soja fermentada coreana

DoenJang es la pasta que se obtiene de la soja fermentada. Tiene un color ocre, una textura cremosa, aroma intenso y un gusto con notas de nuez único y delicado. Aporta un sabor especial y novedoso a tus platos.

Está elaborado únicamente a base de soja fermentada de forma natural, sal y agua. El DoenJang no contiene nada de arroz, lo cual le confiere un gusto diferente al de la pasta de soja japonesa (miso), que usa soja y arroz a partes iguales en su elaboración.

 Sempio
Jang

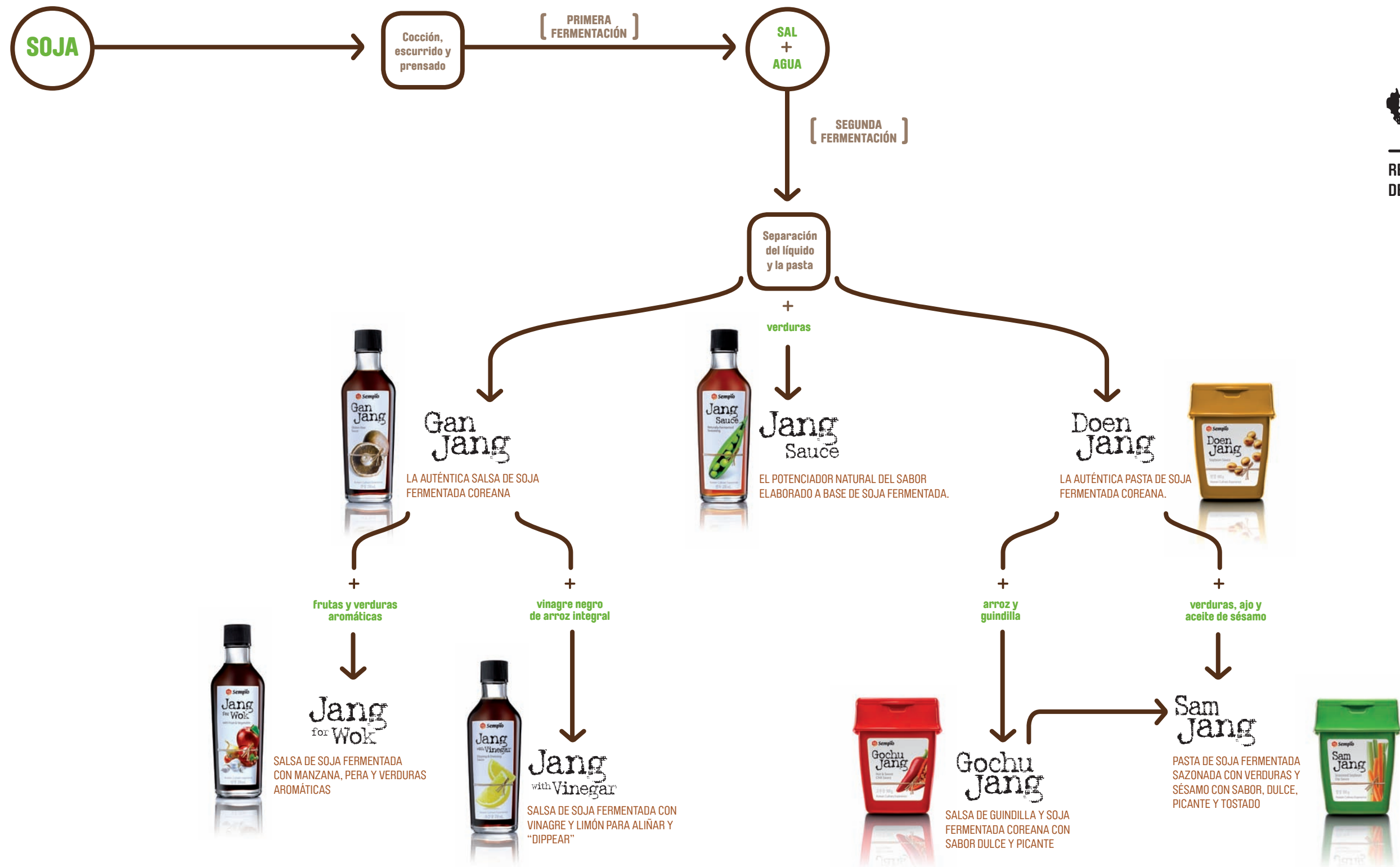
—
**REALZA Y EQUILIBRA EL SABOR
DE TUS PLATOS DE FORMA NATURAL**

¿QUÉ ES EL JANG?

El Jang está elaborado a base de soja fermentada de forma natural. Es la esencia del sabor de la gastronomía coreana y se usa en la mayoría de sus recetas.

La principal característica del Jang es que realza el sabor natural de los ingredientes de un plato sin enmascarar su gusto propio y genuino. Esta cualidad abre todo un abanico de posibilidades a la introducción del Jang en otras culturas culinarias. Su versatilidad le proporciona una tremenda capacidad de maridaje con platos europeos e internacionales.

Sempio Jang puede usarse como un ingrediente innovador y revolucionario en la cultura gastronómica occidental.



Sempio
Jang
REALZA Y EQUILIBRA EL SABOR DE TUS PLATOS DE FORMA NATURAL

GochuJang

Salsa de guindilla y soja fermentada coreana

GochuJang es la salsa picante que se obtiene de la soja fermentada. Se elabora a base de DoenJang, polvo de guindilla y arroz. Posee un color rojo brillante y una textura cremosa. Tiene un sabor dulce y picante al mismo tiempo, lo cual aporta frescura al paladar y realza el sabor de los platos.

EL POTENCIADOR NATURAL DEL SABOR ELABORADO A BASE DE SOJA FERMENTADA

Sempio es un producto elaborado a base soja fermentada de forma natural que sirve para aliñar o aderezar tus elaboraciones. Su principal atributo es que realza y equilibra el sabor de tus platos, respetando el gusto propio de cada uno de los productos a los que se aplica. Es además muy fácil de usar: basta con añadirlo durante o al final de la receta y tu plato multiplicará su sabor de forma natural.



INGREDIENTES PRINCIPALES

> Soja, sal y agua

CARACTERÍSTICAS

- > Realza y equilibra el sabor de tus platos de forma natural
- > Respeto el sabor original de cada uno de los ingredientes del plato
- > Permite un uso más moderado de la sal sin renunciar al sabor
- > Funciona especialmente bien con verduras
- > Salsa apta para dietas vegetarianas (ingredientes 100% vegetales)
- > Sin Glutamato Monosódico (GMS) añadido
- > Sin colorantes artificiales
- > Sin conservantes

TAMAÑOS DISPONIBLES

> 150 ml, 250 ml

VIDA ÚTIL

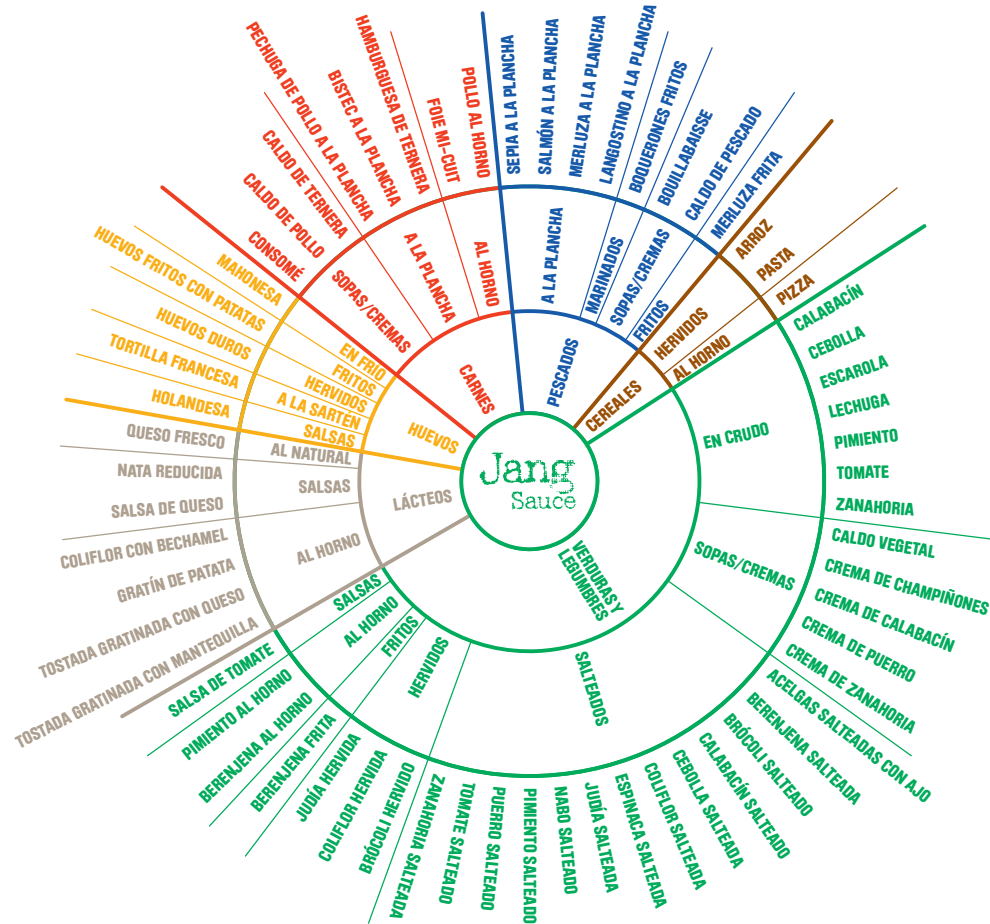
> 18 meses

LECHUGA A LA BRASA

INGREDIENTES:

(para 4 personas)

- 2 lechugas
- 100 ml de agua
- 1,5 g de xantana
- 150 ml Jang Sauce
- Sal en escamas
- 1 g de pimienta negra recién molida
- 5 g de aceite de oliva virgen extra



ELABORACIÓN

Para la lechuga:

- Lava la lechuga entera y sécala bien, córtala por la mitad y ácala a la parrilla con un chorrito de aceite de oliva hasta que quede ligeramente dorada por ambos lados.

Para la salsa de Jang:

- En un recipiente incorpora el agua junto al **Jang Sauce** y la xantana, bate hasta obtener una salsa lisa y homogénea.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- Sirve la lechuga en un plato de presentación y adereza abundantemente con el aliño de **Jang Sauce**. Termina con sal en escamas y pimienta negra recién molida.

CALDO DE POLLO Y NOODLE DE ALFORFÓN

INGREDIENTES:

(para 8 personas)

PARA EL CALDO DE POLLO:

- 1 pollo
- 2 cebolletas
- 2 zanahorias
- 1 tallo de apio
- 5 g de pimienta negra molida
- 4 L de agua fría
- 6 g de sal
- 45 g Jang Sauce
- 20 g de aceite de oliva virgen extra

PARA LOS NOODLE DE ALFORFÓN:

- 500 ml de agua
- 100 g de harina de alforfón
- 1,5 g de xantana
- 2 g de sal



ELABORACIÓN

Para el caldo de pollo:

- 1 > Pela la cebolla y la zanahoria y córtalas en cubos pequeños, corta del mismo modo el tallo de apio. Corta el pollo a cuartos. En una olla con 20 g de aceite de oliva, rehoga la verdura cortada en cubos, una vez la verdura se ablande y empiece a dorarse, agrega el pollo cortado en cuartos y deja que se dore por completo.
- 2 > Cubre las verduras y el pollo con el agua indicada y deja que el caldo arranque a hervir, baja entonces la intensidad del fuego y cuece el caldo durante dos horas a fuego lento.
- 3 > Transcurrido este tiempo, retira el pollo del caldo y rectifica el punto de sal y pimienta. Cuela el caldo y agrega 45 g de Jang Sauce a los 2 litros de caldo de pollo.

Para los noodle de alforfón:

- 1 > En un cazo al fuego lleva el agua indicada a ebullición. Una vez ésta arranque a hervir, añade la harina de alforfón sin dejar de remover con una varilla, agrega la sal y deja cocer durante 5 minutos. Deberás obtener una masa lisa y homogénea, sin grumos.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- 2 > Añade la xantana indicada a la base anterior y tritura con la ayuda de un batidor eléctrico hasta obtener una mezcla fina y sin grumos.
- 3 > Conserva la base de alforfón en un dosificador de salsas en la nevera hasta el momento de servir.

- 1 > Calienta el caldo y sirve en un plato soper, agrega delicadamente el alforfón formando una espiral, como si se tratara de un noodle.

COLIFLOR GRATINADA, BECHAMEL Y QUESO DE OVEJA

INGREDIENTES:

(para 4 personas)

PARA LA COLIFLOR:

- 1 coliflor de 1 kg
- Agua
- Sal

PARA LA BECHAMEL:

- 500 ml de leche
- 0,5 g de nuez moscada
- 1 g de sal
- 1 g de pimienta blanca
- 10 g Jang Sauce
- 5 g de kuzu

OTROS:

- 80 g de queso de oveja curado



ELABORACIÓN

Para la coliflor cocida:

- 1 > Corta la coliflor en pequeños brotes, retirando la base de los tallos más gruesos. En un cazo con agua hirviendo y una pizca de sal, cuece los brotes de coliflor durante 5-6 minutos hasta que queden tiernos, transcurrido este tiempo, retira del agua y deja enfriar a temperatura ambiente.

Para la bechamel:

- 1 > En un cazo a fuego lento lleva 450 ml de leche a ebullición con una pizca de sal, otra de pimienta y la nuez moscada rallada. Mientras tanto disuelve el almidón de kuzu en un recipiente con los 50 ml de leche restantes en frío.
- 2 > Una vez la leche empiece a hervir, apaga el fuego y agrega la mezcla de leche y kuzu. A fuego lento, espesa la leche removiendo constantemente con una espátula de madera.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- 3 > Una vez que la leche haya espesado y hayamos obtenido una textura similar a la de una bechamel, añade el **Jang Sauce**, remueve bien hasta integrarlo a la bechamel. Cuela y guarda la preparación hasta el momento de su utilización.

- 1 > Dispón los brotes de coliflor bien escurridos en una bandeja de horno y cúbrelos con la bechamel, espolvorea el queso rallado finamente sobre la preparación y gratina en el horno a 180°C durante aproximadamente 10-12 minutos, hasta que el queso quede bien dorado.

GUIISO DE PATATAS EN SU JUGO CON AJO FRITO

INGREDIENTES:

(para 4 personas)

PARA EL GUIISO DE PATATAS:

- 3 patatas medianas
- 5 g GanJang
- 500 ml de caldo oscuro de pollo
- 1 g de pimentón de La Vera dulce
- 1/2 hoja de laurel
- 20 ml de agua
- 1 diente de ajo
- 20 g de almidón de kuzu
- Sal en escamas
- Pimienta negra recién molida



ENSALADA DE NÍSCALOS

INGREDIENTES:

(para 4 personas)

PARA LA ENSALADA:

- 200 g de níscales pequeños
- 35 g de aceite de oliva virgen extra
- 20 g de roscón de Olot
- 12 g de piñones tostados
- 20 hojas de escarola
- 30 g GanJang
- 4 g de sal
- 2 g de pimienta negra recién molida

PARA LA EMULSIÓN DE NÍSCALOS:

- 10 ml de jugo de níscales emulsionado
- 100 g de níscales
- 1 g de xantana
- 45 g de aceite de oliva extra virgen
- 50 g de glicerina
- 30 g GanJang



ELABORACIÓN

Para el guiso de patatas:

- 1 > Pela las patatas y córtalas en cubos de 2 cm. Cuece las patatas en un cazo con el caldo de pollo, el laurel, el pimentón, una pizca de sal y otra de pimienta durante aproximadamente 12-15 minutos hasta que estén bien tiernas.
- 2 > Transcurrido este tiempo cuele las patatas y conserva tanto la patata como el caldo.
- 3 > Con la ayuda de una Thermomix o robot de cocina, tritura la patata cocida con 100 ml de caldo de cocción hasta obtener un puré cremoso.
- 4 > Cuece el puré obtenido en un cazo a fuego muy lento añadiendo el almidón de kuzu y el agua indicada, cuece durante 10 minutos sin dejar de remover la preparación con una espátula de cocina. Transcurrido este tiempo, vierte la preparación en un recipiente rectangular y deja enfriar en la nevera durante 12 horas.
- 5 > Mientras tanto, tritura el jugo de cocción restante hasta obtener una salsa lisa y homogénea, añade el **GanJang** y guarda hasta el momento de servir.

Para las chips de ajo:

- 1 > Pela el diente de ajo, láminalo y fríelo en una sartén a fuego lento, con un chorrito de aceite de oliva, hasta que quede bien crujiente.
- 2 > Escurre el exceso de aceite sobre papel absorbente de cocina y guarda a temperatura ambiente.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- 1 > Una vez frío y compacto el puré de patata, córtalo en cubos de 2 cm y caliéntalos en un cazo a fuego lento junto al jugo de **GanJang**. Sirve los cubos de patata junto al jugo en un plato sopero y acompaña con las láminas de ajo crujientes y sal en escamas.

ELABORACIÓN

Para las setas salteadas:

- 1 > Limpia los níscales con agua fría, con suma delicadeza. Una vez limpios sécalos bien con un trapo de cocina.
- 2 > En una sartén con el aceite de oliva a fuego vivo, saltea los níscales hasta que estén bien dorados, una vez salteados, agrega sal, pimienta y **GanJang**. Saltea durante un minuto para que las setas queden bien impregnadas. Guarda las setas salteadas hasta el momento de servir.

Para la emulsión de níscales:

- 1 > En una sartén a fuego muy lento con el aceite de oliva, confita los níscales durante 10-12 minutos hasta que queden bien tiernos.
- 2 > Transcurrido este tiempo añade el **GanJang** y deja cocer 5 minutos más hasta que los níscales se impregnen del aroma y desprendan su jugo. Cuela entonces las setas y conserva el jugo

del confitado. Puedes guardar también los níscales para otra preparación.

- 3 > Bate el jugo del confitado con la xantana y separa 10 ml para la presentación del plato. Bate el resto del jugo con la glicerina hasta obtener una crema con la textura de una mahonesa.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- 1 > En un plato de presentación sirve una cucharada de jugo de níscales emulsionado, sobre la emulsión dispón las setas salteadas y adereza con el jugo de níscales. Presenta la elaboración con unas hojas de escarola bien limpias, los piñones tostados y troceados y el roscón cortado en cubos muy pequeños.

Nota:

Si no se dispone de roscón de Olot se puede sustituir por pedacitos de pan tostado

Jang with Vinegar

SALSA DE SOJA FERMENTADA CON VINAGRE Y LIMÓN PARA ALIÑAR Y “DIPPEAR”

La salsa **Sempio Jang with Vinegar (con vinagre)** combina a la perfección la frescura del sabor del limón, el de la salsa de soja fermentada de forma natural y el del vinagre negro de arroz integral Sempio. Gracias a esta combinación agrisulce, es perfecta para “dippear”, para aliñar ensaladas y como vinagre para escabeche.



INGREDIENTES PRINCIPALES

> Soja, sal, agua, trigo, vinagre negro de arroz integral Sempio y limón

CARACTERÍSTICAS

> Se puede usar como el vinagre, para aliñar ensaladas, pero también para “dippear” y hacer escabeche

> Salsa apta para dietas vegetarianas (ingredientes 100% vegetales)

> Sin Glutamato Monosódico (GMS) añadido

> Sin colorantes artificiales

> Sin conservantes

TAMAÑOS DISPONIBLES

> 250 ml

VIDA ÚTIL

> 18 meses



JANG-AH-JI
(ALIMENTOS COREANOS FERMENTADOS EN JANG)

INGREDIENTES: (por frasco)

JANG-AH-JI DE PIMIENTO PADRÓN

200 g de pimiento Padrón
250 ml de agua
250 ml Jang with Vinegar

INGREDIENTES: (por frasco)

JANG-AH-JI DE CEBOLLETA

550 g de cebolleta
250 ml de agua
250 ml Jang with Vinegar

INGREDIENTES: (por frasco)

JANG-AH-JI DE ZANAHORIA BABY

30 g de zanahoria baby
250 ml de agua
250 ml Jang with Vinegar

INGREDIENTES: (por frasco)

JANG-AH-JI DE CHAMPIÑONES

200 g de champiñones
250 ml de agua
250 ml Jang with Vinegar

ELABORACIÓN

Jang-Ah-Ji (Pimiento Padrón)

1 > En un cazo al fuego lleva el agua junto al **Jang with Vinegar** a ebullición, una vez la mezcla haya arrancado a hervir, retira del fuego e introduce el líquido en un frasco donde habrás dispuesto previamente los pimientos limpios. Cubre los pimientos con la mezcla y cierra el frasco. Deja reposar durante al menos 24 horas antes de su utilización.

ELABORACIÓN

Jang-Ah-Ji (Cebolleta)

1 > En un cazo al fuego lleva el agua junto al **Jang with Vinegar** a ebullición, una vez la mezcla haya arrancado a hervir, retira del fuego e introduce el líquido en un frasco donde habrás dispuesto previamente las cebolletas peladas. Cubre las cebolletas con la mezcla y cierra el frasco. Deja reposar durante al menos 48 horas antes de su utilización.

ELABORACIÓN

Jang-Ah-Ji (Zanahoria baby)

1 > En un cazo al fuego lleva el agua junto al **Jang with Vinegar** a ebullición, una vez la mezcla haya arrancado a hervir, retira del fuego e introduce el líquido en un frasco donde habrás dispuesto previamente las zanahorias limpias y con parte del tallo. Cubre las zanahorias con la mezcla y cierra el frasco. Deja reposar durante al menos 48 horas antes de su utilización.

ELABORACIÓN

Jang-Ah-Ji (Champiñones)

1 > En un cazo al fuego lleva el agua junto al **Jang with Vinegar** a ebullición, una vez la mezcla haya arrancado a hervir, retira del fuego e introduce el líquido en un frasco donde habrás dispuesto previamente los champiñones limpios y con el tallo. Cubre los champiñones con la mezcla y cierra el frasco. Deja reposar durante al menos 24 horas antes de su utilización.

SARDINAS EN ESCABECHE

INGREDIENTES: (para 4 personas)

16	sardinas
2	cebollas tiernas
2	zanahorias
1	puerro
8	granos de pimienta
1	rama de tomillo
100 ml	Jang with Vinegar
100 ml	de vinagre de Jerez
300 ml	de aceite de oliva 0'4



ELABORACIÓN

Para las sardinas en escabeche:

- 1 > Lava las sardinas eliminando tripa y escamas. En una sartén con 200 ml de aceite de oliva a fuego vivo, fríe las sardinas durante apenas unos segundos por cada lado. Retira las sardinas, baja el fuego y fríe en la misma sartén la zanahoria, la cebolla tierna y el puerro todo cortado en una fina juliana. Fríe las verduras con la rama de tomillo y la pimienta en grano. Añade más aceite si fuera necesario.
- 2 > Una vez las verduras están bien rehogadas, agrega el **Jang with Vinegar** y el vinagre de Jerez, deja que se evaporen los aromas del vinagre y apaga el fuego, agrega las sardinas a la sartén aún caliente y deja que se impregnen con el sabor del escabeche.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- 1 > Introduce las sardinas junto con el escabeche en tarros de cristal y conserva hasta el momento de servir. Puedes servir el escabeche frío o tibio.

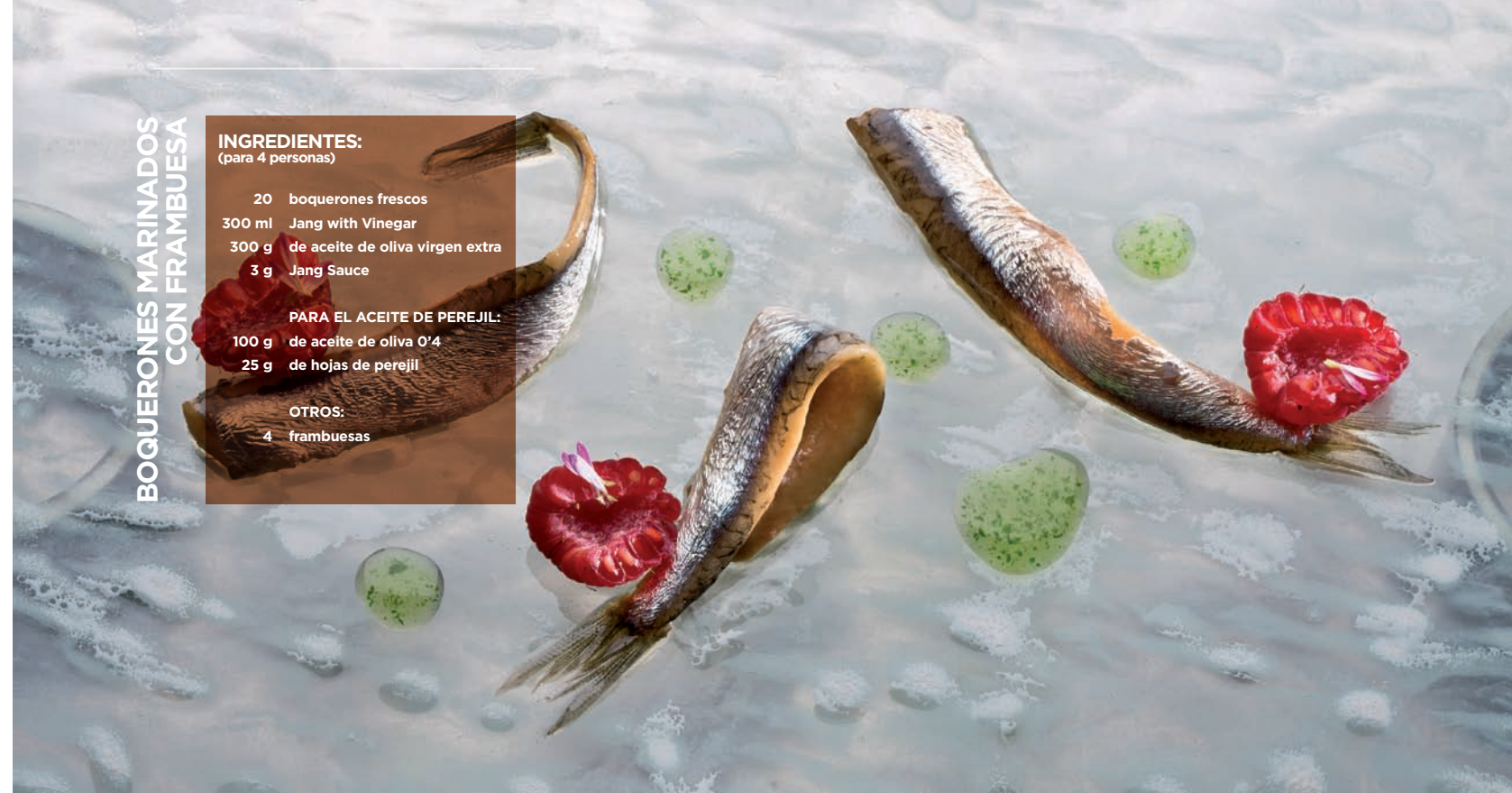
BOQUERONES MARINADOS CON FRAMBUESA

INGREDIENTES: (para 4 personas)

20	boquerones frescos
300 ml	Jang with Vinegar
300 g	de aceite de oliva virgen extra
3 g	Jang Sauce

PARA EL ACEITE DE PEREJIL:
100 g de aceite de oliva 0'4
25 g de hojas de perejil

OTROS:
4 frambuesas



ELABORACIÓN

Para los boquerones:

- 1 > Limpia los boquerones retirando la cabeza, tripa y espina central. Filetea los boquerones en lomos. Deja reposar los lomos de los boquerones en un recipiente cubiertos con agua, hielo y una pizca de sal durante 10 minutos para lavar los posibles restos de sangre que pudieran contener.
- 2 > Transcurrido este tiempo, saca los lomos del agua y sécalos bien. En un recipiente, dispón los boquerones y báñalos con la mezcla de **Jang with Vinegar** y **Jang Sauce**. Procura que todos los lomos queden bien cubiertos con la mezcla. Deja marinar los boquerones durante 25 minutos.
- 3 > Transcurrido este tiempo, saca los boquerones de la marinada y escúrrelos. Guárdalos en un recipiente cubiertos con aceite de oliva virgen extra y en la nevera.

Para el aceite de perejil:

- 1 > En un cazo con agua hirviendo escalda brevemente las hojas de perejil durante apenas unos segundos, retíralas entonces del agua hirviendo y enfría en abundante agua con hielo.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- 2 > Una vez frías las hojas de perejil, sécalas bien y tritúralas con el aceite de oliva hasta obtener un aceite de un intenso color verde. Cuela retirando los restos de hojas con un colador fino y guarda el aceite de perejil obtenido.
- 1 > En un plato de presentación, sirve los boquerones formando un círculo. Acompaña con las frambuesas cortadas por la mitad, unas gotas de aceite de perejil.

SOPA DE CEBOLLA Y MIGAS TOSTADAS

INGREDIENTES:

(para 4 personas)

PARA LA SOPA DE CEBOLLA:

400 g de cebolla dulce
60 g de aceite de oliva virgen
2 L de agua
20 g Jang for Wok
Sal

OTROS:

300 g de crema de leche
12 cebolletas de 30 g/u
20 g de migas de pan
Sal
Pimienta negra recién molida



CIGALAS SALTEADAS

INGREDIENTES:

(para 4 personas)

PARA LAS CIGALAS

12 cigalas de 80 g/u
50 g Jang for Wok
10 hojas de perejil
4 dientes de ajo
50 g de aceite de oliva 0'4



ELABORACIÓN

Para la sopa de cebolla:

- 1 > Pela las cebollas y córtalas en medallones gruesos, de aproximadamente un centímetro de grosor. Asa las cebollas a la parrilla de carbón vegetal con un chorrito de aceite de oliva hasta que queden bien asadas.
- 2 > Introduce las cebollas en una olla y cubre con el agua indicada, deja cocer a fuego muy lento durante 2 horas. Limpia de impurezas la sopa durante el proceso de cocción retirando la espuma que aparezca en la superficie de la sopa. Transcurridas las dos horas, cuele la sopa, rectifica el punto de sal y añade el **Jang for Wok**, mezcla bien y guarda hasta el momento de servir.

Para las cebolletas a la crema:

- 1 > En un cazo a fuego lento, cuece las cebolletas peladas con la crema de leche durante aproximadamente 25 minutos hasta que éstas queden tiernas y la crema espese adoptando el aroma de las cebolletas. Corrige el punto de sal y pimienta.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- 1 > Corta las cebolletas por la mitad y saltéalas en una sartén o en la plancha con un chorrito de aceite de oliva, una vez empiecen a dorarse, introdúcelas en un cazo con la sopa de cebolla. Cuece durante 15 minutos y sirve acompañado de una cucharadita de crema de leche aromatizada.
- 2 > Termina la presentación añadiendo unas migas de pan previamente tostadas al horno o a la salamandra.

ELABORACIÓN

Para las cigalas:

- 1 > En un cazo con aceite de oliva a fuego lento, fríe las hojas de perejil durante unos segundos hasta que queden bien crujientes, retira del aceite sobre papel de cocina absorbente. Guarda hasta su utilización en la presentación.
- 2 > En el mismo aceite fríe los dientes de ajo laminados tan finamente como te sea posible. Los freiremos hasta que empiecen a dorar, para que queden crujientes. Guarda estas chips de ajo junto al perejil crujiente.
- 3 > Pela las cigalas conservando el final de la cola.
- 4 > En una sartén o wok con un chorrito de aceite de oliva a fuego vivo, saltea las cigalas durante un par de minutos y añade entonces el **Jang for Wok**. Saltea hasta que las cigalas queden impregnadas con la salsa.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- 1 > Sirve las cigalas recién salteadas, acompaña con las hojas de perejil crujiente y las láminas de ajo fritas por encima de cada una de ellas.

Doen Jang

LA AUTÉNTICA PASTA DE SOJA FERMENTADA COREANA

Sempio DoenJang es una pasta de soja fermentada con propiedades nutritivas, sabor rico e intenso, con notas de nuez, y textura muy cremosa. Esta pasta elaborada a base de un proceso natural de fermentación de granos de soja, sal y agua; es especialmente interesante para marinados, platos con huevo y/o con cerdo.

DoenJang es otro de los ingredientes fundamentales de la cocina coreana.



INGREDIENTES PRINCIPALES

> Soja, sal y agua

CARACTERÍSTICAS

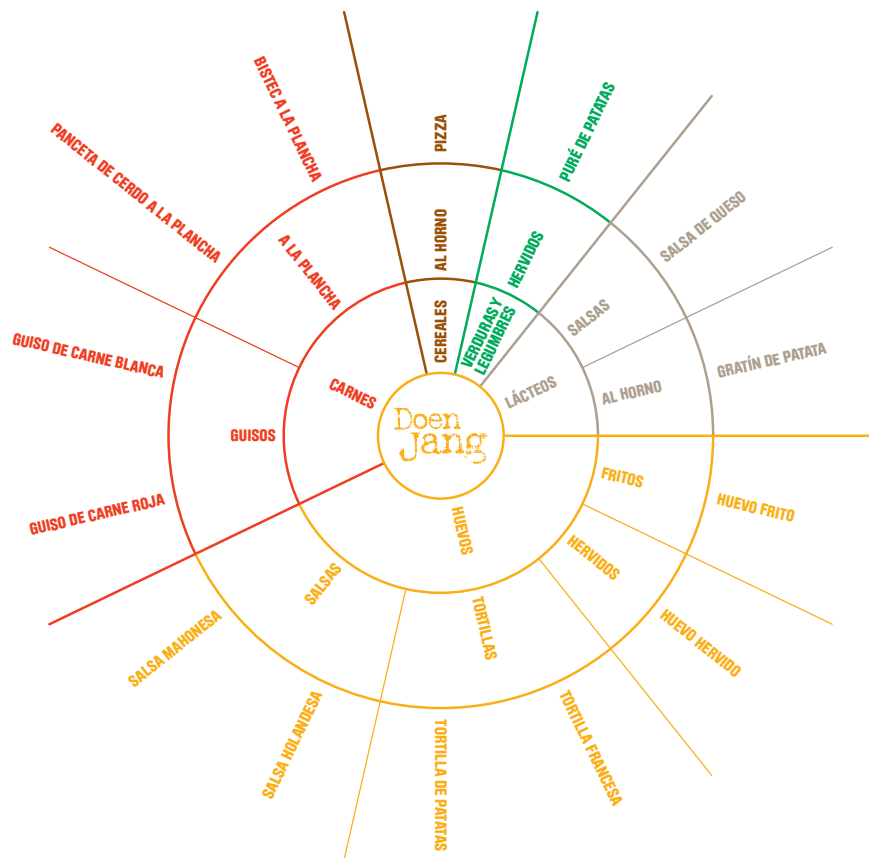
- > Realza y equilibra el sabor de tus platos de forma natural
- > Marida especialmente bien con huevo, cerdo y grasa vegetal gracias a su sabor cremoso, salado, intenso con toques de nuez
- > Apto para dietas vegetarianas (ingredientes 100% vegetales)
- > Sin Glutamato Monosódico (GMS) añadido
- > Sin colorantes artificiales
- > Sin conservantes

TAMAÑOS DISPONIBLES

> 460 g

VIDA ÚTIL

> 18 meses



ENSALADILLA RUSA

INGREDIENTES:

(para 4 personas)

PARA LA ENSALADILLA:

- 4 patatas
- 60 g de guisantes frescos
- 50 g de judía verde de tipo Perona
- 50 g de zanahoria
- 40 g de atún en conserva
- 2 huevos duros
- 4 yemas de huevo
- 20 g de huevas de salmón
- 16 rebanadas finas de pan tostado

PARA LA MAHONESA DE ACEITE DE ATÚN:

- 30 g DoenJang
- 100 ml de leche
- 300 ml de aceite de atún en conserva
- Sal

ELABORACIÓN:

Para la ensaladilla:

- > Pela la patata y la zanahoria y córtalas en cubos pequeños, de un centímetro, guárdalas en agua fría. Corta también la judía en trozos del mismo tamaño y resérvala junto a los guisantes también en agua fría.
- > En un cazo con agua hirviendo y una pizca de sal, cuece las hortalizas durante aproximadamente 8-10 minutos hasta que queden bien tiernas, transcurrido este tiempo, sácalas del agua hirviendo y enfría en agua con hielo y sal.
- > Escúrrelas del agua y guarda para el final de la preparación.

Para la mahonesa de aceite de atún:

- > Mezcla el aceite de la conserva del atún junto al **DoenJang**
- > Vierte el aceite poco a poco con la ayuda de un batidor eléctrico hasta obtener una salsa lisa y homogénea, del espesor deseado. Corrige el punto de sal y guarda en la nevera.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- > En un recipiente mezcla el atún en conserva con las hortalizas cocidas y escurridas, los huevos duros y la mahonesa. Mezcla bien hasta que todos los ingredientes queden bien integrados.
- > Sirve la ensaladilla en un plato de presentación y acompaña con la yema de huevo cruda, las huevas de salmón y las rebanadas de pan cortadas muy finas y previamente tostadas al horno.





FOIE MI-CUIT, PAN Y GRANADA

INGREDIENTES:

(para 8 personas)

PARA EL FOIE MI-CUIT:

- 1 foie gras de 750 g
- 10 g DoenJang
- 3 g de sal
- 2 g de pimienta blanca molida
- 1 ml de vino de madeira

OTROS:

- 1 granada
- 8 rebanadas de pan de cereales
- 100 ml de vinagre de arroz integral con granada Sempio
- Sal en escamas

ELABORACIÓN

Para el foie mi-cuit:

- 1 > Deja el foie durante dos horas a temperatura ambiente antes de proceder con la receta. Transcurrido este tiempo, desvena el foie y déjalo macerar en un recipiente durante dos horas con una mezcla de vino de madeira, sal, pimienta y **DoenJang**.
- 2 > Transcurrido este tiempo dispón el foie en un molde de pudding o terrina rellenando bien éste y procurando que no queden espacios vacíos. Presiona el contenido para que el foie adquiriera la forma del molde.
- 3 > Cuece la terrina en el horno al baño maría durante 40 minutos a 90°C.
- 4 > Transcurrido este tiempo, retira la terrina del horno y elimina el excedente de grasa de pato desprendida por el prensado.
- 5 > Deja reposar la terrina al menos durante 3-4 horas en la nevera antes de retirar del molde.

Para la reducción del vinagre:

- 1 > En un cazo a fuego lento reduce 100 ml de vinagre de arroz integral con granada Sempio hasta que la textura espese considerablemente, ésta debe alcanzar el punto de almíbar denso, deja enfriar y guarda hasta la presentación del plato.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- 1 > Sobre una rebanada de pan de cereales tostado, sirve una ración de 1 cm de foie mi-cuit.
- 2 > Sobre el foie agrega una cucharadita de reducción de vinagre de arroz integral con granada Sempio.

HUEVO Y ATÚN (CON ESPUMA DE DOENJANG)

INGREDIENTES:

(para 4 personas)

PARA LA ESPUMA CALIENTE DE DOENJANG:

- 110 ml de agua
- 40 g DoenJang
- 1,7 g de xantana
- 150 g de claras de huevo
- 1 sifón de 1/2 litro
- 1 carga de N₂O

PARA LA EMULSIÓN DE ACEITE DE ATÚN:

- 80 ml de aceite de atún en conserva
- 40 ml de agua
- 5 g de glicerina

Otros:

- 4 huevos de 70 g/u.
- Sal en escamas



ELABORACIÓN

Para el huevo cocido a baja temperatura:

- 1 > Cuece el huevo a 65°C durante 50 minutos. Puedes cocerlo en el horno de vapor con 100% de vapor o en un instrumento adecuado a esta acción (Roner, Noon o similar) . Transcurrido este tiempo, saca el huevo y conserva hasta el momento de servir.

Para la espuma caliente de DoenJang:

- 1 > En un vaso con la batidora tritura el agua con el **DoenJang** hasta que estén bien mezclados. Cuela el líquido resultante con un colador para evitar que queden restos sólidos.
- 2 > Una vez colado, añade al líquido la xantana y tritura hasta obtener una crema espesa.
- 3 > En un recipiente bate suavemente la crema obtenida con las claras de huevo. Introduce la mezcla en un sifón, ciérralo y carga con el gas. Conserva el sifón caliente al baño maría a 65°C.

Para la emulsión de aceite de atún:

- 1 > Tritura el aceite de conserva de atún con el agua y la glicerina hasta obtener una crema espesa, lisa y homogénea.

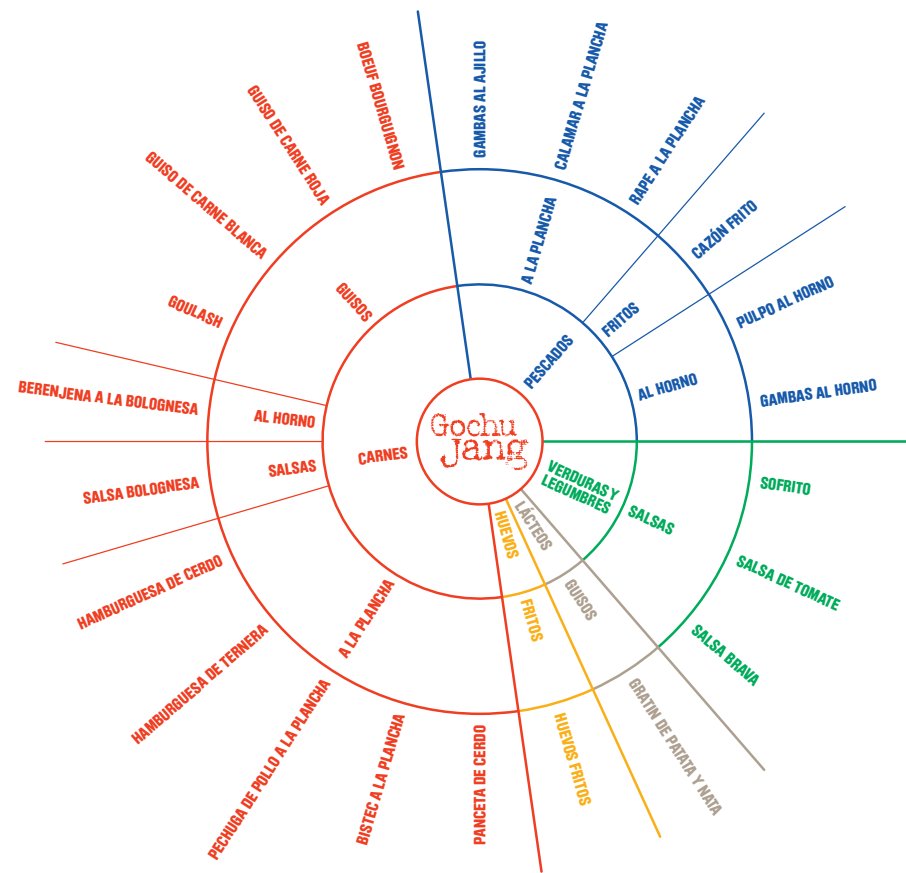
FINAL Y PRESENTACIÓN

- 1 > Sirve en un plato de presentación una cucharada de emulsión de aceite de conserva de atún, sobre la emulsión sirve la espuma caliente de **DoenJang** y sobre la espuma, el huevo cocido y sin cáscara.
- 2 > Termina aderezando el huevo con unas escamas de sal.

Gochu Jang

SALSA DE GUINDILLA Y SOJA FERMENTADA COREANA

Sempio GochuJang es un condimento picante y dulce al mismo tiempo, muy sabroso y elaborado a base de guindilla. Su combinación de sabores dulce y picante aporta notas estimulantes de frescura en el paladar. Ideal para recetas con base de tomate y platos de marisco. El **GochuJang** está también muy presente en muchos de los platos coreanos.



INGREDIENTES PRINCIPALES

> Guindilla en polvo, pasta de soja fermentada, sal, agua y arroz

CARACTERÍSTICAS

- > Marida especialmente bien con recetas con base de tomate, platos de marisco, guisos y arroces
- > Dulce y picante, aporta frescura al paladar
- > Salsa apta para dietas vegetarianas (ingredientes 100% vegetales)
- > Sin Glutamato Monosódico (GMS) añadido
- > Sin colorantes artificiales
- > Sin conservantes

TAMAÑOS DISPONIBLES

> 500 g

VIDA ÚTIL

> 18 meses

PULPO HORNEADO, PATATA Y PIMIENTO

INGREDIENTES:

(para 1 persona)

PARA EL PULPO:

- 80 g de pulpo fresco
- 4 g GochuJang
- 4 g de aceite de oliva
- Sal

PARA EL PURÉ DE PIMIENTO ROJO:

- 2 pimientos rojos
- 8 g GochuJang
- 2 g de aceite de oliva virgen extra
- Sal

OTROS:

- 4 patatas rojas
- Sal



ELABORACIÓN

Para el pulpo cocido:

- > Congela el pulpo durante 72 horas para romper las fibras del mismo, transcurrido este tiempo déjalo descongelar y límpialo bien.
- > En una olla con abundante agua con sal, sumerge el pulpo repetidas veces para fijar su piel, al menos 5 veces, tras este paso cuece el pulpo durante aproximadamente 35 minutos hasta que quede bien tierno. Saca entonces el pulpo del agua y deja enfriar.

Para las patatas asadas:

- > Limpia las patatas en agua, escúrrelas, envuélvelas en papel de aluminio y ásalas al horno a 180°C durante 40 min, hasta que estén tiernas.

Para el puré de pimiento rojo:

- > Asa el pimiento rojo envuelto en papel de aluminio ligeramente untado con aceite de oliva, puedes asar el pimiento al horno de leña o a la brasa. Asa el pimiento hasta que quede tierno.
- > Una vez asado deja que se enfríe ligeramente, pela el pimiento y disponlo en un recipiente junto al jugo de asado desprendido, 2 g de aceite de oliva y 4 g de **GochuJang**. Tritura todo hasta obtener una salsa lisa y homogénea de un intenso color anaranjado.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- > Corta el pulpo de forma irregular y báñalo en una mezcla de 4 g de **GochuJang**, 4 g de aceite de oliva y una pizca de sal.
- > Deja reposar el pulpo durante al menos diez minutos en esta solución, caliéntalo posteriormente en el horno a 180°C durante 5 minutos.
- > Sirve el pulpo acompañado de la patata asada y troceada y una cucharada de salsa de pimiento asado.

PATATAS BRAVAS

INGREDIENTES: (para 4 personas)

PARA LAS PATATAS:

8 patatas grandes
1 L de aceite de oliva 0°4
Sal

PARA LA LACTONESA:

50 ml de leche
75 ml de aceite de girasol
1 diente de ajo
Sal

PARA LA SALSA DE TOMATE “BRAVA”:

15 g GochuJang
100 g de tomate maduro triturado
1 diente de ajo
0,5 g de pimentón de La Vera ahumado
0,5 g de azúcar
0,3 g de pimienta negra molida
10 ml de vinagre de Jerez
5 g de aceite de oliva virgen extra
Sal

ELABORACIÓN

Para las patatas:

- 1 > Pela las patatas y córtalas en trozos irregulares, deja reposar las patatas en agua fría durante media hora.
- 2 > Transcurrido este tiempo, saca las patatas del agua y sécalas bien. Confitas en abundante aceite de oliva durante aproximadamente 10 minutos a 100°C. Saca las patatas del aceite y guárdalas a temperatura ambiente hasta el momento de servir.

Para la lactonesa:

- 1 > Tritura en el vaso de la batidora la leche junto al diente de ajo y una pizca de sal. Vierte el aceite de girasol poco a poco hasta obtener una crema con la textura de la mahonesa.

Para la salsa de tomate “brava”:

- 1 > En una sartén con un chorrito de aceite de oliva, sofríe el diente de ajo picado finamente. Una vez el ajo se ablande y empiece a dorarse, agrega el pimentón de la Vera y el tomate triturado.
- 2 > Añade el azúcar y el vinagre y deja cocer a fuego lento durante aproximadamente media hora hasta que la salsa reduzca a la mitad de su volumen inicial. Agrega entonces el **GochuJang** y rectifica el punto de sal y pimienta.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- 1 > Fríe las patatas confitadas en un cazo a 180°C durante un par de minutos hasta que queden doradas y crujientes. Retira entonces del aceite y escurre el exceso de éste sobre papel de cocina absorbente, agrega una pizca de sal y sirve en un plato de presentación. Acompaña con la salsa brava y la lactonesa de ajo.



GAMBAS Y CALAMARES SALTEADOS

INGREDIENTES: (para 4 personas)

PARA EL SALTEADO:

8 gambas de 50 g/u
8 calamares de 40 g/u
50 g GochuJang
50 g de aceite de oliva virgen extra



ELABORACIÓN

Para el salteado:

- 1 > Pela los cuerpos de las gambas conservando la cabeza y la última anilla de la cola.
- 2 > Limpia los calamares sacando la pluma interior, la boca y los ojos. Corta los calamares en rodajas de 1 centímetro de grosor y guarda en la nevera.
- 3 > En un recipiente mezcla el aceite de oliva con el **GochuJang**, bate bien hasta obtener una salsa lisa y homogénea, deja macerar tanto las gambas como el calamar troceado en esta solución durante unos minutos.
- 4 > En una sartén a fuego vivo y con un chorrito de aceite de oliva, saltea los calamares junto a las gambas durante 2-3 minutos hasta que estén bien cocinados.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- 1 > Sirve las gambas en los platos de presentación acompañadas con las anillas y los tentáculos de calamar.

Sam Jang

PASTA DE SOJA FERMENTADA SAZONADA CON VERDURAS Y SÉSAMO

Sempio SamJang es una pasta de soja y verduras ideal para “dippear”. Tiene como base una mezcla de **DoenJang** y **GochuJang** a la que se añaden otros ingredientes frescos, tales como ajo, cebolla y sésamo. Su textura es cremosa y su sabor, con un toque dulce, picante y tostado, es excepcional. En Corea, el **SamJang** se usa para aderezar el contenido de los Sam, fajitas vegetales elaboradas con lechuga como envoltorio.



INGREDIENTES PRINCIPALES

> Pasta de soja fermentada, guindilla en polvo, pasta de trigo, sal, agua, ajo, cebolla tierna y sésamo

CARACTERÍSTICAS

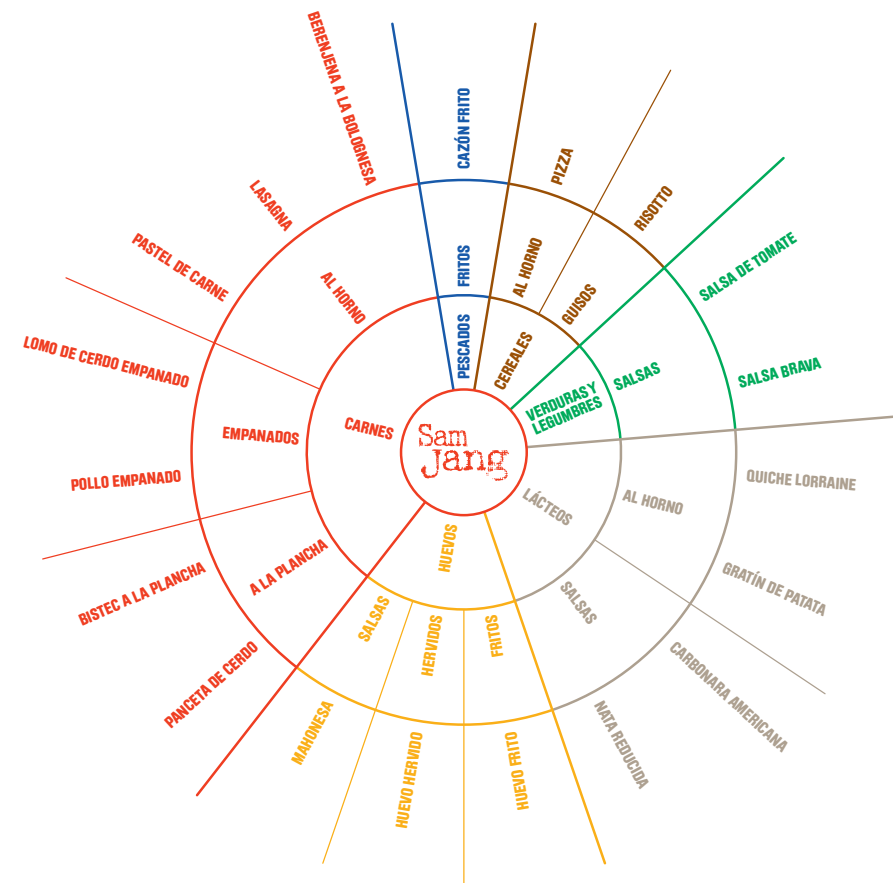
- > Aporta complejidad y una textura melosa a las elaboraciones
- > Ideal para marinar carnes, macerar y sazonar
- > Ideal para “dippear”
- > Salsa apta para dietas vegetarianas (ingredientes 100% vegetales)
- > Sin Glutamato Monosódico (GMS) añadido
- > Sin colorantes artificiales
- > Sin conservantes

TAMAÑOS DISPONIBLES

> 500 g

VIDA ÚTIL

> 18 meses



QUICHE LORRAINE

INGREDIENTES: (para unas 20 quiches pequeñas)

- PARA LA QUICHE:
- 500 g de pasta brisa
 - 6 huevos enteros
 - 4 yemas de huevo
 - 4 g de sal
 - 1 g de pimienta blanca
 - 0,2 g de nuez moscada
 - 180 g de bacón ahumado
 - 500 ml de leche
 - 500 ml de crema de leche
 - 15 g SamJang

ELABORACIÓN

Para la quiche:

- 1 > Corta la pasta brisa en obleas de 8 cm de diámetro y cubre con ellas la base de moldes para quiche individuales. Cuece la pasta en el horno a 170°C durante aproximadamente 20 minutos hasta que esté bien cocida y empiece a dorarse.
- 2 > Mientras tanto, en un recipiente bate los huevos con las yemas, la leche y la nata, mezcla bien hasta obtener una salsa lisa y homogénea, agrega entonces el **SamJang** y mezcla bien, agrega una pizca de sal, una de pimienta y otra de nuez moscada.
- 3 > Corta el bacón en cubos pequeños, de medio centímetro, e incorpóralo a la mezcla de huevo y **SamJang**.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- 1 > Rellena las tartaletas horneadas con la mezcla de huevo, leche y bacón y hornea a 180°C durante aproximadamente 15-20 minutos hasta que la mezcla cuaje y empiece a dorarse. Retira entonces del horno y deja que se enfríe ligeramente antes de servir.

INGREDIENTES:
(para 4 personas)**PARA LA PAPADA DE CERDO:**

- 1 trozo de papada de cerdo de 800 g
- 80 g SamJang
- 40 g de aceite de oliva 0'4
- 4 g de sal en escamas

PARA EL JANG-AH-JI DE CEBOLLA
(cebolla en vinagre):

- 550 g de cebolla
- 250 ml de agua
- 250 ml Jang with Vinegar

OTROS:

- 1 lechuga fresca
- 20 g SamJang
- 200 g de arroz

**Para el Jang-Ah-Ji de cebolla:**

- 1 > En un cazo al fuego lleva el agua junto al **Jang with Vinegar** a ebullición, una vez la mezcla haya arrancado a hervir, retira del fuego e introduce el líquido en un frasco donde habrás dispuesto previamente las cebollas peladas y cortadas en láminas muy finas para que absorban rápidamente el líquido.
- 2 > Cubre las cebollas con la mezcla, cierra el frasco, déjalas reposar durante 24 horas y guárdalas para el final de la preparación.

Para la papada de cerdo:

- 1 > Pinta la papada bien limpia con aceite de oliva y añade una pizca de sal, introduce la papada en una bolsa de vacío y sella con el 100% de vacío. Cuece la papada a baja temperatura (en el Roner) a 75°C durante aproximadamente 4 horas, el tiempo final dependerá del tamaño de la papada.
- 2 > Transcurrido este tiempo y una vez bien cocida la papada, saca la misma del Roner y abate la temperatura hasta alcanzar los 2-4°C.
- 3 > Corta entonces la papada en doce porciones de 3x2cm y conserva éstos en un recipiente con una mezcla de 40 g de aceite de oliva y 80 g de **SamJang**. Conserva en esta solución durante al menos 10 minutos.

- 4> Transcurrido este tiempo corta la papada en tacos de 5 cm de largo y saltéala en una sartén con un chorrito de aceite de oliva, saltea la papada hasta que quede bien dorada, crujiente y jugosa. Conserva hasta el momento de servir

Para el arroz:

- 1 > Cocina el arroz con una pizca de sal durante aproximadamente 10-12 minutos hasta que quede bien cocido. También puedes aromatizar el arroz a tu gusto. Una vez el arroz está cocido, conserva en la olla hasta el momento de servir.
(también podemos cocinar el arroz en una máquina de cocer arroz si disponemos de ella).

- 1 > Lava las hojas de lechuga y sécalas bien, sobre cada hoja de lechuga sirve una cucharadita de arroz cocido, sobre el arroz dispón un taco de papada salteada y sobre la papada una cucharadita de **SamJang**.
- 2 > Termina con unas finas tiras de cebolla Jang-Ah-Ji cortada en juliana.

**Para la papada:**

- 1 > Pinta la papada bien limpia con aceite de oliva y añade una pizca de sal, introduce la papada en una bolsa de vacío y sella con el 100% de vacío. Cuece la papada a baja temperatura (en el Roner) a 75°C durante aproximadamente 4 horas, el tiempo final dependerá del tamaño de la papada.
- 2 > Transcurrido este tiempo y una vez bien cocida la papada, sácala del Roner y abate la temperatura hasta alcanzar los 2-4°C. Corta entonces la papada en doce porciones de 3x2 cm y marina éstos en un recipiente con una mezcla de 40 g de aceite de oliva y 80 g de **SamJang**. Guarda en esta solución durante al menos 10 minutos.

Para la crema de patata:

- 1 > En un cazo con agua hirviendo, cuece la patata previamente pelada y cortada en cubos de similar tamaño, una vez cocida la

INGREDIENTES:
(para 4 personas)**PARA LA PAPADA DE CERDO**

- 1 trozo de papada de cerdo de 800 g
- 80 g SamJang
- 40 g de aceite de oliva 0'4
- 4 g de sal en escamas

PARA LA CREMA DE PATATA:

- 1 patata
- 100 g de crema de leche
- 15 g Jang Sauce
- Sal
- Pimienta negra recién molida

- 1 > patata, sácala del agua y tritúrala con la crema de leche hasta obtener una crema lisa y homogénea. Añade el **Jang Sauce**, corrige el punto de sal y pimienta y guarda hasta la presentación del plato.

- 1 > En una sartén con un chorrito de aceite de oliva, saltea los tacos de papada marinados en **SamJang**, saltea hasta que queden dorados, crujientes y jugosos. Sirve la papada acompañada de tres cucharaditas de crema de patata caliente.

Sempio Foods Company

Sempio Foods Company es una empresa alimentaria líder en Corea que durante los últimos 66 años ha sido número uno en el campo de la fermentación.

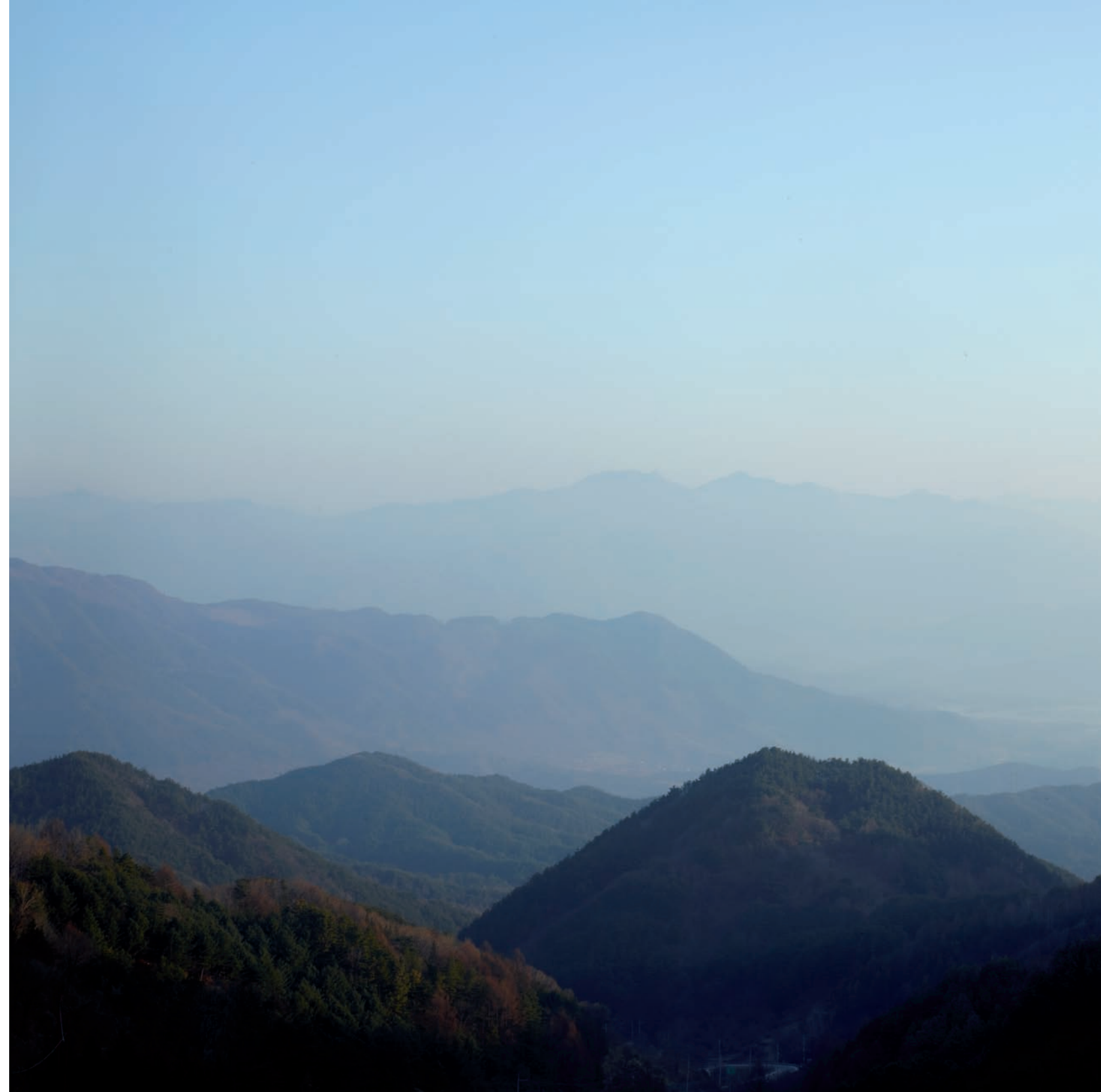
Se trata de una de las empresas más conocidas y respetadas en Corea. Durante más de 60 años, Sempio ha gozado de una cuota de mercado en el sector de la salsa de soja coreana (**GanJang**) superior al 50 por ciento. De hecho, la marca Sempio es la más antigua del país.

Desde sus inicios la empresa ha demostrado su compromiso con el desarrollo de nuevas tecnologías relacionadas con la fermentación y además ha destinado una enorme cantidad de recursos a la investigación en este campo.

Sempio fue la primera compañía en abrir un laboratorio especializado en **Jang** en Corea, y en 2013, inauguraremos un nuevo centro de I+D en fermentación que se centrará en el desarrollo de nuevos productos saludables y sabrosos gracias al uso de nuevas técnicas de fermentación. Para la creación de este laboratorio se han invertido 20 millones de euros.

Desde su creación en 1946, Sempio se ha mantenido fiel a la filosofía de su fundador: “Nunca produciré ni venderé alimentos que mi familia no pueda comerse”. Sempio ha estado siempre bajo la dirección de la familia Park y actualmente el nieto mayor del fundador, la tercera generación familiar, es el Director Ejecutivo.

Sempio cuenta con 600 empleados y ha registrado unas ventas de 200 millones de euros en 2012.



Agradecemos la elaboración de este catálogo a todos los grandes profesionales que han participado:

Recetas:

Fundació Alícia

Pere Planagumà. Restaurant Les Cols

Sempio Jang Project Team

Cocina:

Pere Planagumà. Restaurant Les Cols

Jung-Yoon Choi. Sempio Jang Project

De-Song Kang. Sempio Jang Project

Fotografías recetas:

Francesc Guillamet

Diseño:

Enric Lluch. BlocD

Información de contacto

ESPAÑA:

SEMPIO FOODS COMPANY

International Jang Project Team

Consell de Cent, 275 1^ª-2^ª

08011 Barcelona

Tel: +34 934 520 089

E-mail: sempiojangproject@gmail.com

www.sempio.com

Blog: jang.sempio.com

COREA:

SEMPIO FOODS COMPANY

Sempio International Marketing team

2 Chungmuro, Junggu, Seoul, Korea 100-728

Tel +82-2-3393-5478

Fax +82-2-2279-9849

E-mail : intl@sempio.com

www.sempio.com

Blog: jang.sempio.com

Responsable de Comunicación - Prensa (España)

Isabel Conde

Móvil: +34 636 587 926

Tel: +34 934 520 089

E-mail: isabel@sempio.com

sempiojangproject@gmail.com



www.sempio.com
[Blog: jang.sempio.com](http://blog.jang.sempio.com)