



DOSSIER



GASTROCULTURA MEDITERRÁNEA es una empresa ubicada en Barcelona, dedicada al estudio y divulgación de la gastronomía del s. XXI, desde un punto de vista científico y técnico.

Gracias a una investigación constante, y a la ayuda de un equipo científico y gastronómico de primer orden, buscamos dar respuesta a las necesidades alimentarias específicas de distintos sectores de la población.

TÖUFOOD es una línea completa de productos de excepcional calidad, la mayoría texturizantes, que permiten poner en práctica las más conocidas técnicas de la cocina moderna.

Gracias a la gama Töufood se pueden realizar recetas innovadoras con facilidad, aportando emoción y sorpresa a los platos, ofreciendo una experiencia culinaria estimulante y memorable.

Agrupados por familias en función de sus características, estos productos permiten espesar, realizar texturas gelatinosas, espumosas, cremosas, crujientes, untuosas... sin alterar los sabores originales de los alimentos.

LÍNEA DE PRODUCTOS TÖUFOOD

Emulsionantes

Citrüs Emul

Fibra sustitutiva de la grasa.

Cold Föam

Emulsionante para estabilizar espumas frías.

Glycë

Emulsionante para solidificar aceites y estabilizar helados.

Hot Föam

Emulsionante para estabilizar espumas calientes.

Lëcitin

Aires y espumas de cualquier sabor.

Sucrö

Emulsionante habitualmente utilizado como espumante.

Gelificantes

Agär

Geles duros calientes o fríos.

Agär BIO

Eco-geles duros calientes o fríos.

Agär ELASTIC

Geles duros y elásticos calientes o fríos.

Alginate

Agente gelificante en medio cálcico.

Fishgël

Gelatina de pescado para elaboraciones dulces y de sabores.

Gëllan

Geles de gran elasticidad calientes o fríos.

Iöta

Realiza geles blandos calientes o fríos.

Käppa

Para hacer con rapidez geles calientes o fríos.

Mëtichel

Realiza geles cuando se calienta.

Vegetal Gël

Gelificante elástico de origen vegetal.

Pectinas

Pëctin HM Basic

Mermeladas, confituras y jaleas.

Pëctin HM Yellow

Pastas de frutas y gominolas.

Pëctin LM Low Calorie

Eco mermeladas, confituras y jaleas bajas en calorías.

Pëctin LM Lactic

Productos cálcicos bajos en azúcares y acidez.

Pëctin LM Nappage

Napados, cremas y forrados.

Espesantes

Caröbin

Espesante y gelificante con Xanthän.

Güar

Espesante de baja elasticidad en frío o templado.

Inülin

Fibra sustitutiva de grasas y azúcares.

Inülin Waxy

Inulina de alto rendimiento sustitutiva de grasas.

Oligofructöse

Inulina dulce para estabilizar y espesar.

Xanthän

Espeza líquidos en frío o en caliente.

Xanthän Instant

Espeza rápidamente líquidos en frío o en caliente.

Almidones y fibras

Cornstär

Almidón de maíz especial para congelación.

Küzu

Espeza líquidos no elásticos en caliente.

Starcrëm

Almidón de patata instantáneo en frío.

Trisöl

Fibra soluble de trigo apta para fritura.

Ovo productos y lácteos

Albümin Egg

Emulsionante, estabilizante proteico y agente espumante.

Yödry

Polvo de yogur para elaboraciones secas.

Sales y ácidos

Ascorbïc

Ácido para evitar oxidaciones.

Cälcic

Añade calcio para esferificación directa.

Cälx

Sal alcalina para nixtamalización.

Citräte

Regulador de acidez para elaboraciones.

Citrïc

Para acidificar y conservar elaboraciones.

Glücocal

Medio cálcico para esferificaciones.

CREAM Tartär

Estabilizante para pastelería.

Tartarïc

Acidificante multiusos.

Maltodextrinas

Mälto AQUO

Absorbe líquidos, transformándolos en polvo.

Mälto TAPIOCA

Absorbe la grasa, transformándola en polvo.

Azúcares

Dextröse

Azúcar anti-cristalizante.

Glucöse 35

Azúcar espesante y estabilizante.

Glucöse Syrup

Sirope líquido estabilizante.

Invért Sugar

Sirope líquido anti-cristalizante.

Trehalöse

Azúcar anti-humedad.

Polioles

Erythritöl

Edulcorante sin calorías para bebidas y pastelería.

Isomält

Para modelar figuras fundidas sin caramelizar.

Maltitöl

Geles duros y elásticos calientes o fríos.

Mannitöl

Recubrimiento crujiente para frutas y verduras.

Sorbitöl

Endulza chocolates y caramelos.

Xylitöl

Frescor dulce para pastelería.

Colorantes

Bläck

Colorante negro de origen natural.

Blüe

Colorante azul de origen natural.

Grëen

Colorante verde de origen natural.

Röd

Colorante rojo de origen natural.

Yellöw

Colorante yellow de origen natural..

Enzimas

Amyläse

Degrada el almidón.

Celluläse

Degrada la celulosa.

Invertäse

Degrada la sacarosa y invierte el azúcar.

Pectinäse

Degrada la pectina

Specials

Sillicagel

Pastillas anti-humedad de grado alimentario.

Tomäto

Tomate concentrado y deshidratado en copos crujientes.

EMULSIONANTES

Los emulsionantes son sustancias que ayudan en la mezcla de dos productos que normalmente son difíciles de mezclar entre sí, como agua y grasa. Al introducir un ingrediente emulsionante en la mezcla, éste hace de puente entre las dos fases estabilizando la emulsión.



CITRÜS EMUL



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Fibra de cítricos con propiedades emulsionantes, estabilizantes y espesantes. Actúa como sustituto de grasas y puede ser un sustituto de la yema de huevo en preparaciones veganas o vegetarianas. Emulsiona todo tipo de productos, en frío o caliente y no se ve afectado por la variación de pH. También previene la sinéresis en congelación. Utilizado en mayonesas sin huevo, cremas, ganaches, masas batidas, bizcochos, masas fermentadas, helados y bebidas.

Mezclar en una de las dos fases (agua o grasa) de la elaboración e integrar a la otra fase mezclando de forma continua hasta obtener la correcta emulsión.

Dosis habituales: 2-15 g/kg según aplicación.



COLD FÖAM



Gluten Free



Halal



Kosher

Espesante-emulsionante que estabiliza espumas batidas y de sifón en frío. Permite la realización de cualquier espuma sin necesidad de utilizar los estabilizantes estándar. Es insaboro y no necesita reposo dado que actúa de forma instantánea.

Disolver en frío los ingredientes con fuerte agitación. Introducir la mezcla en el sifón y colocar la carga de gas o montar con varillas.

Dosis habituales: 50-100 g/kg según aplicación.



HOT FÖAM



Gluten Free



Halal



Kosher

Espesante-emulsionante que estabiliza espumas batidas y de sifón en caliente. Posee un efecto montante que permite la realización de cualquier espuma sin necesidad de utilizar los estabilizantes estándar. Es insaboro y no necesita reposo dado que actúa de forma instantánea.

Calentar la mezcla líquida, disolver la dosis de Hot Föam con fuerte agitación. Introducir la mezcla en el sifón y colocar la carga de gas o montar con varillas. Para mantener la espuma caliente, conservar el sifón al baño maría.

Dosis habituales: 50-100 g/kg según aplicación.



GLYCÈ



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Usado como emulsionante de agua en aceite y agente estructurante de emulsiones. Al modificar la cristalización de las grasas facilita la integración de diferentes ingredientes y aumenta su punto de fusión, haciendo posible aceites sólidos o aires de aceites. Actúa como un agente anti endurecimiento en masas de pastelería. También muy utilizado en helados. Introducido directamente en un medio graso y calentar hasta fundir el producto. Mezclar con el resto de ingredientes.

Dosis habituales: 3-6 g/kg según aplicación.

CREMA DE ACEITE DE OLIVA

250 g Aceite de oliva virgen extra
10 g Töufod Glycë

Mezclar los componentes en un cazo. Calentar a 63°C hasta que el Glycë se haya disuelto. Transferir en un recipiente y poner en un baño maria invertido removiendo hasta que espese. Reposar un mínimo de 30 minutos en nevera.

ESPUMA DE ACEITE DE PISTACHO

600 g Aceite de pistacho
46 g Töufod Glycë

Calentar el aceite a 70°C y añadir el Glycë. Mezclar hasta que se disuelva. Introducir la mezcla en un sifón con 2 cargas. Dejar enfriar y montar la espuma.

HUEVO DE GALLINERO CON MAYONESA Y ATÚN

3 Huevos
100 g Aceite de atún en conserva
50 g Agua
20 g Töufod Glycë
Flor de sal

Disponer los huevos en una bandeja y cocerlos al horno de vapor durante 30 minutos a 65°C. Enfriar y reservar. Batir el aceite de atún, el agua y el Glycë con un batidor en un baño maria a 70°C. Presentar el huevo en un plato hondo, cubrir con la emulsión de aceite y acabar con unos cristales de flor de sal.



LĚCITIN



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Es un fosfolípido extraído habitualmente de la soja que tiene una función emulsionante, pero que en cocina se utiliza por su función espumante. Es ideal para transformar caldos y zumos en espumas, pero también aceites en espumas grasas y para elaborar espumas muy aéreas llamadas comúnmente aires. Los mejores resultados de espuma tipo "aire" se obtienen con temperaturas entre 30 y 40° C. Y en el caso de desear una espuma "aire" de aceite, ésta no se consigue en frío, se tiene que calentar hasta los 40-50° C para obtener espumas "aires" estables. Las espumas realizadas con LĚcitin se pueden congelar.

Se mezcla en frío con fuerte agitación y se realiza la espuma con un brazo triturador colocado entre el líquido y el aire exterior.

Dosis habituales: 3-8 g/kg según aplicación.

AIRE DE VERDURAS

1000 g Liquado de verdura
6 g Töufood Lëcitin

Mezclar los componentes en un recipiente grande y a poder ser rectangular. En un extremo se pone el brazo triturador en posición que pueda coger aire. Es conveniente filmar la parte que no ocupa el brazo triturador para evitar salpicaduras del líquido. Retirar la espuma y servir en breve tiempo.

AIRE DE FRUTA

1000 g Liquado de frutaa
6 g Töufood Lëcitin

Mezclar los componentes en un recipiente grande y a poder ser rectangular. En un extremo se pone el brazo triturador en posición que pueda coger aire. Es conveniente filmar la parte que no ocupa el brazo triturador para evitar salpicaduras del líquido. Retirar la espuma y servir en breve tiempo.

AIRE DE REMOLACHA

250 g Zumo de remolacha
2,4 g Töufood Lëcitin

Mezclar todos los ingredientes. Si hay partes sólidas se recomienda colar. En un extremo se pone el brazo triturador en posición que pueda coger aire. Es conveniente filmar la parte que no ocupa el brazo triturador para evitar salpicaduras de líquido. Dejar estabilizar, retirar la espuma y servir en breve tiempo.

AIRE DE ACEITE DE OLIVA

1000 g Aceite de oliva virgen extra
6 g Töufood Lëcitin

Mezclar los ingredientes en un recipiente grande metálico. Calentar a unos 40-50° C En un extremo se pone el brazo triturador en posición que pueda coger aire. Es conveniente filmar la parte que no ocupa el brazo triturador para evitar salpicaduras de aceite. Dejar estabilizar, retirar la espuma y servir en breve tiempo.

AIRE DE ZANAHORA

250 g Zumo de zanahoria
5 g Zumo de limón
2,4 g Töufood Lëcitin
Sal

Mezclar todos los ingredientes. Si hay partes sólidas se recomienda colar. En un extremo se pone el brazo triturador en posición que pueda coger aire. Es conveniente filmar la parte que no ocupa el brazo triturador para evitar salpicaduras de líquido. Dejar estabilizar, retirar la espuma y servir en breve tiempo.



SUCRÖ



Vegan



Gluten Free



Halal

Emulsionante obtenido a partir del azúcar (sacarosa) y ácidos grasos. Se puede utilizar para emulsionar aceites con productos acuosos, pero se emplea habitualmente como producto espumante produciendo "aires" de todo tipo de productos, también con productos ácidos o alcohólicos.

Dosis habituales: 3-15 g/kg según aplicación.

AIRE DE MAR

17 g Zumo de limón
5 g Hoja de lima kaffir
0,2 g Piel de yuzu
10 g Alga kombu seca
10 g Töufod Sucrö
760 g Agua de mar

Calentar la piel de yuzu levemente para que suelte aroma. Introducir todos los ingredientes en una bolsa de vacío y infundir en Sous Vide durante 1 hora a 70°C. Enfriar la bolsa en un baño de hielo. Colar la mezcla y añadir el Sucrö. Mezclar con túrmix. Calentar a 90°C y enfriar. Montar el aire con túrmix.

AIRE DE APEROL

220 Aperol
220 g Agua (1)
7 g Agua (2)
7 g Azúcar
6 g Töufod Sucrö

Hacer un almíbar con el agua (2) y el azúcar. Mezclar el almíbar con el agua (1) y el aperol. Añadir el Sucrö a modo de lluvia. Emulsionar con el túrmix hasta formar el aire.

GELIFICANTES

Los gelificantes son sustancias que al agregarse a una mezcla, aumentan su viscosidad sin modificar sustancialmente sus otras propiedades. Su método de espesar se basa en la constitución de una estructura tridimensional mas o menos rígida que atrapa el líquido en su interior.



AGÄR



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de las algas rojas marinas tipo *Gelidium* y *Gracilaria* con propiedades gelificantes, espesantes y estabilizantes. Su gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 80°C, con lo que permite gelificados calientes, obteniendo un resultado óptimo hasta con cantidades muy pequeñas. Es termorreversible, por lo que una vez gelificado, si se funde puede volver a gelificar. En medios ácidos y alcohólicos pierde parte de su capacidad gelificante y por tanto se tiene que aumentar la dosis para obtener la textura deseada. Además, es una gran fuente de fibra con efectos positivos sobre los niveles de colesterol, con un 0% de grasas, y se puede utilizar como gelificante en dietas vegetarianas y veganas.

Mezclar el producto en frío, llevar a ebullición y dejar enfriar.

Dosis habituales: 2-10 g/kg según aplicación.

FLAN DE FRUTA

250 g Zumo de fruta
2 g Töufood Agär

Mezclar la mitad del zumo de fruta con el azúcar, y el Agär, y remover constantemente hasta que se disperse por completo. Calentar la mezcla hasta su ebullición, removiendo constantemente para evitar que se pegue. Retirar del fuego y añadir la otra mitad del zumo. Depositar en los moldes de flan. Dejar enfriar hasta su gelificación.

GEL DE CAFÉ CALIENTE

250 g Café
30 g Azúcar
1 g Töufood Agär

Mezclar todos los ingredientes, y remover constantemente hasta que se disuelvan por completo. Calentar la mezcla hasta la ebullición, removiendo constantemente para evitar que se queme. Retirar del fuego y depositar en recipientes cerámicos para café. Dejar enfriar hasta la gelificación. Calentar este gel en un horno a 100° C durante 10 minutos. Servir.

ESPAGUETI DE FRESAS

400 g Licuado de fresas
2 g Töufood Agär

Calentar el líquido con el Agär, colar, rellenar la jeringa y conectarla en el tubo hasta haberlo llenado de líquido, retirar el tubo y ponerlo en agua con hielo. Con la jeringa llena de aire, conectar el tubo y retirar el espagueti

GELATINA CALIENTE DE LANGOSTINO

250 g Caldo de langostino
0,6 g Töufood Agär

Llevar a ebullición sin parar de remover. Dejar que gelifique en nevera un mínimo de dos horas. Calentar en la salamandra/grill en el momento de servir.

TERRINA DE ALBAHACA

250 g Agua de albahaca
0,9 g Töufood Agär

Mezclar ¼ parte de agua de albahaca y Agär en polvo. Llevar a ebullición con fuego mediano sin parar de remover. Retirar del fuego y añadir el resto del agua a punto de sal. Cuajar en un recipiente en el que se pueda obtener un cm de grosor y cortar de forma rectangular.

FALSO CAVIAR DE NARANJA

200 g Zumo de naranja
2 g Töufood Agär
500 g Aceite de girasol

Mezclar el zumo de naranja con el Agär y dejar que hierva. Dejar el aceite en la nevera o congelador, bien frío, e ir tirando con forma de gotas con una jeringa. Se irán formando perlas de caviar. Colar y limpiar.

ESPUMA CALIENTE DE PATATA

800 g Crema de patata
1 g Töufod Agär

Elaborar la crema de patata tradicional, con puerro, mantequilla, patata, agua y nata al 35%. Pasar por la Thermomix y por el colador chino. Apartamos unos 800 g y le añadimos el Agär. Llevar a ebullición, colar, e introducir en el sifón con 2 cargas de NO₂. Colocar dentro de un baño maría a 65° y servir.

PURÉ DE LIMÓN

400 g Zumo de limón
6 g Töufod Agär
200 g TPT

Hervir el almíbar con el Agär. Retirar del fuego y añadir el zumo de limón. Enfriar y turbinar.

CUAJADA DE COCO

187 g Leche entera
187 g Nata 35%
2 g Töufod Agär
100 g Azúcar
125 g Leche de coco

Mezclar todos los ingredientes menos la leche de coco. Hervir durante 2 minutos, todo menos la leche de coco. Después añadir la leche de coco, dejar hervir y colar. Rellenar los recipientes. Dejar cuajar en la nevera.

PURÉ DE VINAGRE

300 g Vinagre
2 g Töufod Agär
25 g Azúcar

Poner a reducir los 300 g de vinagre hasta los 200 g. Dejar enfriar. Mezclar todos los ingredientes, y dejar hervir. Enfriar, turbinar y pasar por el colador. Introducir en el biberón para servir.

CREMA DE COCO

200 g Puré de coco
200 g Leche de coco
50 g Azúcar
3 g Töufod Agär

Mezclar todos los ingredientes en un bol con ayuda del túrmix. Llevar a ebullición para activar el Agär y dejar enfriar hasta que gelifique. Triturar hasta obtener un crema fina.



AGÄR BIO



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono ecológico tipo fibra que se extrae de las algas rojas marinas tipo *Gelidium* y *Gracilaria* con propiedades gelificantes, espesantes y estabilizantes. Su gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 80°C, con lo que permite gelificados calientes, obteniendo un resultado óptimo hasta con cantidades muy pequeñas. Es termorreversible, por lo que una vez gelificado, si se funde puede volver a gelificar. En medios ácidos y alcohólicos pierde parte de su capacidad gelificante y por tanto se tiene que aumentar la dosis para obtener la textura deseada. Además, es una gran fuente de fibra con efectos positivos sobre los niveles de colesterol, con un 0% de grasas, y se puede utilizar como gelificante en dietas vegetarianas y veganas.

Mezclar el producto en frío, llevar a ebullición y dejar enfriar.

Dosis habituales: 2-10 g/kg según aplicación.

FLAN DE FRUTA

250 g Zumo de fruta
2 g Töufood Agär Eco

Mezclar la mitad del zumo de fruta con el azúcar, y el Agär Eco, y remover constantemente hasta que se disperse por completo. Calentar la mezcla hasta su ebullición, removiendo constantemente para evitar que se pegue. Retirar del fuego y añadir la otra mitad del zumo. Depositar en los moldes de flan. Dejar enfriar hasta su gelificación.

GEL DE CAFÉ CALIENTE

250 g Café
30 g Azúcar
1 g Töufood Agär Eco

Mezclar todos los ingredientes, y remover constantemente hasta que se disuelvan por completo. Calentar la mezcla hasta la ebullición, removiendo constantemente para evitar que se queme. Retirar del fuego y depositar en recipientes cerámicos para café. Dejar enfriar hasta la gelificación. Calentar este gel en un horno a 100° C durante 10 minutos. Servir.

ESPAGUETI DE FRESAS

400 g Licuado de fresas
2 g Töufood Agär Eco

Calentar el líquido con el Agär Eco, colar, rellenar la jeringa y conectarla en el tubo hasta haberlo llenado de líquido, retirar el tubo y ponerlo en agua con hielo. Con la jeringa llena de aire, conectar el tubo y retirar el espagueti

GELATINA CALIENTE DE LANGOSTINO

250 g Caldo de langostino
0,6 g Töufood Agär Eco

Llevar a ebullición sin parar de remover. Dejar que gelifique en nevera un mínimo de dos horas. Calentar en la salamandra/grill en el momento de servir.

TERRINA DE ALBAHACA

250 g Agua de albahaca
0,9 g Töufood Agär Eco

Mezclar ¼ parte de agua de albahaca y Agär Eco en polvo. Llevar a ebullición con fuego mediano sin parar de remover. Retirar del fuego y añadir el resto del agua a punto de sal. Cuajar en un recipiente en el que se pueda obtener un cm de grosor y cortar de forma rectangular.

FALSO CAVIAR DE NARANJA

200 g Zumo de naranja
2 g Töufood Agär Eco
500 g Aceite de girasol

Mezclar el zumo de naranja con el Agär Eco y dejar que hierva. Dejar el aceite en la nevera o congelador, bien frío, e ir tirando con forma de gotas con una jeringa. Se irán formando perlas de caviar. Colar y limpiar.

ESPUMA CALIENTE DE PATATA

800 g Crema de patata
1 g Töufood Agär Eco

Elaborar la crema de patata tradicional, con puerro, mantequilla, patata, agua y nata al 35%. Pasar por la Thermomix y por el colador chino. Apartamos unos 800 g y le añadimos el Agär Eco. Llevar a ebullición, colar, e introducir en el sifón con 2 cargas de NO₂. Colocar dentro de un baño maría a 65° y servir.

PURÉ DE LIMÓN

400 g Zumo de limón
6 g Töufood Agär Eco
200 g TPT

Hervir el almíbar con el Agär Eco. Retirar del fuego y añadir el zumo de limón. Enfriar y turbinar.

CUAJADA DE COCO

187 g Leche entera
187 g Nata 35%
2 g Töufood Agär Eco
100 g Azúcar
125 g Leche de coco

Mezclar todos los ingredientes menos la leche de coco. Hervir durante 2 minutos, todo menos la leche de coco. Después añadir la leche de coco, dejar hervir y colar. Rellenar los recipientes. Dejar cuajar en la nevera.

PURÉ DE VINAGRE

300 g Vinagre
2 g Töufood Agär Eco
25 g Azúcar

Poner a reducir los 300 g de vinagre hasta los 200 g. Dejar enfriar. Mezclar todos los ingredientes, y dejar hervir. Enfriar, turbinar y pasar por el colador. Introducir en el biberón para servir.

CREMA DE COCO

200 g Puré de coco
200 g Leche de coco
50 g Azúcar
3 g Töufood Agär Eco

Mezclar todos los ingredientes en un bol con ayuda del túrmix. Llevar a ebullición para activar el Agär Eco y dejar enfriar hasta que gelifique. Triturar hasta obtener un crema fina.



AGÄR ELASTIC



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Combinación de gelificantes agar y gellan, ambos hidratos de carbono tipo fibra. Tiene unas propiedades gelificantes muy parecidas al Agär, aunque el efecto de la Gellan le aporta unas propiedades elásticas que permiten manipular con mucha más facilidad el gelificado. Su gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 80°C, con lo que permite gelificados calientes, obteniendo un resultado óptimo hasta con cantidades muy pequeñas. Es termorreversible, por lo que una vez gelificado, si se funde puede volver a gelificar. En medios ácidos y alcohólicos pierde parte de su capacidad gelificante y por tanto se tiene que aumentar la dosis para obtener la textura deseada. Además, es una gran fuente de fibra con efectos positivos sobre los niveles de colesterol, con un 0% de grasas, y se puede utilizar como gelificante en dietas vegetarianas y veganas.

Mezclar el producto en frío con fuerte agitación, llevar a ebullición y dejar enfriar.

Dosis habituales: 2-10 g/kg según aplicación.

GEL ELÁSTICO DE FRUTA

250 g Zumo de fruta

2 g Tóufood Agär Elastic

Mezclar la mitad del zumo de fruta con el azúcar y el Agär Elastic, remover constantemente hasta que se dispersen por completo. Si no se consigue, utilizar un brazo triturador. Calentar la mezcla hasta ebullición removiendo constantemente para evitar que se pegue. Retirar del fuego y añadir la otra mitad de zumo. Depositar en los moldes. Dejar enfriar hasta la gelificación.



ALGİNATE



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de las algas pardas en mares de aguas frías, particularmente de los tipos *Macrocystis*, *Fucus*, *Laminaria*, etc... con propiedades gelificantes, espesantes y estabilizantes. Sólo gelifica en presencia de iones calcio por lo que se recomienda su uso para productos con fuente de calcio natural o con los productos Glucocal y Cálctic. No se dispersa bien en medios ácidos (pH <3). El gel producido en medio cálcico es termoestable y por lo tanto no se vuelve líquido con el incremento de la temperatura. El hecho que sólo gelifique en presencia de calcio, nos permite controlar la gelificación y lo hace especialmente útil para la esferificación.

Mezclar con fuerte agitación en un medio cálcico y dejar reposar.

Dosis habituales: 5-15 g/kg según aplicación.

FLAN DE FRUTA

200 g Zumo de fruta
5 g Töufood Alginate
5 g Töufood Glücocal

Mezclar el Alginate con el zumo de fruta o verdura. Se puede dejar que se disperse por sí solo lentamente o hacerlo con la ayuda de un brazo triturador. Si se deja que se disperse por sí solo, el proceso de dispersión natural tarda, al menos, 24 horas. Si se utiliza un brazo triturador, la dispersión es inmediata, pero se producirá aire residual, que luego podrá eliminarse con una máquina de vacío o dejando reposar durante un mínimo de 4 horas. Esperar hasta que la dispersión se haya estabilizado y, luego, agregar el Glücocal. Esperar a que gelifique.

GELIFICACIÓN PARA UTILIZAR COMO PASTA

250 g Agua
3 g Töufood Alginate
5 g Töufood Glücocal
3 g Töufood Fishgël

Mezclar Alginate con agua, tea o zumo de fruta o verdura. Se puede dejar que se disperse por sí solo lentamente o hacerlo con la ayuda de un brazo triturador. Si se deja que se disperse por sí solo, el proceso de dispersión natural tarda, al menos, 24 horas. Si se utiliza un brazo triturador, la dispersión es inmediata, pero se producirá aire residual, que luego podrá eliminarse con una máquina de vacío o dejando reposar durante un mínimo de 4 horas. Esperar hasta que la dispersión se haya estabilizado. Añadir el Fishgël, previamente hidratado con el cuádruple de agua fría y calentar lentamente. Añadir el Glücocal. Dejar en la nevera y esperar a que gelifique. Cortar en la forma de pasta deseada: tagliatelle, raviolis, etc.

RAVIOLI DE GUISANTES

200 g Agua
250 g Guisantes
5 g Töufood Alginate
15 g Töufood Glücocal
1000 g Agua

Echar el agua hirviendo sobre los guisantes, mezclar con un brazo triturador. Filtrar. Añadir el Alginate. Se puede dejar que se disperse por sí solo lentamente o hacerlo con la ayuda de un brazo triturador. Si se deja que se disperse por sí solo, el proceso de dispersión natural tarda, al menos, 24 horas. Si se utiliza un brazo triturador, la dispersión es inmediata, pero se producirá aire residual, que luego podrá eliminarse con una máquina de vacío o dejando reposar durante un mínimo de 4 horas. Esperar hasta que la dispersión se haya estabilizado. Preparar el baño de Glücocal, usando la proporción adecuada de Glücocal y agua. Aplicar la técnica de esferificación, por inmersión en un baño de calcio.

RAVIOLI DE YOGUR

200 g Yogur
5 g Töufood Alginate
1000 g Agua

Debido a que el yogur es un alimento rico en calcio, no se necesita usar Glücocal. Preparar el baño de Alginate, usar la proporción adecuada de Alginate y agua. Aplicar la técnica de esferificación, por inmersión en un baño de Alginate.

ESFERIFICACIÓN INVERSA DE MANCHEGO

650 g Queso manchego
1000 g Leche
45 g Töufood Glücocal
5 g Alginate
1000 g Agua

Hervir la leche, mezclarla con el queso y el Glücocal y triturar. Si se guarda en la nevera, sacar de la nevera y volver a mezclar otra vez, antes de hacer las esferificaciones. Preparar el baño de Alginate, usando la cantidad adecuada de Alginate y agua. Aplicar la técnica de esferificación, por inmersión en el baño de Alginate.

ESFERIFICACIÓN INVERSA DE OLIVAS Y ANCHOAS

200 g Olivas sin hueso
300 g Agua de olivas
50 g Zanahoria licuada
20 g Anchoas
3 g Töufood Xanthän
5 g Töufood Glücocal
5 g Töufood Alginate
1000 g Agua

Triturar las olivas con el agua de oliva, la zanahoria y las anchoas, con el Glücocal. Pasar por un colador. Preparar el baño de Alginate, usando la cantidad adecuada de Alginate y agua. Aplicar la técnica de esferificación, por inmersión en el baño de Alginate.

ESFERIFICACIÓN DE COCO Y YEMA

200 g Leche de coco
2 g Töufood Glücocal
0,7 g Töufood Xanthän
2 ud Yema de huevo
q/s Sal
5 g Töufood Alginate
1000 g Agua

Turbinar la leche de coco con la sal, el Glücocal y la Xanthän con un brazo triturador. Sacar el aire o dejarlo reposar para eliminar el aire, por si solo. Poner 30 g, aproximadamente, de la leche de coco en un bol, como si fuera una clara de huevo y verter una yema de huevo en el medio (20 g de aprox.). Pasar con mucha precaución a un baño de Alginate, como normalmente se hace con la cuchara (ver imágenes). Dejar gelificar en el baño durante 2 minutos. Sacar delicadamente con la ayuda de una espumadora. Calentar a 70 °C y servir.

ESFERIFICACIÓN DE MANGO Y PASIÓN

200 g Pulpa de mango
200 g Pulpa de fruta de la pasión
4 g Töufood Glücocal
0,5 g Töufood Xanthän
5 g Töufood Alginate
1000 g Agua

Turbinar el Glücocal con la Xanthän y la fruta de la pasión, con un brazo triturador. Quitar el aire o dejarlo reposar y que elimine el aire por si sola. Añadir la pulpa de mango y mezclar. Pasar con mucha precaución a un baño de Alginate, como normalmente se hace con la cuchara (ver imágenes). Dejar gelificar en el baño durante 1 minuto o más, si la bola es más grande. Sacar suavemente y servir.

ESFERIFICACIÓN DE KIWI Y VERMUT

200 g Kiwi
20 g Azúcar
2 g Töufood Glücocal
0,3 g Töufood Xanthän
30 g Vermut
5 g Töufood Alginate
1000 g Agua

Triturar suavemente el kiwi con un brazo triturador y colar. Añadir el vermut, el azúcar y el Glücocal. Mezclar con un brazo triturador. Separar la mitad y mezclar con la Xanthän, con un brazo triturador. Mezclar la otra mitad y dejar reposar. Pasar con mucha precaución a un baño de Alginate, , como normalmente se hace con la cuchara (ver imágenes). Dejar gelificar en el baño durante 1 minuto o más, si la bola es más grande. Sacar suavemente y servir.

ESFERIFICACIÓN INVERSA DE VINO DULCE

250 g Vino dulce
5 g Azúcar
2 g Töufood Glücocal
1 g Töufood Xanthän
5 g Töufood Alginate
1000 g Agua

Mezclar todos los ingredientes con el brazo triturador y dejar reposar. Pasar con mucha precaución a un baño de Alginate, , como normalmente se hace con la cuchara (ver imágenes). Dejar gelificar en el baño durante 1 minuto o más, si la bola es más grande. Sacar suavemente y servir.



FISHGËL



Gluten Free



Halal



Kosher

La gelatina de cola de pescado es el gelificante más utilizado en la cocina occidental, tanto en cocina como en pastelería. Es una gelatina proteica, obtenida del colágeno animal y, aunque habitualmente se comercializan gelatinas con origen bovino o porcino, Fishgël tiene origen pescado. No todas las gelatinas tienen el mismo poder de gelificación. Éste se mide en un valor llamado Bloom, que puede ir de 50 a 300. Cuanto mayor sea el grado Bloom más poder de gelificación tiene la gelatina. El Fishgël tiene 200 grados Bloom que, junto con el grado Bloom de 220, son los más utilizados. Se aplica en cocina salada como en los clásicos “áspics”, por ejemplo, pero es en pastelería donde alcanza su plenitud con gelificaciones débiles o para estabilizar estructuras espumadas tipo mousse.

Una buena hidratación se consigue con la masa de gelatina mezclada con 4 veces más de agua fría y calentando ligeramente la mezcla en el producto que se quiere gelificar. Después, hay que esperar a que esté tibia y dejar reposar en el frigorífico, por un mínimo de cuatro horas.

Dosis habituales: 15-25 g/kg según aplicación.

ESPUMA DE FRUTA

250 g Zumo de fruta
3 g Töufood Mëticel
6 g Töufood Fishgël

Mezclar 200 g de zumo con el Mëticel a temperatura ambiente, removiendo constantemente con la ayuda de un batidor de mano hasta que se disperse. Poner la mezcla en la nevera a 4°C durante un mínimo de 12 horas per garantizar su hidratación. Hidratar el Fishgël con los 50 g restantes de zumo (es necesario que esté frío), completar con agua fría si hace falta (se necesita el cuádruple de líquido frío). Dispersar calentando la mezcla a unos 50° C. Coger la mezcla de Mëticel y dejar fuera de la nevera hasta que esté a un mínimo de 14 °C . Ponerla en un recipiente y empezar a batir. Una vez que se obtenga un poco de espuma, añadir la mezcla de gelatina a unos 35-40°C, y seguir batiendo constantemente hasta que se obtenga una textura esponjosa.

GANACHE DE ALBAHACA Y LIMA

200 g Chocolate blanco
200 g Nata
12 Hojas de albahaca
3,6 g Töufood Fishgël
14,4 g Agua (1)
70 g Agua (2)
90 g Zumo de lima
q/s Piel de lima

Derretir el chocolate blanco a 45°C. Calentar la crema y emulsionar con el chocolate. Añadir las hojas de albahaca y la piel de lima, y mezclar con un túrmix. Hidratar el Fishgël con el agua (1), mezclándolo y esperando un mínimo de 10 minutos. Calentar la pasta de Fishgël a 40°C y mezclar con el agua y el zumo de lima. Emulsionar con la mezcla de chocolate.

POREX DE FRUTA DE LA PASIÓN

125 g Fruta de la pasión
35 g Azúcar
1,75 g Töufood Mëticel
3,5 g Töufood Fishgël

Mezclar 75 g de fruta de la pasión con el Mëticel, con la ayuda de un triturador y hasta que se disperse. Dejar enfriar en la nevera a 4°C durante un mínimo de 12 horas. Una vez enfriada esta mezcla, subir hasta los 14°. Los restantes 50 g de fruta de la pasión se mezclan con el Fishgël previamente hidratado con el cuádruple de agua fría y se calienta suavemente a unos 35° C. Triturar la Mëticel, el azúcar y la fruta de la pasión a 14° C y muy poco a poco, añadir la gelatina de fruta de la pasión. Montar hasta obtener una textura de merengue e introducir en una manga pastelera, para conseguir la forma deseada (de "ganchito", por ej.). Se puede deshidratar y la elaboración se convierte así en crujiente.

MOUSSE DE CHOCOLATE

200 g Leche
5 g Töufood Fishgël
350 g Chocolate
68 g Clara de huevo
75 g Töufood Dextröse
25 g Töufood Trehalöse
1 g Töufood Cream Tartär
1 g Töufood Albümin Egg
275 g Nata

Calentar la leche a unos 50°C, agregar el Fishgël, previamente hidratado con el cuádruple de agua fría. Verter sobre el chocolate negro semifundido y mezclar con la ayuda de un túrmix. Calentar las claras junto con el Albümin Egg, la Dextröse y la Trehalöse y montar el merengue a 60°C a velocidad rápida hasta que enfríe. Cuando la temperatura de la trufa de chocolate esté a unos 32-33°C, incorporar al merengue frío. Finalmente incorporar la nata semimontada hasta conseguir textura de mousse. Dosificar en moldes

GLASEADO DE CHOCOLATE

300 g Töufood Isomält
200 g Nata 35%
200 g Agua
100 g Töufood Glucöse 35
150 g Leche condensada
240 g Chocolate negro 70%
12 g Töufood Fishgël

Calentar la nata, el agua y la Glucöse 35. Al mismo momento, poner en un cazo alto el Isomält y fundirlo lentamente. Una vez fundido, sacar del fuego y desglasar poco a poco, teniendo en cuenta de no salpicarse, con la primera mezcla de líquidos bien caliente. Mezclar bien. Añadir la leche condensada y luego el Fishgël, previamente hidratado con el cuádruple de agua fría. Verter la mezcla sobre el chocolate fundido y homogeneizar con un Túrmix. Dejar reposar 24 horas en la nevera. Calentar la mezcla a unos 32°C, emulsionar con el Túrmix, sin incorporar aire y usar a 30°C, aproximadamente.

MOUSSE DE CREMA DE QUESO

300 g Queso crema
80 g Agua (1)
150 g Agua (2)
8 g Töufood Albümin Egg
50 g Azúcar
30 g Töufood Trehalöse
6 g Töufood Fishgël
24 g Agua (3)

Batir el Albuümin egg con el agua (1), el azúcar y la Threalöse para hacer un merengue. Hidratar el Fishgël con el agua (3), mezclándolo y esperando un mínimo de 10 minutos. Calentar la pasta de Fishgël a 40°C. Añadir el agua (2) y el queso crema. Batir. Cuando la mezcla esté a 27-28°C, añadir el merengue y mezclar suavemente. Llenar los moldes y guardar en nevera.



GËLLAN



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra que se obtiene de la fermentación bacteriana con *Sphingomonas elodea*. Existen dos tipos de goma gellan, el high-acyl y el low-acyl. Gëllan es una goma low-acyl, por lo que es ideal para la producción de geles sólidos y elásticos y de corte limpio. Es también adecuada para preparaciones a base de carne y verduras con el método "Cook-and-Chill". La gelificación es rápida, y una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 90° C (producto gelificado caliente). Pierde parte de su poder gelificante en soluciones muy salinas. Desarrolla un efecto más fuerte en productos que contienen calcio, como por ej. yogures u otros lácteos.

Se mezcla en frío con fuerte agitación y se lleva a ebullición.

Dosis habituales: 6-10 g/kg según aplicación.

TAGLIATELLE DE ALBAHACA

250 g Agua de albahaca
5 g Töufood Gëllan

Mezclar la mitad del agua de albahaca y la Gëllan, utilizando el brazo triturador. Llevar a ebullición con fuego mediano sin parar de mezclar. Retirar del fuego y añadir la otra mitad de agua de albahaca. Enfriar en una plancha, a poder ser en nevera. Cortar, el gel que se ha formado, en forma de tagliatelle. Se recomienda servirlo caliente acompañado de queso y tomate. Se puede calentar fácilmente también al microondas, pero durante muy poco tiempo.

CANELONES DE TOMATE

500 g Jugo de tomate
2 g Sal
0,5 g Pimienta negra
10 g Töufood Gëllan

Mezclar la mitad del jugo de tomates con la Gëllan, utilizando el bazo triturador. Llevar a ebullición con fuego mediano sin para de mezclar. Retirar del fuego y añadir el resto de agua de tomate. Enfriar en una plancha a poder ser en la nevera. Cortar en forma de cuadrados (canelones). El relleno que puede utilizarse con los canelones es de libre elección. Evidentemente se puede servir caliente e incluso gratinado con queso rallado por encima.

GEL DE AMARETTO

100 g Agua
50 g Azúcar
150 g Amaretto
13 g Töufood Gëllan

Mezclar el agua con el azúcar y la Gëllan a temperatura ambiente, utilizando un brazo triturador. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y mezclar con el Amaretto, verter en el molde o bandeja que se desee. Dejar enfriar preferiblemente en la nevera, hasta que gelifique.



IÖTA



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra de la familia de los carragenatos extraído de diferentes variedades de algas rojas entre las que destaca la *Chondrus crispus* con propiedades gelificantes y espesantes. Produce una gelificación relativamente rápida y con una textura blanda. Ideal para flanes, salsas, sopas y cremas. Especialmente interesante para realizar flanes de aceite.

Mezclar con fuerte agitación y llevar a ebullición. Dejar gelificar en frío.

Dosis habituales: 1-12 g/kg según aplicación.

FLAN DE FRUTA

200 g Zumo de fruta
3 g Töuflood löta

Mezclar el zumo de fruta con la löta utilizando el brazo triturador. Calentar hasta llegar al punto de ebullición. Verter en moldes de flan y dejar enfriar, a poder ser en la nevera.

GEL DE MOSCATEL

250 g Moscatel
20 g Azúcar
3 g Töuflood löta

Mezclar 50 ml de moscatel con la löta a temperatura ambiente, utilizando un brazo triturador. Calentar removiendo constantemente hasta el punto de ebullición. Retirar del fuego y mezclar con el resto del vino. Verter en moldes y dejar enfriar, a poder ser en la nevera.

FLAN DE AGUA DE TOMATE Y ACEITE

100 g Agua de tomate clarificada
100 g Aceite de oliva Virgen Extra
2,5 g Töuflood löta

Mezclar el agua de tomate con la löta utilizando un brazo triturador. Calentar hasta el punto de ebullición. Añadir el aceite con delicadeza, preferiblemente en un recipiente redondo, metálico y hondo. Es necesario ir añadiendo el aceite como si se tratara de un "all-i-oli" o mahonesa. No utilizar trituradores. Verter en moldes de flan, y dejar enfriar a poder ser en la nevera.

FLAN DE COCO

300 g Leche de coco
100 g Nata 35%
40 g Azúcar
3 g Töuflood löta

Mezclar todos los ingredientes a temperatura ambiente, utilizando un brazo triturador. Calentar removiendo constantemente hasta el punto de ebullición. Retirar del fuego, verter en los moldes correspondientes y dejar enfriar, a poder ser en la nevera.

NATILLAS DE CHOCOLATE

500 g Leche entera
120 g Yema de huevo
100 g Azúcar
150 g Chocolate 70%
20 g Mantequilla
4 g Töuflood löta

Batir las yemas de huevo con el azúcar. Añadir la leche y la löta, y dispersar utilizando un brazo triturador. Calentar removiendo constantemente hasta el punto de ebullición. Retirar del fuego y colar. Verter en los moldes correspondientes, y dejar enfriar a poder ser en la nevera.

PANNA COTTA CLÁSICA

1000 g Crema de leche
60 g Azúcar
10 g Azúcar de vainilla
3 g Töuflood löta

Mezclar la crema de leche y los azúcares, y pasar por un colador fino. Añadir la löta, y dispersarla bien con la ayuda de un brazo triturador. Calentar la mezcla hasta el punto de ebullición. Verter en los moldes que se consideren pertinentes. Enfriar, preferiblemente en nevera.

COMPOTA DE FRESA Y FRAMBUESA

140 g Puré de fresa

100 g Puré de frambuesa

20 g Azúcar

1,5 g Töuföod löta

Mezclar todos los ingredientes con un túrmix. Calentar la mezcla hasta ebullición. Dejar gelificar y volver a batir.



KÄPPA



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra de los carragenatos que se extrae de diferentes variedades de algas rojas, sobre todo de los tipos *Chondrus crispus* y *Gigartina* con propiedades gelificantes y espesantes. Tiene propiedades gelificantes, espesantes, estabilizantes y de agente suspensor. Su rapidez de gelificación y consistencia firme y adaptable permite "napados" y recubrimientos gelificados de otros productos. Una vez gelificado puede soportar temperaturas de hasta 70-80°C. Es especial para realizar productos gelificados inmediatos con consistencia dura, aunque en medios ácidos pierde parte de su capacidad gelificante, por lo que hay que aumentar la dosis. El gel presenta reactividad con las proteínas, tiene tendencia a la sinéresis y no es congelable.

Mezclar con el líquido con fuerte agitación y llevar a ebullición. Enfriar hasta que gelifique.

Dosis habituales: 5-10 g/kg según aplicación.

CHERRY NAPADOS CON ALBAHACA

250 g Agua de albahaca
2,5 g Töufood Käppa
200 g Tomates cherry

Mezclar la mitad del agua de albahaca y la Käppa, utilizando un brazo triturador. Llevar a ebullición a fuego mediano sin parar de remover. Retirar del fuego y añadir el resto del agua de albahaca. Cuando la temperatura haya bajado hasta unos 50-60°C ya empieza la gelificación. Sumergir los tomatitos y esperar brevemente a que se forme la capa gelificada. Dejar enfriar encima de una bandeja preparada con papel antiadherente, hasta que se gelifiquen.

CEPS CON SU PROPIO ÁMBAR

30 ud Cep en láminas
200 g Caldo de ceps
3 g Töufood Käppa

Mezclar el caldo de ceps y la Käppa, utilizando un brazo triturador. Llevar a ebullición a fuego mediano, sin parar de remover. Retirar del fuego y extraer toda la espuma que se podría haber formado. Sumergir las láminas de ceps en el caldo aún caliente (50°C aprox.) hasta formar una película alrededor del cep, y retirar. Dejar enfriar encima de una bandeja preparada con papel antiadherente hasta que gelifique.

FRESAS CON NATA

500 g Fresas
100 g Azúcar (1)
25 g Vinagre
2,5 g Töufood Käppa
350 g Nata
75 g Azúcar (2)
1 g Töufood Xanthän

Cortar las fresas a dados y macerarlas con el azúcar (1) y el vinagre. Colar el jugo que suelten y añadirle la Käppa. Llevar a ebullición. Estirar un film transparente y disponer el jugo de fresa en forma de círculos sobre el film. Montar la nata con el azúcar y la Xanthän. Poner una porción de chantilly encima de cada círculo y cerrar las bolas.



MÉTICEL



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra procedente de la celulosa vegetal con propiedades espesantes y gelificantes. Contrariamente a los otros gelificantes, éste gelifica al aumentar la temperatura y, cuando el producto se enfría, pierde la gelificación y se vuelve líquido. Esto permite purés y picados finos, con la finalidad que se deshagan en la boca. Se puede aplicar a masas de productos para freír, por ejemplo croquetas, para retener el agua y por tanto evitar que se rompan al freírlas.

Mezclar en frío o templado agitando con fuerza, y dejar reposar en la nevera hasta los 4°C para su hidratación. Seguidamente, aplicar temperatura. Comienza a gelificar a partir de unos 55°C.

Dosis habituales: 2-15 g/kg según aplicación.

TORTILLA VEGETAL SIN HUEVO

100 g Agua
3 g Töufood Mëticel
250 g Verduras

Preparar la base de Mëticel calentando el agua a unos 80-90°C. Añadir la Mëticel mezclando constantemente con la ayuda de un batidor de mano y hasta que se disperse. Dejar enfriar en la nevera a 4°C durante un mínimo de 12 horas. Saltear las verduras. Aplicar la base de Mëticel y cocer en una sartén como si fuese una tortilla.

CROQUETAS

500 g Masa de croqueta
3 g Töufood Mëticel

Preparar la masa de croqueta añadiendo la Mëticel a la leche, removiendo constantemente con la ayuda de un batidor de mano y hasta que se disperse. Dejar enfriar en la nevera a 4°C durante un mínimo de 12 horas. Freír y servir.

ÑOQUIS DE PATATA

500 g Patata blanca
50 g Nata 35%
100 g Mantequilla
10 g Töufood Mëticel

Hervir las patatas y pasarlas por el pasapurés. Añadir la nata hervida, la mantequilla y la Mëticel. Enfriar en la nevera a 4°C, se recomienda durante unas 12 horas para que la Mëticel se hidrate correctamente. Formar los ñoquis y freír.

ESPUMA DE FRUTA

250 g Zumo de fruta
3 g Töufood Mëticel
6 g Töufood Fishgël

Mezclar 200 g de zumo con el Mëticel a temperatura ambiente, removiendo constantemente con la ayuda de un batidor de mano hasta que se disperse. Poner la mezcla en la nevera a 4°C durante un mínimo de 12 horas per garantizar su hidratación. Hidratar el Fishgël con los 50 g restantes de zumo (es necesario que esté frío), completar con agua fría si hace falta (se necesita el cuádruple de líquido frío). Dispersar calentando la mezcla a unos 50° C. Coger la mezcla de Mëticel y dejar fuera de la nevera hasta que esté a un mínimo de 14 °C . Ponerla en un recipiente y empezar a batir. Una vez que se obtenga un poco de espuma, añadir la mezcla de gelatina a unos 35-40°C, y seguir batiendo constantemente hasta que se obtenga una textura esponjosa.

POREX DE FRUTA DE LA PASIÓN

125 g Fruta de la pasión

35 g Azúcar

1,75 g Töufod Mëticel

3,5 g Töufod Fishgël

Mezclar 75 g de fruta de la pasión con el Mëticel, con la ayuda de un triturador y hasta que se disperse. Dejar enfriar en la nevera a 4°C durante un mínimo de 12 horas. Una vez enfriada esta mezcla, subir hasta los 14°. Los restantes 50 g de fruta de la pasión se mezclan con el Fishgël previamente hidratado con el cuádruple de agua fría y se calienta suavemente a unos 35° C. Triturar la Mëticel, el azúcar y la fruta de la pasión a 14° C y muy poco a poco, añadir la gelatina de fruta de la pasión. Montar hasta obtener una textura de merengue e introducir en una manga pastelera, para conseguir la forma deseada (de "ganchito", por ej.). Se puede deshidratar y la elaboración se convierte así en crujiente.



VEGETAL GÈL



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Gelificante de origen vegetal obtenido de distintos hidrocoloides. Produce geles muy elásticos con una buena absorción del agua. Puede usarse para glasear fruta.

Disolver los ingredientes con fuerte agitación. Calentar hasta alcanzar como mínimo los 65°C aunque se recomienda llevar la mezcla a ebullición. Retirar y colocar en el molde deseado. Dejar gelificar en frío o a temperatura ambiente.

Dosis habituales: 50 g/kg según aplicación.

PECTINAS

Las pectinas son fibras vegetales con propiedades gelificantes que constituyen una gran parte de la pared celular de las plantas. Debido a su naturaleza, necesitan una cierta proporción de azúcar libre y acidez para gelificar, por lo que se suelen utilizar como gelificantes, espesantes o estabilizantes en elaboraciones dulces como mermeladas, pastas de fruta o coberturas.



PÈCTIN HM BASIC



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra que se obtiene de los cítricos y las manzanas con propiedades gelificantes. Para que gelifique, necesita elevadas cantidades de azúcar (sobre 50 o más grados Brix) y una alta acidez (por debajo de pH 3,7). Con ello genera un gel termoestable que puede soportar temperaturas elevadas. Ideal para hacer mermeladas, confituras y jaleas.

Mezclarlo con sacarosa u otros hidratos de carbono e introducir al líquido y llevar a ebullición.

Dosis habituales: 10-20 g/kg según aplicación.

GELATINA DE MELOCOTÓN

500 g Zumo de melocotón
500 g Azúcar
5 g Töufood Pëctin HM Basic
18,5 g Azúcar
3,5 g Töufood Citric

Mezclar la Pëctin HM Basic con los 16,5 g de azúcar. Incorporar la mezcla anterior de Pëctin HM Basic al zumo de melocotón. Calentar hasta hervir. Añadir el azúcar y hervir durante 5 minutos. Si dispone de refractómetro, coger una pequeña muestra y comprobar que está entre 60 y 65 °Bx. Retirar del fuego y añadir el Citric. Poner en el recipiente y dejar enfriar. Conservar en la nevera tapado.

PASTA DE FRUTA DE LIMÓN Y MANZANA

55 g Azúcar (1)
14 g Töufood Pëctin HM Basic
200 g Zumo de limón
125 g Pulpa congelada de manzana verde
175 g Zumo de manzana
450 g Azúcar (2)
75 g Miel
150 g Töufood Glucose 35
5 g Töufood Citric
5 g Agua

Mezclar el azúcar 1 y la Pëctin HM Basic. Calentar el zumo de limón, el zumo de manzana y el puré de manzana verde a 40°C. Añadir poco a poco en forma de lluvia la mezcla de Pëctin HM Basic y azúcar mientras se va mezclando con un batidor. Llevar a ebullición. Añadir el azúcar 2 en dos veces y luego la miel y la Glucose 35. Llevar la mezcla a 106°C. Retirar del fuego y añadir la solución de Citric y agua. Mezclar y disponer en los moldes deseados. Dejar gelificar a temperatura ambiente.

CONFITURA DE FRESAS

1000 g Fresas
650 g Azúcar
50 g Glucosa
16 g Töufood Pëctin HM Basic
8 g Töufood Citric

Mezclar el azúcar y el agua. Limpiar las fresas, quitar la parte verde (guardarla para hacer la gelatina) y cortar por la mitad. Mezclar con los 600 g de azúcar y dejar que saquen el zumo durante un día. Poner las fresas azucaradas en un recipiente a fuego suave y añadir la Pëctin HM Basic mezclada con los 50 g de azúcar restantes. Añadir la glucosa y hervir durante 5 minutos. Si dispone de refractómetro, coger una pequeña muestra y comprobar que está entre 55 y 65 °Bx. Retirar del fuego y añadir el Citric. Poner en el recipiente y dejar enfriar. Conservar en la nevera tapado.

GELATINA DE WHISKY

50 g Agua
200 g Azúcar
150 g Whisky
3 g Töufood Pëctin HM Basic
2 g Töufood Citric

Mezclar el azúcar y el agua. Incorporar la mezcla anterior de Pëctin HM Basic y mezclar con la túrmix. Poner el whisky y calentar hasta hervir. Hervir durante 5 minutos. Retirar del fuego y añadir el Citric. Poner en el recipiente y dejar enfriar. Conservar en la nevera tapado.



PÈCTIN HM YELLOW



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de los cítricos o manzanas con propiedades gelificantes y espesantes. Contiene sales para que su gelificación se ralentice y por consiguiente tener una estructura gelificada más densa. Esto lo hace ideal para realizar pastas de fruta y gominolas. Para que gelifique, necesita elevadas cantidades de azúcar (sobre 50 o más grados Brix) y una alta acidez (por debajo de pH 3,7). Con ello genera un gel termoestable que puede soportar temperaturas elevadas. Ideal para hacer mermeladas, confituras y jaleas.

Mezclarlo con sacarosa u otros hidratos de carbono e introducir al líquido y llevar a ebullición.

Dosis habituales: 10-20 g/kg según aplicación.

PASTA DE FRUTA

1200 g Puré de fruta
22 g Töufood Pëctin HM Yellow
84 g Azúcar (1)
840 g Azúcar (2)
18 g Jarabe de glucosa
84 g Azúcar invertido
12 g Töufood Citric

Mezclar los purés y poner a calentar con los 84 g de sacarosa y la Pëctin HM Yellow. Dar un hervor. Añadir el resto de los azúcares a intervalos sin interrumpir la cocción. Continuar con la cocción hasta asegurar un mínimo de 75 °Bx o 105 °C, aproximadamente. Detener la cocción e incorporar el Citric. Poner en moldes en caliente y, una vez frío, tapar con film plástico alimentario.

BOMBÓN DE MELOCOTÓN

280 g Pulpa de melocotón
20 g Azúcar
5 g Töufood Pëctin HM Yellow
220 g Azúcar
40 g Jarabe de glucosa
20 g Azúcar invertido
3 g Töufood Citric

Mezclar la Pëctin HM Yellow con los 20 g de azúcar. Añadir la pulpa de melocotón y hervir durante 5 minutos. Ir añadiendo el azúcar a intervalos, el jarabe de glucosa y el azúcar invertido. Mezclar enérgicamente. Calentar hasta 106 °C. Por último, incorporar el ácido cítrico y mezclar. Verter la mezcla en moldes siliconados y reservar en la nevera.

PASTA DE FRUTA DE AVELLANA

3 g Töufood Citric
7 g Töufood Pëctin HM Yellow
28 g Azúcar
270 g Agua
276 g Azúcar
68 g Jarabe de glucosa
70 g Pasta de avellana

Calentar el agua a 40°C. Añadir la Pëctin HM Yellow con los 28 g de azúcar. Hervir la mezcla y añadir el azúcar restante y la glucosa. Calentar hasta llegar a 107 °C. Retirar del fuego añadir la pasta de avellana u otro fruto seco y el ácido cítrico. Calentar nuevamente hasta que hierva. Verter en moldes en caliente y, una vez frío, tapar con film plástico alimentario.



PÈCTIN LM LOW CALORIE



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra que se obtiene de los cítricos y las manzanas con propiedades gelificantes. Permite condiciones de gelificación con más bajas cantidades de azúcar (sobre 24 grados Brix) y poca acidez (sobre un pH 4 o más), generando un gel termorreversible. Mejora la gelificación si hay presencia de calcio. Es la única pectina que permite realizar gelificados con certificación ecológica. Ideal para realizar confituras, mermeladas y jaleas bajas en calorías.

Mezclarlo con sacarosa u otros hidratos de carbono e introducir al líquido y llevar a ebullición.

Dosis habituales: 10-20 g/kg según aplicación.

MERMELADA DE NARANJA BAJA EN CALORÍAS

200 g Naranja

75 g Azúcar

2 g Töufood Pëctin LM Low Calorie

Mezclar todos los ingredientes. Llevar a ebullición y hervir durante 5 minutos. Retirar del fuego. Poner en un recipiente y dejar enfriar. Conservar en la nevera tapado.



PÈCTIN LM LACTIC



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra que se obtiene de los cítricos y las manzanas con propiedades gelificantes. Especial para productos con contenido en calcio, especialmente los lácticos. Permite la elaboración de coberturas reversibles bajas en azúcares, con una textura gelificada elástica que se puede utilizar para recubrir pastas, pasteles, bizcochos u otras elaboraciones con productos ácidos y/o neutros-alcalinos. Es termoreversible y, por tanto, se puede fundir y gelificar en función de la temperatura. Las elaboraciones de productos recubiertos con esta pectina (pasteles, galletas etc) se pueden enfriar y congelar sin ningún problema.

Mezclarlo con sacarosa u otros hidratos de carbono e introducir al líquido y llevar a ebullición.

Dosis habituales: 10-20 g/kg según aplicación.

CREMOSO DE CHOCOLATE

125 g Cobertura de chocolate 65%

225 g Leche

75 g Nata

35 g Azúcar

6 g Töufood Pëctin LM Lactic

Mezclar el azúcar con la Pëctin LM Lactic. Aparte, fundir el chocolate. En un cazo, mezclar la leche y la nata. Añadir la mezcla del azúcar y la Pëctin LM Lactic en forma de lluvia sobre la leche y la nata, mezclando con un batidor. Llevar la mezcla a ebullición mezclando de vez en cuando. Retirar del fuego y verter sobre el chocolate fundido. Emulsionar y disponer en los moldes deseados. Dejar cuajar en nevera.



PÈCTIN LM NAPPAGE



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra que se obtiene de los cítricos y las manzanas con propiedades gelificantes y con sales para una gelificación lenta. Permite la elaboración de coberturas bajas en azúcares, con una textura gelificada elástica que se puede utilizar para recubrir pastas, pasteles, bizcochos u otras elaboraciones con productos ácidos y/o neutros-alcalinos. Gelifica a 25 grados Brix, aunque se recomienda elevarlos para mejorar el resultado final junto a un pH en torno a 3,6. Es termoreversible y, por tanto, se puede fundir y gelificar en función de la temperatura. Las elaboraciones de productos recubiertos con esta pectina (pasteles, galletas etc) se pueden enfriar y congelar sin ningún problema.

Mezclarlo con sacarosa u otros hidratos de carbono e introducir al líquido. Se recomienda añadir 5 g de Citric. Llevar a ebullición (105°C) y dejar enfriar.

Dosis habituales: 10-20 g/kg según aplicación.

BASE DE NAPADO DE ALBARICOQUE

150 g Puré de albaricoque
200 g Agua mineral
1 g Töufood Citric
10 g Töufood Pëctin LM Nappage
50 g Azúcar
450 g Azúcar
180 g Jarabe de glucosa

Mezclar la Pëctin LM Nappage con los 50 g de azúcar. Calentar la pulpa de fruta con el agua y el ácido cítrico, removiendo enérgicamente. Añadir delicadamente la mezcla de Pëctin LM Nappage y calentar hasta hervir. Añadir el azúcar y el jarabe de glucosa. Hervir la mezcla hasta que esté a 64-67 °Bx.

GLASEADO EXÓTICO

250 g Agua
¼ Ralladura de piel de naranja y limón
¼ Vaina de vainilla
100 g Azúcar
10 g Töufood Pëctin LM Nappage
10 g Zumo de limón

Calentar el agua, las cáscaras de los cítricos y la vainilla a 45 °C. Añadir el azúcar con la Pëctin LM Nappage y hervir 3 durante minutos. Retirar del fuego y añadir el zumo de limón. Conservar en frío.

GLASEADO EXÓTICO

242 g Agua
489 g Sirope de glucosa
256 g Azúcar
6 g Töufood Pëctin LM Nappage
5 g Töufood Citric
5 g Agua

Mezclar la mitad del azúcar con la Pëctin LM Nappage. Calentar el agua y a los 40°C incorporar en forma de lluvia la mezcla de azúcar y Pëctin LM Nappage, mientras se mezcla con un batidor. A los 60°C agregar el azúcar restante. Seguidamente agregar la glucosa y cocer hasta llegar a punto de ebullición. Retirar del fuego y agregar la solución de ácido cítrico. Mezclar bien. Cubrir con film a contacto y dejar reposar 24 horas.

ESPESANTES

Los espesantes son sustancias que incrementan la viscosidad o espesor de un líquido sin modificar sustancialmente sus otras propiedades. Este resultado es producto de la hidratación y adsorción de agua, de manera que hay menos agua libre en el medio. Los espesantes suelen mejorar las suspensiones y emulsiones, estabilizando el producto resultante.



CARÖBIN



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra, que se obtiene de las semillas de algarrobo. Se usa como espesante en salsas o como estabilizantes y emulsionante en helados. La viscosidad del Caröbin permanece inalterable en contacto con ácidos o sal, y es dispersable tanto en líquidos fríos como calientes. Si se usa conjuntamente con Xanthän produce geles muy elásticos.

Mezclar el líquido en frío con fuerte agitación, llevar a ebullición y dejar reposar hasta que se obtenga el espesor adecuado. Si se desea generar un gel con Xanthän, hacer el mismo procedimiento y reposar hasta que el producto gelifique.

Dosis habituales: 2-10 g/kg según aplicación.

BECHAMEL

100 g Leche entera
8 g Mantequilla
1 g Töufood Caröbin
q/s Nuez moscada
q/s Sal

Mezclar y dispersar la mezcla de leche y Caröbin con el brazo triturador, si es necesario. Calentar la leche y el Caröbin dispersados hasta que hierva. Retirar del fuego, añadir sal y mantequilla y revolver para homogeneizar la mezcla. Añadir la nuez moscada y la sal.

HELADO DE CHOCOLATE

200 g Nata 33%
75 g Crema de chocolate
200 g Leche condensada
1,3 g Töufood Caröbin

Mezclar el Caröbin con la nata. Batir la nata hasta que esté montada. Mezclar la crema de chocolate con la leche condensada. Incorporar la mezcla a la nata montada hasta formar una mezcla homogénea. Verter en un recipiente, tapar y congelar.

MAYONESA

100 g Agua
100 g Aceite de oliva
4 g Töufood Caröbin
q/s Limón, ajo, perejil, pimienta, sal...

Mezclar el agua con el Caröbin. Batir con la Túrmix hasta que ya no queden grumos y el agua se haya espesado lo máximo posible, debido al efecto del Caröbin. Ir añadiendo aceite poco a poco, sin parar de batir con la Túrmix. Añadir ajo, sal, pimienta, y jugo de limón en pequeñas proporciones y según convenga.

CREMA DE QUESO

75 g Nata
25 g Leche entera
30 g Queso de cabra
4 g Töufood Caröbin
1,4 Töufood Inülin
q/s Limón, ajo, perejil, pimienta, sal...

Mezclar el Caröbin con la Inülin, en seco. Mezclar la leche con la nata y calentar. Una vez se haya calentado mínimamente, dispersar la mezcla de Inülin y Caröbin. Con la ayuda de un brazo triturador mezclar para evitar grumos. Una vez llegue al punto de ebullición, retirar del fuego. Añadir el queso, mezclar y homogeneizar. Añadir ajo, sal, pimienta, perejil y jugo de limón en pequeñas proporciones y según convenga.

GEL DE NARANJA

300 g Zumo de naranja
0,8 g Töufood Caröbin
0,8 g Töufood Xanthän

Mezclar la Xanthän con el Caröbin. Mezclarlo con el zumo de naranja y dispersarlo bien con el brazo triturador. Calentar hasta que hierva. Si es necesario, batir en caliente, con el brazo triturador para evitar la formación de grumos. Retirar del fuego. Añadir la solución a un molde. Refrigerar.

CREMA DE LIMÓN

300 g Huevo
300 g Azúcar
200 g Zumo de limón
2 g Töufood Caröbin

Mezclar todos los ingredientes con el túrmix. Hervir y cuando espese, volver a triturar. Dejar enfriar y volver a triturar.

TÉ MATCHA GELIFICADO

200 g Agua
0,6 g Té matcha
0,5 g Töufood Caröbin
0,5 g Töufood Xanthän

Mezclar la Xanthän con el Caröbin. Mezclarlo con la mezcla de té Matcha y agua. Dispersarlo bien con el brazo triturador. Calentar hasta que hierva. Si es necesario, batir en caliente con el brazo triturador para evitar la formación de grumos. Verter la solución en un molde. Refrigerar.

GOMINOLA DE MOJITO

50 g Agua
50 g Ron
300 g Sirope de glucosa
170 g Azúcar
5 g Töufood Caröbin
5 g Töufood Xanthän
q/s Almidón de maíz
50 g Azúcar moreno
50 g Azúcar
2 g Töufood Citric

Poner el agua, el ron, la glucosa líquida y el azúcar en la Thermomix a 90° C, durante 5 minutos. Después, añadir la Xanthän y el Caröbin y dejar dos minutos más. Preparar una bandeja con 2 cm de almidón de maíz y hacer agujeros con un tapón de vino o cava Verter la masa caliente en una manga pastelera con la boca muy fina. Usar guantes para no quemarse. Verter la masa dentro de los orificios de la cama de almidón y cortar el sobrante con tijeras. Cubrirlo y dejar reposar a temperatura ambiente durante 2 días, como mínimo. Finalmente, quitar el exceso de almidón y rebosar las gominolas en la mezcla de ácido cítrico y azúcar.

GOMINOLA DE VINO BLANCO

100 g Vino blanco
300 g Sirope de glucosa
170 g Azúcar
5 g Töufood Caröbin
5 g Töufood Xanthän
q/s Almidón de maíz
100 g Azúcar
2 g Töufood Citric

Poner el vino, la glucosa líquida y el azúcar en la Thermomix a 90° C, durante 5 minutos. Después, añadir la Xanthän y el Caröbin y dejar dos minutos más. Preparar una bandeja con 2 cm de almidón de maíz y hacer agujeros con un tapón de vino o cava Verter la masa caliente en una manga pastelera con la boca muy fina. Usar guantes para no quemarse. Verter la masa dentro de los orificios de la cama de almidón y cortar el sobrante con tijeras. Cubrirlo y dejar reposar a temperatura ambiente durante 2 días, como mínimo. Finalmente, quitar el exceso de almidón y rebosar las gominolas en la mezcla de ácido cítrico y azúcar.



GÜAR



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra, del grupo de los galactomananos, con propiedades espesantes y estabilizantes. Proviene de las semillas de una planta leguminosa (*Cyamopsis tetragonolobus*), parecida al guisante y originaria de la India y Pakistán donde, desde hace siglos, se utiliza como alimento. La goma que contiene la semilla es soluble en agua fría y da mucha viscosidad. Se aplica a productos que tienen que someterse a altas temperaturas y, en general, como complemento de otros ingredientes espesantes. En gastronomía se usa para hacer quesos frescos, helados, croquetas, salsas, productos de pastelería, confituras, jaleas, mermeladas, etc. Es estable a la congelación.

Mezclar en el líquido en frío o en caliente con fuerte agitación.

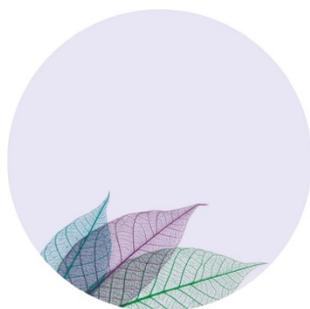
Dosis habituales: 5 g/kg según aplicación.

CREMA DE NARANJA

500 g Zumo de naranja

2,5 g Töufood Gñar

Mezclar los componentes con agitación fuerte. Dejar reposar 10 minutos y ya tenemos la crema.



INÜLIN



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de las raíces, tubérculos y rizomas de la achicoria. Tiene propiedades espesantes a causa de su efecto de carga, con el que absorbe el agua que la rodea, dando una textura muy similar a la mantequilla pomada y convirtiéndola en una fibra sustitutiva de grasas y azúcares excelente. Además es una gran fuente de fibra con efectos positivos sobre los niveles de colesterol, con un 0% de grasas. Se consiguen elaboraciones tipo crema o puré con texturas untuosas como las obtenidas con productos grasos como aceites o mantequillas. En heladería se usa para obtener untuosidad bajando la proporción de grasa y como producto para retener el agua.

Mezclar en frío o caliente con fuerte agitación durante un tiempo moderado. Luego, dejar reposar en nevera un mínimo de 2 horas. Se recomienda colar la mezcla antes de enfriar.

Dosis habituales: 50-500 g/kg según aplicación.

CREMA DE ZANAHORIA

500 g Zumo de zanahoria
200 g Töufood Inülin

Mezclar los ingredientes. Dispersar con fuerte agitación. Dejar reposar la mezcla durante un mínimo de 3-4 horas.

CREMA DE MANDARINA

500 g Zumo de zanahoria
150 g Azúcar
220 g Töufood Inülin

Mezclar los ingredientes. Dispersar con fuerte agitación. Dejar reposar la mezcla un mínimo de 3-4 horas.

ANÉMONA DE MAR

40 g Anémona tostada
60 g Hinojo licuado
100 g Agua
50 g Töufood Inülin
2 g Töufood Agär Elastic
q/s Sal

Juntar los ingredientes, triturar, y llevar a ebullición. Retirar al molde deseado y dejar cuajar la primera capa fuera de la nevera. Cuando atempere, meter en la nevera y terminar de cuajar del todo. Tiempo de cuajado aproximado de 2 a 3 horas, dependiendo de la cantidad y del grosor del molde. Cortar como una anemona. Va condimentada con un caldo de gamba y la coral de la gamba tostada.

CREMA DE PIÑA COLADA

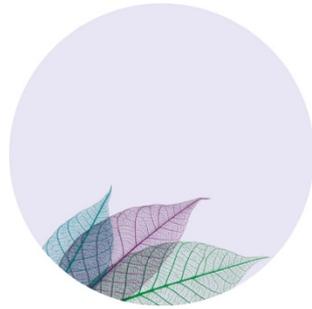
500 g Zumo de piña
20 g Ron de coco
220 g Töufood Inülin

Mezclar el zumo de piña con el ron. Añadir el Inülin en forma de lluvia y mezclar con el túrmix durante 3-4 minutos. Colar la mezcla y dejar hidratar en nevera hasta que texturize.

MERENGUE SIN AZÚCAR

70 g Clara de huevo
30 g Töufood Inülin

Mezclar la clara de huevo con la Inülin en una Kitchen Aid. Montar a punto.



INÜLIN WAXY



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de raíces, como tubérculos y rizomas de la achicoria, igual que la inulina básica, pero en este tipo de inulina de alto rendimiento se han eliminado las moléculas pequeñas, por lo tanto queda eliminada la pequeña dulzura que tenía la inulina básica. Además, es una gran fuente de fibra con efectos positivos sobre los niveles de colesterol, con 0% de grasas. Genera productos viscosos con una textura manipulable tipo cerosa, tanto en frío como en caliente. En heladería se usa para obtener untuosidad bajando la proporción de grasa y como producto para retención de agua. También se utiliza como agente aglutinante en pasteles y galletas.

Mezclar el producto con fuerte agitación en frío aunque se dispersa mejor en caliente durante 5 minutos mínimo. Colar y dejar reposar en nevera hasta que espese.

Dosis habituales: 50-500 g/kg según aplicación.

YOGURT CREMOSO DE LECHE DE AVELLANA

200 g Leche de avellana
76 g Töufood Inülin Waxy
4 g Töufood Xanthän Instant

Mezclar la Inülin Waxy con la Xanthän Instant, incorporar la mezcla con la leche y triturar durante 3 minutos. Colar la leche y dejar reposar en la nevera durante 3-4 horas.

CREMOSO DE CHOCOLATE

50 g Chocolate negro 70%
85 g Agua
5 g Azúcar glass
15 g Töufood Inülin Waxy
1 g Töufood Xanthän Instant

Calentar el agua a unos 70°C. Mezclar el azúcar con la Inülin Waxy y la Xanthän Instant. En un recipiente para triturar, incorporar el agua con la mezcla anterior y triturar durante 3 minutos. Colar el agua, volver a poner en un recipiente y seguir triturando con el chocolate. Triturar hasta que el chocolate se haya incorporado a la mezcla. Dejar reposar la mezcla en la nevera, tapando la elaboración con un papel film en contacto directo con el producto. Dejar reposar en la nevera durante 2 horas.

MANTEQUILLA EMPOMADA DE LIMÓN

200 g Leche
½ Vaina de vainilla
q/s Piel de limón
q/s Canela
25 g TPT
30 g Zumo de limón
50 g Töufood Inülin Waxy

Infusionar a fuego lento la leche con la vainilla, la canela y la piel del limón. Colar y dejar reposar unos minutos. Una vez la leche esté a 60°C, añadir la Inülin Waxy y triturar durante 3 minutos. Mezclar el almíbar con el zumo de limón y añadirlo poco a poco a la leche, mientras se tritura. Colar y dejar reposar unas 3-4 horas.

CREMA DE PIÑA CON VAINILLA

175 g Piña
25 g Agua
50 g TPT
½ Vaina de vainilla
55 g Töufood Inülin Waxy
2 g Xanthän Instant

Abrir la vaina de vainilla en dos e incorporar al almíbar. En un cazo, calentar durante 5 minutos el almíbar con la vainilla. Retirar la vaina y reposar. Limpiar y cortar la piña en trocitos, macerar la piña con el almíbar durante 30 minutos en la nevera. En un recipiente para triturar se incorporan todos los ingredientes, excepto la vaina de vainilla, y se trituran durante 4 minutos. Colar la elaboración y dejar reposar en la nevera durante 2 horas.

LÁMINA DE MANGO

200 g Puré de mango
20 g Zumo de mango
48 g Töufood Inülin Waxy
1 g Töufood Xanthän Instant
1 g Töufood Agär Elastic

Calentar 50 g del puré de mango con el zumo y Agär Elastic. Llevar a ebullición y apartar. Triturar el puré sobrante con la Inülin Waxy a y la Xanthän Instant, durante 3 minutos. Mezclar el puré de mango con Agär Elastic con el puré con Inülin Waxy y triturar. Colar el puré. Preparar una bandeja cubierta con papel film, extender el puré por toda la bandeja para conseguir una fina capa. Cubrir con una lámina de papel film y dejar reposar en nevera entre 3-4 horas. Cuando el puré se separe de papel film con facilidad estará listo.

TRUFA DE CHOCOLATE

596 g Nata
367 g Chocolate negro 70%
37 g Töufood Inülin Waxy

Fundir el chocolate. Añadir la Inülin Waxy, lentamente, en forma de lluvia. Añadir la nata a temperatura ambiente y mezclar. Enfriar.

GEL CREMOSO DE MANZANA

952 g Puré de manzana
45 g Töufood Inülin Waxy
4 g Töufood Caröbin

Mezclar la mitad del puré con la Inülin Waxy y el Caröbin. Llevar a ebullición. Mezclar el resto del puré y triturar. Extender sobre un papel antiadherente y congelar. Cortar láminas de 2 cm de ancho y 10 cm de largo y reservar congeladas.

FALSO YOGUR BAJO EN CALORÍAS

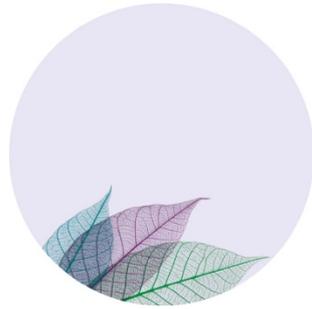
758 g Leche desnatada
30 g Leche en polvo desnatada
121 g Yogur desnatado
91 g Töufood Inülin Waxy

Mezclar la leche con la leche en polvo y la Inülin Waxy. Llevar la mezcla a ebullición y dejarla hervir durante 1 minuto. Dejar enfriar hasta los 45° C, aproximadamente. Añadir el yogur y mezclar. Colocar la mezcla en un recipiente y dejar tapado con una tela, hasta que cuaje. Refrigerar, una vez que haya cuajado.

GALLETAS

300 g Harina floja
14 g Bicarbonato sódico
55 g Leche en polvo desnatada
9 g Sal
115 g Töufood Xanthän Instant
161 g Stevia
346 g Mantequilla

Batir la mantequilla con la stevia. Mezclar el harina con la Inülin Waxy, el bicarbonato, la leche en polvo y la sal. Mezclar todos los ingredientes. Envolver la masa en film transparente y reservar en la nevera durante 1 hora. Estirar la masa con un grosor de 5 mm y cortarla. Colocar las galletas en una bandeja de horno con papel sulfurizado. Hornear durante 15 minutos a 170° C.



OLIGOFRICTÖSE



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra que se extrae de las raíces, tubérculos y rizomas de la achicoria. Este producto se obtiene de la hidrólisis parcial enzimática de la inulina de achicoria. La oligofructosa es en sí misma, una cadena de fructosas unidas con una glucosa en uno de sus extremos, con un DP (grado de polimerización) de entre 2 y 8. La oligofructosa tiene casi la misma estructura química que la inulina, con un menor grado de polimerización, esto hace que sea más dulce. Esta configuración le confiere una gran propiedad estabilizadora con lo que nos permite obtener mousses, cremas, siropes, helados y otras elaboraciones, aportando un cierto dulzor. En general, puede utilizarse como sustituto de la sacarosa o azúcar.

Mezclar en frío o caliente con fuerte agitación.

Dosis habituales: 50-500 g/kg según aplicación.



XANTHÄN



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra, que se obtiene de la fermentación bacteriana con *Xanthomonas campestris*, con propiedades espesantes, estabilizantes (en emulsiones), retención de gases y efecto suspensor (sólidos suspendidos en líquidos). Espesa líquidos tanto en frío como en caliente, y aunque posteriormente se le aplique temperatura no pierde espesor. También resiste los procesos de congelación-descongelación.

Agitar lentamente y dejar que se hidrate por sí sola. Se puede acelerar el proceso con una fuerte agitación pero puede coger aire y dificultar el proceso de espesado. Se puede extraer el aire con la bomba de vacío.

Dosis habituales: 2-5 g/kg según aplicación.

CREMA DE NARANJA

200 g Zumo de naranja
1 g Töufood Xanthän

Exprimir las naranjas. Pesar la Xanthän y mezclarla con el zumo de naranja. Si se necesita la crema inmediatamente, se dispersa con un triturador y se extrae el aire con una bomba de vacío. Si se deja de un día para otro, se puede dispersar con la ayuda de una cuchara y dejarla reposar en la nevera.

SALSA DE CAVA

200 g Cava
1 g Töufood Xanthän

Pesar el cava (o champán) y ponerlo en un recipiente tipo vaso. Pesar la Xanthän y mezclarla con el cava. Si se necesita la crema inmediatamente, se dispersa con un triturador. Si se deja de un día para otro, se puede dispersar con la ayuda de una cuchara y dejarla reposar en la nevera. Servir siempre en frío.

CREMA DE GAMBA

1000 g Caldo de gamba
50 g Aceite de oliva
2 Dientes de ajo
5 g Töufood Xanthän

Saltear las cabezas y los otros restos de las gambas con aceite. Añadir 1 litro de agua mineral y hervir durante 1 hora a fuego moderado. Triturar y colar. Añadir la Xanthän y dispersar. Si se necesita la salsa inmediatamente, se dispersa con un triturador. Si se deja de un día para otro, se puede dispersar con la ayuda de una cuchara y dejarla reposar en la nevera. Se puede servir en caliente.

EMULSIÓN DE PIMIENTO ESCALIBADO

200 g Pimiento
80 g Agua
88 g Aceite de oliva
1 g Töufood Xanthän

Escalibar el pimiento. Añadir el agua mineral. Triturar y colar. Añadir la Xanthän y el aceite como si fuera una mahonesa, e ir dispersando con un triturador.

INFUSIÓN DE FRESA

500 g Fresa
500 g Agua
100 g Azúcar
5 Hojas de hierbabuena
1 g Töufood Xanthän

Infusionar las fresas con el agua y el azúcar a 70° C durante una hora. Añadir la Hierba Luisa y dejar infusionar 10 minutos. Después, separar 200 g de infusión y dispersar con 1 g de Xanthän. Si se necesita la preparación de forma inmediata, se dispersa con un triturador y se extrae el aire con una bomba de vacío. Si se deja de un día para otro, se puede dispersar con la ayuda de una cuchara y dejarla reposar en la nevera.

CREMA DE ZANAHORIA

400 g Zanahoria cocida
400 g Agua de cocción de la zanahoria
200 g Nata
3 g Töufod Xanthän
q/s Sal
q/s Pimienta negra

Mezclar los 400 g de zanahoria cocida, los 400 g del líquido de cocción, con la nata y la Xanthän. Si se necesita la preparación de forma inmediata, se dispersa con un triturador y se extrae el aire con una bomba de vacío. Si se deja de un día para otro, se puede dispersar con la ayuda de una cuchara y dejarla reposar en la nevera.

CONFITURA DE TOMATE PICANTE

1000 g Zumo de tomate
q/s Sal
q/s Pimienta
q/s Orégano
1 Diente de ajo
1 Guindilla
6 g Töufod Xanthän

Juntar el zumo de tomate con la guindilla y calentar hasta los 80°C. Retirar la guindilla. Mezclar la Xanthän. Si se necesita la preparación de forma inmediata, se dispersa con un triturador y se extrae el aire con una bomba de vacío. Si se deja de un día para otro, se puede dispersar con una cuchara y dejarlo reposar en la nevera. Servir frío, dejándolo como mínimo 3 horas en la nevera.



XANTHÄN INSTANT



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra, que se obtiene de la fermentación bacteriana con *Xanthomonas campestris*, con propiedades espesantes, estabilizantes (en emulsiones), retención de gases y efecto suspensor (sólidos suspendidos en líquidos). Espesa líquidos tanto en frío como en caliente, y aunque posteriormente se le aplique temperatura no pierde espesor. También resiste los procesos de congelación-descongelación. Lo importante de la Xanthän Instant es que se dispersa fácilmente sin la necesidad de brazo triturador.

Agitar lentamente y dejar que se hidrate por si sola. Se puede acelerar el proceso con una fuerte agitación pero puede coger aire y dificultar el proceso de espesado. Se puede extraer el aire con la bomba de vacío.

Dosis habituales: 15-20 g/kg según aplicación.

SALSA DE MANZANA

200 g Zumo de manzana
3,5 g Töufood Xanthän Instant

Pesar la Xanthän Instant necesaria y mezclarla con el zumo de manzana. Remover y esperar 1 minuto aproximadamente para que disperse y se hidrate convenientemente.

MERENGUE DE LIMÓN

200 g Zumo de limón
400 g TPT
14 g Töufood Xanthän Instant
18 g Töufood Albümin Egg

Mezclar todos los ingredientes con un túrmix. Colar y llenar un sifón con 2 cargas. Enfriar en nevera. Dosificar el merengue.

BROTOS Y TALLOS EN SALSA VERDE

1000 g Tallos de acelga
1000 g Grelos
1000 g Borrajas
1 Manojito de perejil
25 g Töufood Küzu
1 g Töufood Xanthän Instant

Separar las hojas de los tallos y pelarlos. Cortar en tiras de 4cm de largo y reservar en agua con hielo y perejil. Escaldar las hojas en agua con 3g de sal por litro. Sumergir en agua con hielo. Pasar por la Thermomix hasta obtener una crema. Texturizar con la Xanthän Instant, colar y reserevar. Disponer los tallos en una cazuela con la crema fría de hojas. Diluir el Küzu con 250 g de agua y añadirlo cuando la crema hierva. Espesar y dejar cocer 10 minutos.

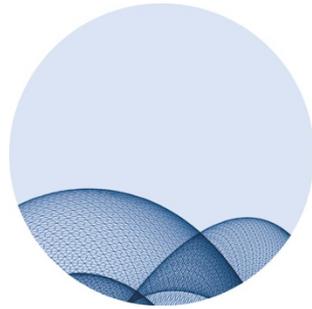
OTRAS RECETAS

Se pueden aplicar a todas las recetas de Xanthän con una proporción de Xanthän Instant 3,5 veces mayor. Esta variación obedece a la introducción de un producto dispersante.

ALMIDONES Y FIBRAS

Los almidones son moléculas enormes formadas por glucosa, en los que se diferencian dos polímeros distintos, la amilosa (de estructura lineal, aproximadamente un 20-30%) y la amilopectina (de estructura ramificada, aproximadamente un 70-80%). Al ser moléculas muy grandes, prácticamente no tiene sabor ni aroma. Los almidones, cuando se hidratan, absorben una gran cantidad de agua, aportando espesor a la preparación.

Clasificamos a las fibras con los almidones, no por su estructura molecular sino por sus propiedades, en general espesantes.



CORNSTÄR



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Hidrato de carbono, que se extrae del maíz waxy. El almidón es modificado por acidez permitiendo una mayor estabilidad a productos congelados que necesitan mantener la misma textura y apariencia cuando estos alimentos sean descongelados. También tiene propiedades espesantes y puede ser usado como un sustituto del almidón de maíz o la fécula de patata. Muy recomendado para espesar líquidos y obtener cremas, salsas y otras elaboraciones que haya que congelar.

Mezclar el líquido en frío con fuerte agitación, llevar a ebullición y dejar reposar hasta que se obtenga el espesor adecuado.

Dosis habituales: 30-80 g/kg según aplicación.

CREMA PASTELERA PARA CONGELAR

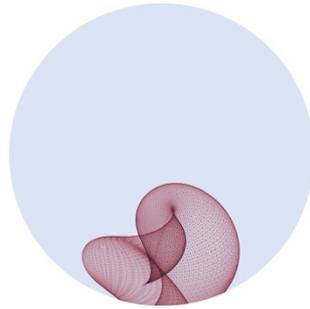
500 g Leche
500 g Nata
200 g Azúcar
80 g Töufood Cornstär
80 g Leche
200 g Yema
q/s Piel de limón
q/s Canela

Mezclar la leche con y los aromatizantes escogidos llevar a hervor. Por otro lado mezclar los 80 g Cornstär con los 80 g leche para hacer la “papilla” y añadir las yemas. Colar para evitar cualquier grumo. Tirar la leche con el azúcar encima de la mezcla y mezclar intensamente.

LEVADURA QUÍMICA SIN SODIO

80 g Bicarbonato de potásio
56 g Töufood Cornstär
15 g Töufood Tartaric
112 g Töufood Cream Tartär

Mezclar todos los ingredientes. Guardar en un recipiente seco. Usar 6 gramos de levadura sin sodio por cada 4 gramos de levadura normal.



KÜZU



Vegan



Gluten Free

El kuzu es la abreviación de almidón de kuzu, que es un hidrato de carbono que se obtiene de la raíz de la planta de origen asiático que recibe el mismo nombre. También se la conoce como "kudzu". Especialmente útil para caldos, salsas, cremas y purés, ofreciendo una amplia gama de texturas. Su facilidad de aplicación hace que se pueda calcular con mucha precisión el espesor que se desea obtener en la elaboración final. Indicado también para masas de fritura y texturas crujientes.

Mezclar en frío o caliente y con fuerte agitación. Calentar hasta ebullición.

Dosis habituales: 80-150 g/kg según aplicación.

CALDO DE BACON AHUMADO

400 g Bacon ahumado
1000 g Agua
0,8 g Sal
10 g Töufood Küzu
1 g Garum

Cortamos el bacon ahumado en dados de 1x1 cm. En una cazuela, con un poco de aceite, ponemos el bacon ahumado hasta que quede bien dorado. Una vez que el bacon quede bien dorado le añadiremos el agua. Dejamos hervir a fuego suave durante una hora. Desgrasaremos y retiraremos todas las impurezas. Es el momento de añadir el kuzu diluido en agua fría. Llevamos a ebullición, filtramos el caldo, añadimos el garum y reservamos.

BECHAMEL SIN GLUTEN

1000 g Leche
2 g Nuez moscada
1 g Clavo
0,5 g Canela
1 g Sal
1 g Pimienta blanca
20 g Töufood Küzu

Diluir el Küzu en 10 g de leche fría. En una cazuela, calentar la leche restante con todos los ingredientes aromáticos, y cuando la leche empieza a hervir, apagar el fuego. Añadir el Küzu diluido, y cocer durante 5 minutos más a fuego suave.

SALSA DE MOSCATEL, PASAS Y UVAS

100 g Moscatel
15 g Pasas
15 g Uva
50 g Töufood Küzu
500 g Agua

En un cazo, calentar el moscatel y una vez caliente añadirle las pasas y las uvas partidas por la mitad y sin la semilla. Añadir el Küzu diluido con agua. Calentar hasta que hierva, suavemente, y dejar cocer 2 minutos. La salsa ya está lista.

BROTOS Y TALLOS EN SALSA VERDE

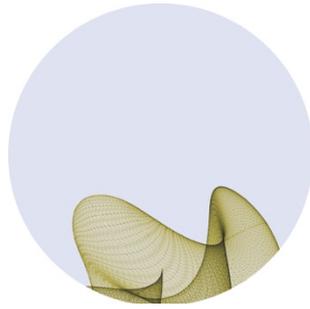
1000 g Tallos de acelga
1000 g Grelos
1000 g Borrajas
1 Manojito de perejil
25 g Töufood Küzu
1 g Töufood Xanthän Instant

Separar las hojas de los tallos y pelarlos. Cortar en tiras de 4cm de largo y reservar en agua con hielo y perejil. Escaldar las hojas en agua con 3g de sal por litro. Sumergir en agua con hielo. Pasar por la Thermomix hasta obtener una crema. Texturizar con la Xanthän Instant, colar y reserevar. Disponer los tallos en una cazuela con la crema fría de hojas. Diluir el Küzu con 250 g de agua y añadirlo cuando la crema hierva. Espesar y dejar cocer 10 minutos.

PATATAS EN SU JUGO

800 g Patata roja
1 Hoja de laurel
2 L Fondo oscuro de pollo
1 g Sal
180 g Chorizo ahumado
1 Diente de ajo
100 g Aceite de eucaliptus
75 g Töufood Küzu
75 g Agua

En una cazuela, poner el caldo, las patatas y todos los condimentos. Se calienta hasta el punto de ebullición, suavemente, y se deja hasta que las patatas estén bien cocidas. Se separan y se trituran las patatas y se dejan a punto de sal, si fuera necesario. Se vierte el puré de patata en una cazuela, se calienta hasta su ebullición y se añade el Küzu diluido con agua. Se deja cocer a fuego suave, removiendo en continuación, durante 15 minutos. Una vez cocido, se deja enfriar en moldes de aluminio de 2 cm de altura. Se reduce el jugo de cocción, se cuela y se pasa por el brazo triturador con el fin de obtener una salsa bien fina. Se corta el ajo en tiras muy finas y freír, hasta obtener unos chips crujientes de ajo. Se corta la terrina de patata, en dados de 2x2 cm.



STARCRÈM



Vegan



Gluten Free



Halal

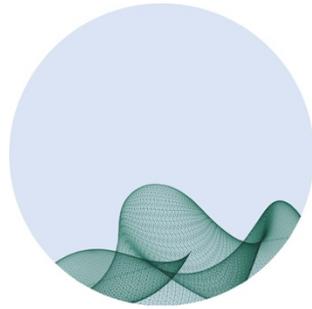


Kosher

Hidrato de carbono, que se extrae del maíz waxy. El almidón es modificado por acidez permitiendo una mayor estabilidad a productos congelados que necesitan mantener la misma textura y apariencia cuando estos alimentos sean descongelados. También tiene propiedades espesantes y puede ser usado como un sustituto del almidón de maíz o la fécula de patata. Muy recomendado para espesar líquidos y obtener cremas, salsas y otras elaboraciones que haya que congelar.

Mezclar el líquido en frío con fuerte agitación, llevar a ebullición y dejar reposar hasta que se obtenga el espesor adecuado.

Dosis habituales: 30-80 g/kg según aplicación.



TRISÖL



Vegan



Halal



Kosher

Hidrato de carbono tipo fibra obtenido de la hidrólisis del almidón de trigo. Muy recomendado para utilizarlo como harina para freír. Se obtiene una textura crujiente, nada aceitosa. Sustituir parte de las harinas utilizadas habitualmente en la elaboración.

Dosis habituales: 30-80 g/kg según aplicación.

BASE DE TEMPURA

300 g Harina floja
80 g Töufood Trisöl
16 g Levadura fresca
8 g Sal
4 g Azúcar
500 g Agua

Mezclar todos los ingredientes. Dejar reposar en nevera un mínimo de 2 horas hasta el momento del uso.

OVO PRODUCTOS Y LÁCTEOS

En esta familia se engloban los productos derivados de subproductos del huevo y la leche. Estos productos, todos de origen Europeo, tienen diversas funciones muy dispares entre si, aunque por su origen (ya que proceden de origen animal a diferencia de la mayoría de productos Töufood), los agrupamos en este conjunto.



ALBÜMIN EGG



Gluten Free



Halal



Kosher

Proteína con un pequeño porcentaje de hidratos de carbono, que se obtiene al 100% a partir de claras de huevos frescos de gallina, mediante pasteurización y secado *spray dried*. Tiene un gran efecto montante, por lo que se obtienen texturas esponjosas estables batidas o hechas con sifón, como mousses, merengues, bizcochos y otras elaboraciones. En comparación con la clara de huevo fresca, tiene un 25% más de poder montante y presenta una estabilidad de la espuma 5 veces mayor.

Mezclar con todos los componentes de la receta en las proporciones adecuadas. Batir convenientemente hasta obtener la textura deseada.

Dosis habituales: 100 g/kg según aplicación.

MOUSSE DE CHOCOLATE AL SIFÓN

200 g Leche
30 g Cacao en polvo
20 g Töufood Albümin Egg
3,5 g Töufood Xanthän Instant

Mezclar todos los ingredientes convenientemente, con un brazo triturador. Introducir en un sifón. Usar una carga NO₂. Mezclar nuevamente y servir.

MOUSSE DE CHOCOLATE

200 g Leche
5 g Töufood Fishgël
350 g Chocolate
68 g Clara de huevo
75 g Töufood Dextröse
25 g Töufood Trehalöse
1 g Töufood Cream Tartär
1 g Töufood Albümin Egg
275 g Nata

Calentar la leche a unos 50°C, agregar el Fishgël, previamente hidratado con el cuádruple de agua fría. Verter sobre el chocolate negro semifundido y mezclar con la ayuda de un túrmix. Calentar las claras junto con el Albümin Egg, la Dextröse y la Trehalöse y montar el merengue a 60°C a velocidad rápida hasta que enfríe. Cuando la temperatura de la trufa de chocolate esté a unos 32-33°C, incorporar al merengue frío. Finalmente incorporar la nata semimontada hasta conseguir textura de mousse.

MERENGUE DE LIMÓN

200 g Zumo de limón
400 g TPT
14 g Töufood Xanthän Instant
18 g Töufood Albümin Egg

Mezclar todos los ingredientes con un túrmix. Colar y llenar un sifón con 2 cargas. Enfriar en nevera. Dosificar el merengue.

MOUSSE DE CREMA DE QUESO

300 g Queso crema
80 g Agua (1)
150 g Agua (2)
8 g Töufood Albümin Egg
50 g Azúcar
30 g Töufood Trehalöse
6 g Töufood Fishgël
24 g Agua (3)

Batir el Albuümin egg con el agua (1), el azúcar y la Threalöse para hacer un merengue. Hidratar el Fishgël con el agua (3), mezclándolo y esperando un mínimo de 10 minutos. Calentar la pasta de Fishgël a 40°C. Añadir el agua (2) y el queso crema. Batir. Cuando la mezcla esté a 27-28°C, añadir el merengue y mezclar suavemente.



YÖDRY



Gluten Free



Halal



Kosher

Proteína con un pequeño porcentaje de hidratos de carbono, que se obtiene al 100% a partir de claras de huevos frescos de gallina, mediante pasteurización y secado *spray dried*. Tiene un gran efecto montante, por lo que se obtienen texturas esponjosas estables batidas o hechas con sifón, como mousses, merengues, bizcochos y otras elaboraciones. En comparación con la clara de huevo fresca, tiene un 25% más de poder montante y presenta una estabilidad de la espuma 5 veces mayor.

Mezclar con todos los componentes de la receta en las proporciones adecuadas. Batir convenientemente hasta obtener la textura deseada.

Dosis habituales: 100 g/kg según aplicación.

POLVO DE FRUTAS LIOFILIZADAS CON YOGUR

30 g Lyofëeling Strawbërry
30 g Lyofëeling Raspbërry
30 g Lyofëeling Black Cürrant
10 g Töuföod Yödry

Triturar las frutas liofilizadas y tamizar por un colador de malla fina. Mezclar todos los ingredientes. Servir inmediatamente.

SALES Y ÁCIDOS

En esta familia se engloban todas esas sales, ácidos e ingredientes minerales que ayudan a otros ingredientes a hacer su función correctamente. Entre sus propiedades, podemos encontrar desde efectos antioxidantes, como estabilizantes y correctores de pH. La mayoría de estos productos no aportan ningún nutriente a nuestro cuerpo pero son indispensables para la producción de algunas elaboraciones.



ASCORBIC



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Ácido que se extrae de frutas y otras partes de las plantas o de fermentaciones. También conocido como vitamina C, tiene propiedades antioxidantes por lo que evita que se oscurezcan frutas y verduras al pelarlas y la oxidación de carnes.

Se utiliza habitualmente diluido en agua, ya sea pintando la superficie del producto a preservar con la solución o introduciendo directamente el producto en esta solución.

Dosis habituales: 2-3 g/kg según aplicación.

SALSA DE MANZANA

450 g Manzana

0,5 g Töufod Ascorbic

40 g Agua

30 g Azúcar

Lavar, pelar y cortar las manzanas en cubos pequeños. Añadir en una cazuela las manzanas, el agua y el Ascorbic y cocer hasta que se abanden. Triturar la mezcla y añadir el azúcar. Remover hasta que se disuelva. Dejar enfriar.



CÄLCIC



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Yogur pulverizado con la técnica del spray-dried, que consiste en dispersar a modo de aerosol el producto sobre una base a muy baja temperatura. Esta técnica consigue mantener todo el sabor del producto principal y transformarlo en un polvo fino. Tiene un alto porcentaje de proteínas y un bajo porcentaje en grasas, y genera un intenso sabor a yogur a cualquier preparación como caramelos, galletas, bizcochos, frutas y otras elaboraciones. Las elaboraciones con Yödry se pueden hornear y congelar sin problemas. Mezclar todos los componentes según la elaboración.

Dosis habituales: 2-8 g/kg según aplicación.

RAVIOLI DE GUI SANTES

200 g Agua
250 g Guisantes
5 g Töuföod Alginate
15 g Töuföod Cälci
1000 g Agua

Echar el agua hirviendo sobre los guisantes, mezclar con un brazo triturador. Filtrar. Añadir el Alginate. Se puede dejar que se disperse por sí solo lentamente o hacerlo con la ayuda de un brazo triturador. Si se deja que se disperse por sí solo, el proceso de dispersión natural tarda, al menos, 24 horas. Si se utiliza un brazo triturador, la dispersión es inmediata, pero se producirá aire residual, que luego podrá eliminarse con una máquina de vacío o dejando reposar durante un mínimo de 4 horas. Esperar hasta que la dispersión se haya estabilizado. Preparar el baño de Cälci, usando la proporción adecuada de Cälci y agua. Aplicar la técnica de esferificación, por inmersión en un baño de calcio.



CÄLX



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

También llamado cal apagada o cal muerta, es un mineral extraído de las rocas calizas que aporta un pH alcalino para la cocción de piezas firmes de vegetales y los procesos de nixtamalización. Apto para uso alimentario. No ingerir.

Diluir en agua y sumergir los vegetales en la solución. Enjuagar con abundante agua.

Dosis habituales: 20 g/kg según aplicación.



CITRÄTE



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Sal cítrica reguladora de la acidez. Disminuye la acidez, por ejemplo, de zumos de fruta ácidos y ayuda a disminuir la acidez de los productos para poder hacer esferificaciones básicas de productos ácidos.

Se utiliza incorporándolo directamente al líquido u otros productos.

Dosis habituales: 2-8 g/kg según aplicación.



CITRÍC



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Yogur pulverizado con la técnica del spray-dried, que consiste en dispersar a modo de aerosol el producto sobre una base a muy baja temperatura. Esta técnica consigue mantener todo el sabor del producto principal y transformarlo en un polvo fino. Tiene un alto porcentaje de proteínas y un bajo porcentaje en grasas, y genera un intenso sabor a yogur a cualquier preparación como caramelos, galletas, bizcochos, frutas y otras elaboraciones. Las elaboraciones con Yödry se pueden hornear y congelar sin problemas. Mezclar todos los componentes según la elaboración.

Dosis habituales: 50-150 g/kg según aplicación.

GELATINA DE MELOCOTÓN

500 g Zumo de melocotón
500 g Azúcar
5 g Töufod Pëctin HM Basic
18,5 g Azúcar
3,5 g Töufod Citric

Mezclar la Pëctin HM Basic con los 16,5 g de azúcar. Incorporar la mezcla anterior de Pëctin HM Basic al zumo de melocotón. Calentar hasta hervir. Añadir el azúcar y hervir durante 5 minutos. Si dispone de refractómetro, coger una pequeña muestra y comprobar que está entre 60 y 65 °Bx. Retirar del fuego y añadir el Citric. Poner en el recipiente y dejar enfriar. Conservar en la nevera tapado.

PASTA DE FRUTA DE LIMÓN Y MANZANA

55 g Azúcar (1)
14 g Töufod Pëctin HM Basic
200 g Zumo de limón
125 g Pulpa congelada de manzana verde
175 g Zumo de manzana
450 g Azúcar (2)
75 g Miel
150 g Töufod Glucose 35
5 g Töufod Citric
5 g Agua

Mezclar el azúcar 1 y la Pëctin HM Basic. Calentar el zumo de limón, el zumo de manzana y el puré de manzana verde a 40°C. Añadir poco a poco en forma de lluvia la mezcla de Pëctin HM Basic y azúcar mientras se va mezclando con un batidor. Llevar a ebullición. Añadir el azúcar 2 en dos veces y luego la miel y la Glucose 35. Llevar la mezcla a 106°C. Retirar del fuego y añadir la solución de Citric y agua. Mezclar y disponer en los moldes deseados. Dejar gelificar a temperatura ambiente.

CONFITURA DE FRESAS

1000 g Fresas
650 g Azúcar
50 g Glucosa
16 g Töufod Pëctin HM Basic
8 g Töufod Citric

Mezclar el azúcar y el agua. Limpiar las fresas, quitar la parte verde (guardarla para hacer la gelatina) y cortar por la mitad. Mezclar con los 600 g de azúcar y dejar que saquen el zumo durante un día. Poner las fresas azucaradas en un recipiente a fuego suave y añadir la Pëctin HM Basic mezclada con los 50 g de azúcar restantes. Añadir la glucosa y hervir durante 5 minutos. Si dispone de refractómetro, coger una pequeña muestra y comprobar que está entre 55 y 65 °Bx. Retirar del fuego y añadir el Citric. Poner en el recipiente y dejar enfriar. Conservar en la nevera tapado.

GLASEADO EXÓTICO

242 g Agua
489 g Siropo de glucosa
256 g Azúcar
6 g Töufod Pëctin LM Nappage
5 g Töufod Citric
5 g Agua

Mezclar la mitad del azúcar con la Pëctin LM Nappage. Calentar el agua y a los 40°C incorporar en forma de lluvia la mezcla de azúcar y Pëctin LM Nappage, mientras se mezcla con un batidor. A los 60°C agregar el azúcar restante. Seguidamente agregar la glucosa y cocer hasta llegar a punto de ebullición. Retirar del fuego y agregar la solución de ácido cítrico. Mezclar bien. Cubrir con film a contacto y dejar reposar 24 horas.

PASTA DE FRUTA

1200 g Puré de fruta
22 g Töufood Pëctin HM Yellow
84 g Azúcar (1)
840 g Azúcar (2)
18 g Jarabe de glucosa
84 g Azúcar invertido
12 g Töufood Citric

Mezclar los purés y poner a calentar con los 84 g de sacarosa y la Pëctin HM Yellow. Dar un hervor. Añadir el resto de los azúcares a intervalos sin interrumpir la cocción. Continuar con la cocción hasta asegurar un mínimo de 75 °Bx o 105 °C, aproximadamente. Detener la cocción e incorporar el Citric. Poner en moldes en caliente y, una vez frío, tapar con film plástico alimentario.

BOMBÓN DE MELOCOTÓN

280 g Pulpa de melocotón
20 g Azúcar
5 g Töufood Pëctin HM Yellow
220 g Azúcar
40 g Jarabe de glucosa
20 g Azúcar invertido
3 g Töufood Citric

Mezclar la Pëctin HM Yellow con los 20 g de azúcar. Añadir la pulpa de melocotón y hervir durante 5 minutos. Ir añadiendo el azúcar a intervalos, el jarabe de glucosa y el azúcar invertido. Mezclar enérgicamente. Calentar hasta 106 °C. Por último, incorporar el ácido cítrico y mezclar. Verter la mezcla en moldes siliconados y reservar en la nevera.

AGUA DE LIMA

4 Limas
350 g Azúcar
7 g Töufood Citric
3,5 g Töufood Tartaric
700 g Agua
q/s Agua con gas

Sacar el jugo de las limas y colar. Hervir el agua y añadir el Citric, el Tartaric i el azúcar. Remover hasta que se disuelvan y añadir el jugo de lima y la piel de 2 limas. Tapar y reposar en nevera durante 12 horas. Añadir agua con gas hasta la concentración deseada.

PASTA DE FRUTA DE AVELLANA

3 g Töufood Citric
7 g Töufood Pëctin HM Yellow
28 g Azúcar
270 g Agua
276 g Azúcar
68 g Jarabe de glucosa
70 g Pasta de avellana

Calentar el agua a 40°C. Añadir la Pëctin HM Yellow con los 28 g de azúcar. Hervir la mezcla y añadir el azúcar restante y la glucosa. Calentar hasta llegar a 107 °C. Retirar del fuego añadir la pasta de avellana u otro fruto seco y el ácido cítrico. Calentar nuevamente hasta que hierva. Verter en moldes en caliente y, una vez frío, tapar con film plástico alimentario.

BASE DE NAPADO DE ALBARICOQUE

150 g Puré de albaricoque
200 g Agua mineral
1 g Töufod Citric
10 g Töufod Pëctin LM Nappage
50 g Azúcar
450 g Azúcar
180 g Jarabe de glucosa

Mezclar la Pëctin LM Nappage con los 50 g de azúcar. Calentar la pulpa de fruta con el agua y el ácido cítrico, removiendo enérgicamente. Añadir delicadamente la mezcla de Pëctin LM Nappage y calentar hasta hervir. Añadir el azúcar y el jarabe de glucosa. Hervir la mezcla hasta que esté a 64-67 °Bx.

GELATINA DE WHISKY

50 g Agua
200 g Azúcar
150 g Whisky
3 g Töufod Pëctin HM Basic
2 g Töufod Citric

Mezclar el azúcar y el agua. Incorporar la mezcla anterior de Pëctin HM Basic y mezclar con la túrmix. Poner el whisky y calentar hasta hervir. Hervir durante 5 minutos. Retirar del fuego y añadir el Citric. Poner en el recipiente y dejar enfriar. Conservar en la nevera tapado.

GOMINOLA DE MOJITO

50 g Agua
50 g Ron
300 g Sirope de glucosa
170 g Azúcar
5 g Töufod Caröbin
5 g Töufod Xanthän
q/s Almidón de maíz
50 g Azúcar moreno
50 g Azúcar
2 g Töufod Citric

Poner el agua, el ron, la glucosa líquida y el azúcar en la Thermomix a 90° C, durante 5 minutos. Después, añadir la Xanthän y el Caröbin y dejar dos minutos más. Preparar una bandeja con 2 cm de almidón de maíz y hacer agujeros con un tapón de vino o cava Verter la masa caliente en una manga pastelera con la boca muy fina. Usar guantes para no quemarse. Verter la masa dentro de los orificios de la cama de almidón y cortar el sobrante con tijeras. Cubrirlo y dejar reposar a temperatura ambiente durante 2 días, como mínimo. Finalmente, quitar el exceso de almidón y rebosar las gominolas en la mezcla de ácido cítrico y azúcar.

GOMINOLA DE VINO BLANCO

100 g Vino blanco
300 g Sirope de glucosa
170 g Azúcar
5 g Töufod Caröbin
5 g Töufod Xanthän
q/s Almidón de maíz
100 g Azúcar
2 g Töufod Citric

Poner el vino, la glucosa líquida y el azúcar en la Thermomix a 90° C, durante 5 minutos. Después, añadir la Xanthän y el Caröbin y dejar dos minutos más. Preparar una bandeja con 2 cm de almidón de maíz y hacer agujeros con un tapón de vino o cava Verter la masa caliente en una manga pastelera con la boca muy fina. Usar guantes para no quemarse. Verter la masa dentro de los orificios de la cama de almidón y cortar el sobrante con tijeras. Cubrirlo y dejar reposar a temperatura ambiente durante 2 días, como mínimo. Finalmente, quitar el exceso de almidón y rebosar las gominolas en la mezcla de ácido cítrico y azúcar.



GLÜCOCAL



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Mezcla de gluconato y lactato de calcio empleado para la aportación de calcio para producir el efecto gelificante del Alginato, sobretodo en la técnica de la esferificación. El gel producido en este medio cálcico es termoestable y, por lo tanto, no se vuelve líquido con el aumento de la temperatura.

Mezclar en frío con fuerte agitación.

Dosis habituales: 5-20 g/kg según aplicación.

FLAN DE FRUTA

200 g Zumo de fruta
5 g Töufood Alginate
5 g Töufood Glucocal

Mezclar el Alginate con el zumo de fruta o verdura. Se puede dejar que se disperse por sí solo lentamente o hacerlo con la ayuda de un brazo triturador. Si se deja que se disperse por sí solo, el proceso de dispersión natural tarda, al menos, 24 horas. Si se utiliza un brazo triturador, la dispersión es inmediata, pero se producirá aire residual, que luego podrá eliminarse con una máquina de vacío o dejando reposar durante un mínimo de 4 horas. Esperar hasta que la dispersión se haya estabilizado y, luego, agregar el Glucocal. Esperar a que gelifique.

GELIFICACIÓN PARA UTILIZAR COMO PASTA

250 g Agua
3 g Töufood Alginate
5 g Töufood Glucocal
3 g Töufood Fishgël

Mezclar Alginate con agua, tea o zumo de fruta o verdura. Se puede dejar que se disperse por sí solo lentamente o hacerlo con la ayuda de un brazo triturador. Si se deja que se disperse por sí solo, el proceso de dispersión natural tarda, al menos, 24 horas. Si se utiliza un brazo triturador, la dispersión es inmediata, pero se producirá aire residual, que luego podrá eliminarse con una máquina de vacío o dejando reposar durante un mínimo de 4 horas. Esperar hasta que la dispersión se haya estabilizado. Añadir el Fishgël, previamente hidratado con el cuádruple de agua fría y calentar lentamente. Añadir el Glucocal. Dejar en la nevera y esperar a que gelifique. Cortar en la forma de pasta deseada: tagliatelle, raviolis, etc.

RAVIOLI DE GUISANTES

200 g Agua
250 g Guisantes
5 g Töufood Alginate
15 g Töufood Glucocal
1000 g Agua

Echar el agua hirviendo sobre los guisantes, mezclar con un brazo triturador. Filtrar. Añadir el Alginate. Se puede dejar que se disperse por sí solo lentamente o hacerlo con la ayuda de un brazo triturador. Si se deja que se disperse por sí solo, el proceso de dispersión natural tarda, al menos, 24 horas. Si se utiliza un brazo triturador, la dispersión es inmediata, pero se producirá aire residual, que luego podrá eliminarse con una máquina de vacío o dejando reposar durante un mínimo de 4 horas. Esperar hasta que la dispersión se haya estabilizado. Preparar el baño de Glucocal, usando la proporción adecuada de Glucocal y agua. Aplicar la técnica de esferificación, por inmersión en un baño de calcio.

RAVIOLI DE YOGUR

200 g Yogur
5 g Töufood Alginate
1000 g Agua

Debido a que el yogur es un alimento rico en calcio, no se necesita usar Glucocal. Preparar el baño de Alginate, usar la proporción adecuada de Alginate y agua. Aplicar la técnica de esferificación, por inmersión en un baño de Alginate.

ESFERIFICACIÓN INVERSA DE MANCHEGO

650 g Queso manchego
1000 g Leche
45 g Töufood Glücocal
5 g Alginate
1000 g Agua

Hervir la leche, mezclarla con el queso y el Glücocal y triturar. Si se guarda en la nevera, sacar de la nevera y volver a mezclar otra vez, antes de hacer las esferificaciones. Preparar el baño de Alginate, usando la cantidad adecuada de Alginate y agua. Aplicar la técnica de esferificación, por inmersión en el baño de Alginate.

ESFERIFICACIÓN INVERSA DE OLIVAS Y ANCHOAS

200 g Olivas sin hueso
300 g Agua de olivas
50 g Zanahoria licuada
20 g Anchoas
3 g Töufood Xanthän
5 g Töufood Glücocal
5 g Töufood Alginate
1000 g Agua

Triturar las olivas con el agua de oliva, la zanahoria y las anchoas, con el Glücocal. Pasar por un colador. Preparar el baño de Alginate, usando la cantidad adecuada de Alginate y agua. Aplicar la técnica de esferificación, por inmersión en el baño de Alginate.

ESFERIFICACIÓN DE COCO Y YEMA

200 g Leche de coco
2 g Töufood Glücocal
0,7 g Töufood Xanthän
2 ud Yema de huevo
q/s Sal
5 g Töufood Alginate
1000 g Agua

Turbinar la leche de coco con la sal, el Glücocal y la Xanthän con un brazo triturador. Sacar el aire o dejarlo reposar para eliminar el aire, por si solo. Poner 30 g, aproximadamente, de la leche de coco en un bol, como si fuera una clara de huevo y verter una yema de huevo en el medio (20 g de aprox.). Pasar con mucha precaución a un baño de Alginate, como normalmente se hace con la cuchara (ver imágenes). Dejar gelificar en el baño durante 2 minutos. Sacar delicadamente con la ayuda de una espumadora. Calentar a 70 °C y servir.

ESFERIFICACIÓN DE MANGO Y PASIÓN

200 g Pulpa de mango
200 g Pulpa de fruta de la pasión
4 g Töufood Glücocal
0,5 g Töufood Xanthän
5 g Töufood Alginate
1000 g Agua

Turbinar el Glücocal con la Xanthän y la fruta de la pasión, con un brazo triturador. Quitar el aire o dejarlo reposar y que elimine el aire por si sola. Añadir la pulpa de mango y mezclar. Pasar con mucha precaución a un baño de Alginate, como normalmente se hace con la cuchara (ver imágenes). Dejar gelificar en el baño durante 1 minuto o más, si la bola es más grande. Sacar suavemente y servir.

ESFERIFICACIÓN DE KIVI Y VERMUT

200 g Kiwi
20 g Azúcar
2 g Töufood Glücocal
0,3 g Töufood Xanthän
30 g Vermut
5 g Töufood Alginate
1000 g Agua

Triturar suavemente el kiwi con un brazo triturador y colar. Añadir el vermut, el azúcar y el Glücocal. Mezclar con un brazo triturador. Separar la mitad y mezclar con la Xanthän, con un brazo triturador. Mezclar la otra mitad y dejar reposar. Pasar con mucha precaución a un baño de Alginate, , como normalmente se hace con la cuchara (ver imágenes). Dejar gelificar en el baño durante 1 minuto o más, si la bola es más grande. Sacar suavemente y servir.

ESFERIFICACIÓN INVERSA DE VINO DULCE

250 g Vino dulce
5 g Azúcar
2 g Töufood Glücocal
1 g Töufood Xanthän
5 g Töufood Alginate
1000 g Agua

Mezclar todos los ingredientes con el brazo triturador y dejar reposar. Pasar con mucha precaución a un baño de Alginate, , como normalmente se hace con la cuchara (ver imágenes). Dejar gelificar en el baño durante 1 minuto o más, si la bola es más grande. Sacar suavemente y servir.



CREAM TARTÄR



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Estabilizante para montar claras, evitar la cristalización del azúcar en almíbares y glaseados (actúa como castigo). Mezclándolo con bicarbonato de sodio se obtiene una levadura química para pastelería.

Incorporarlo directamente las claras, azúcar u otros productos.

Dosis habituales: 2-3 g/kg según aplicación.

MOUSSE DE CHOCOLATE

200 g Leche
5 g Töufod Fishgël
350 g Chocolate
68 g Clara de huevo
75 g Töufod Dextröse
25 g Trehalöse
1 g Töufod Cream Tartär
1 g Töufod Albümin Egg
275 g Nata

Calentar la leche a unos 50°C, agregar el Fishgël, previamente hidratado con el cuádruple de agua fría. Verter sobre el chocolate negro semifundido y mezclar con la ayuda de un túrmix. Calentar las claras junto con el Albümin Egg, la Dextröse y la Trehalöse y montar el merengue a 60°C a velocidad rápida hasta que enfríe. Cuando la temperatura de la trufa de chocolate esté a unos 32-33°C, incorporar al merengue frío. Finalmente incorporar la nata semimontada hasta conseguir textura de mousse. Dosificar en moldes

LEVADURA QUÍMICA SIN SODIO

80 g Bicarbonato de potásio
56 g Töufod Cornstär
15 g Töufod Tartaric
112 g Töufod Cream Tartär

Mezclar todos los ingredientes. Guardar en un recipiente seco. Usar 6 gramos de levadura sin sodio por cada 4 gramos de levadura normal.



TARTARIC



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Yogur pulverizado con la técnica del spray-dried, que consiste en dispersar a modo de aerosol el producto sobre una base a muy baja temperatura. Esta técnica consigue mantener todo el sabor del producto principal y transformarlo en un polvo fino. Tiene un alto porcentaje de proteínas y un bajo porcentaje en grasas, y genera un intenso sabor a yogur a cualquier preparación como caramelos, galletas, bizcochos, frutas y otras elaboraciones. Las elaboraciones con Yödry se pueden hornear y congelar sin problemas. Mezclar todos los componentes según la elaboración.

Dosis habituales: 2-3g/kg según aplicación.

AGUA DE LIMA

4 Limas
350 g Azúcar
7 g Töufod Citric
3,5 g Töufod Tartaric
700 g Agua
q/s Agua con gas

Sacar el jugo de las limas y colar. Hervir el agua y añadir el Citric, el Tartaric i el azúcar. Remover hasta que se disuelvan y añadir el jugo de lima y la piel de 2 limas. Tapar y reposar en nevera durante 12 horas. Añadir agua con gas hasta la concentración deseada.

LEVADURA QUÍMICA SIN SODIO

80 g Bicarbonato de potasio
56 g Töufod Cornstär
15 g Töufod Tartaric
112 g Töufod Cream Tartär

Mezclar todos los ingredientes. Guardar en un recipiente seco. Usar 6 gramos de levadura sin sodio por cada 4 gramos de levadura normal.

MALTODEXTRINAS

La maltodextrina es una cadena de glucosas resultado de la hidrólisis del almidón de vegetales, ya sean plantas, granos o tubérculos. Esta cadena a medio camino entre un almidón y un azúcar, se utiliza principalmente como agente de carga, y su nivel de dulzor se relaciona con el grado de polimerización que presenta, dando un rango de dulzor muy amplio.



MÁLTO AQUO



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Mezcla de hidratos de carbono obtenidos de la rotura del almidón de maíz waxy. Tiene propiedades de carga con lo que se consigue que al aplicarlo sobre productos acuosos, incluso ácidos como el vinagre o alcohólicos, éstos se conviertan en polvo. Actúa también con grasas (aceites) pero en este caso es menos eficiente que la Málto Tapioca. Se recomienda usar líquidos con cierta concentración para mantener un sabor intenso en la elaboración final.

Mezclar el producto con productos acuosos y triturar unos minutos para romper los grumos.

Dosis habituales: 150-200 g/100g según aplicación.

POLVO DE CAMPARI

200 g Töufood Mälto Aquo

100 g Campari

Mezclar el Mälto Aquo con el Campari.
Seguir mezclando hasta obtener una
textura en polvo, moldeable.



MÄLTO TAPIOCA



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Mezcla de hidratos de carbono, obtenidos de la partición del almidón de tapioca. Son diferentes cadenas de glucosa (dextrosa) que, debido a su propiedad de agente de carga, tienen la capacidad de retener los aceites y grasas en general, en frío o en caliente, obteniendo productos en polvo con un fuerte sabor a la grasa que retienen. También tiene propiedades humectantes, espesantes y anticristalizantes.

Mezclar el producto con productos grasos y triturar unos minutos para romper los grumos.

Dosis habituales: 200 g/100g según aplicación.

POLVO DE ACEITE DE OLIVA

200 g Töufood Mälto Tapioca
100 g Aceite de oliva VE

Mezclar el Mälto Tapioca con el aceite.
Mezclar todo hasta obtener una textura en
polvo, moldeable.

POLVO DE ACEITE DE SÉSAMO

100 g Töufood Mälto Tapioca
50 g Aceite de sésamo

Mezclar el Mälto con el aceite de sésamo.
Mezclar todo hasta obtener una textura en
polvo, moldeable. Se recomienda tamizar
antes de usar.

AZÚCARES

Los azúcares son moléculas pequeñas de la familia de los carbohidratos con sabor dulce aunque este sabor está muy relacionado con su solubilidad. Los azúcares pueden clasificarse según el número de unidades que los forman, diferenciando entre monosacáridos (de una sola unidad o llamados también azúcares simples), disacáridos (formados por dos monosacáridos, iguales o diferentes) y los trisacáridos (formados por tres azúcares simples, iguales o diferentes).



DEXTRÖSE



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Azúcar simple obtenido de la división del almidón de maíz. Presente de manera natural en frutas, verduras, miel, etc., tiene un poder edulcorante de unas 0,5-0,8 veces el azúcar (sacarosa). Se utiliza ampliamente en confitería, bebidas, chicles, mermeladas, confituras y en pastelería para elaboraciones dulces. Tiene propiedades fermentativas por lo que se usa como activador bacteriano (fermentos) en la elaboración de cerveza, en embutidos, haciendo que los fermentos y bacterias actúen de forma más eficaz. También se utiliza para evitar la formación de cristales de hielo en helados y como conservante para alargar la vida útil de muchos productos.

Mezclar directamente con los ingredientes.

Dosis habituales: Según aplicación.

HELADO BASE

700 g Leche
150 g Nata
50 g Estabilizante para helados
140 g Azúcar
50 g Töufood Dextröse
20 g Glicerina
150 g Yema
2 g Sal

Mezclar los componentes. Ponerlos en una heladera y confeccionar el helado. Guardar en congelador adecuado.

BASE SORBETE PARA PACOJET

235 g Agua
3,5 g Estabilizante para sorbete
160 g Azúcar
41 g Töufood Dextröse
60 g Jarabe de glucosa
490 g Puré de fruta
10 g Zumo de limón

Pasteurizar la primera parte de la receta a 85 °C y acto seguido enfriarla a 4°C. Dejar reposar 12 horas. Añadir la fruta y el zumo de limón, triturar con el Túrmix y disponer en los recipientes de Pacojet. Congelar y usar.

MOUSSE DE CHOCOLATE

200 g Leche
5 g Töufood Fishgël
350 g Chocolate
68 g Clara de huevo
75 g Töufood Dextröse
25 g Trehalöse
1 g Töufood Cream Tartär
1 g Töufood Albümin Egg
275 g Nata

Calentar la leche a unos 50°C, agregar el Fishgël, previamente hidratado con el cuádruple de agua fría. Verter sobre el chocolate negro semifundido y mezclar con la ayuda de un túrmix. Calentar las claras junto con el Albümin Egg, la Dextröse y la Trehalöse y montar el merengue a 60°C a velocidad rápida hasta que enfríe. Cuando la temperatura de la trufa de chocolate esté a unos 32-33°C, incorporar al merengue frío. Finalmente incorporar la nata semimontada hasta conseguir textura de mousse. Dosificar en moldes



GLUCÖSE 35



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Mezcla de hidratos de carbono atomizados formada por glucosa (dextrosa), maltosa, triosa y otros hidratos de carbono superiores, obtenidos a partir del almidón, habitualmente de maíz. Las glucosas atomizadas tienen un contenido en azúcares por encima del 20 %, (20 DE), según la UE. Esta glucosa atomizada es del 35 DE y su poder edulcorante se asocia a 0,35 veces el del azúcar. Hay otras glucosas atomizadas de diferentes DE (a partir de 20DE). Con un alto poder anticristalizante, resulta muy útil para productos elaborados a base de frutas (confituras y otros dulces). Tiene efecto espesante, estabilizante y conservante. Muy utilizada en heladería, para caramelos y gominolas, pastelería, confitería, bebidas, chicles, mermeladas, etc.

Mezclar directamente los ingredientes y llevar a la temperatura propuesta.

Dosis habituales: Según aplicación.

SORBETE DE FRESA

320 g Agua
80 g Azúcar
70 g Töufood Glucöse 35
18 g Töufood Dextröse
2 g Estabilizante de sorbete
500 g Puré de fresa
10 g Zumo de limón

Mezclar los componentes. Ponerlos en una sorbetera y confeccionar el producto. Guardar en congelador adecuado.

HELADO DE CAMELO SALADO

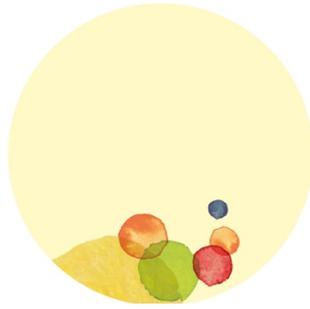
1090 g Leche entera
150 g Azúcar
90 g Töufood Glucöse 35
20 g Yema
60 g Nata
40 g Mantequilla
60 g Leche desnatada en polvo
170 g Azúcar
10 g Estabilizante de helado
4 g Sal

Caramelizar en seco los 170 g de azúcar. Desglasar con la nata previamente hervida. Añadir la mantequilla. Añadir la leche y dejar enfriar a 20°C. Añadir la leche en polvo y la Glucöse 35. Añadir las yemas y la sal. Calentar otra vez la mezcla y a los 50°C añadir los 150g de azúcar previamente mezclados con el estabilizante. Cocer hasta los 85°C. Enfriar el mix a 4°C. Dejar reposar 6 horas y turbinar.

GLASEADO DE CHOCOLATE

300 g Töufood Isomält
200 g Nata 35%
200 g Agua
100 g Töufood Glucöse 35
150 g Leche condensada
240 g Chocolate negro 70%
12 g Töufood Fishgël

Calentar la nata, el agua y la Glucöse 35. Al mismo momento, poner en un cazo alto el Isomält y fundirlo lentamente. Una vez fundido, sacar del fuego y desglasar poco a poco, teniendo en cuenta de no salpicarse, con la primera mezcla de líquidos bien caliente. Mezclar bien. Añadir la leche condensada y luego el Fishgël, previamente hidratado con el cuádruple de agua fría. Verter la mezcla sobre el chocolate fundido y homogeneizar con un Túrmix. Dejar reposar 24 horas en la nevera. Calentar la mezcla a unos 32°C, emulsionar con el Túrmix, sin incorporar aire y usar a 30°C, aproximadamente.



GLUCÖSE SYRUP



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Líquido para aplicar como ingrediente en formulaciones de pastelería, cremas, rellenos, turrónes, mazapanes, etc. Se trata de una disolución acuosa purificada y concentrada de sacáridos obtenidos por hidrólisis de almidón de maíz.

Incorporarlo directamente a la receta a elaborar.

Dosis habituales: Según aplicación.



INVÈRT SUGAR



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Jarabe de glucosa (y fructosa) líquido obtenido a partir de la inversión de la sacarosa con propiedades humectantes, anticristalizantes y edulcorantes, y un alto poder fermentativo. Tiene un poder edulcorante más elevado que el azúcar (sacarosa), de aproximadamente un 30%. Conserva más tiernas elaboraciones de bollería substituyendo un 10-15% de la sacarosa por Invert Sugar. Mantiene la humedad en ganaches y trufas, además de ser anticongelante para heladería, ya que posee un poder anticongelante 1,9 veces superior al de la sacarosa.

Incorporarlo directamente a la receta a elaborar.

Dosis habituales: Según aplicación.



TREHALÖSE



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Yogur pulverizado con la técnica del spray-dried, que consiste en dispersar a modo de aerosol el producto sobre una base a muy baja temperatura. Esta técnica consigue mantener todo el sabor del producto principal y transformarlo en un polvo fino. Tiene un alto porcentaje de proteínas y un bajo porcentaje en grasas, y genera un intenso sabor a yogur a cualquier preparación como caramelos, galletas, bizcochos, frutas y otras elaboraciones. Las elaboraciones con Yödry se pueden hornear y congelar sin problemas. Mezclar todos los componentes según la elaboración.

Dosis habituales: 50-150 g/kg según aplicación.

ROSQUILLAS

580 g Harina floja
100 g Azúcar
100 g Töufood Trehalöse
200 g Huevo
20 g Aceite de oliva
q/s Anís
q/s Piel de limón

Mezcla los huevos con los azúcares en un recipiente y batirlos fuertemente. Sin dejar de batir añade el aceite y los aromatizantes elegidos. En una superficie horizontal deposita la harina con distribución similar a un volcán e incorpora la mezcla anterior hasta obtener una masa consistente. Amasar convenientemente y dejar reposar mínimo 30 minutos. Estirla haciendo palos largos de 1 cm de diámetro aproximadamente y uniendo los extremos formando una rosquilla. Freírlas con aceite abundante. Una vez doradas se pueden espolvorear con azúcar en polvo, con mezcla de azúcar y Trehalöse o azúcares aromatizados.

MOUSSE DE CHOCOLATE

200 g Leche
5 g Töufood Fishgël
350 g Chocolate
68 g Clara de huevo
75 g Töufood Dextröse
25 g Töufood Trehalöse
1 g Töufood Cream Tartär
1 g Töufood Albümin Egg
275 g Nata

Calentar la leche a unos 50°C, agregar el Fishgël, previamente hidratado con el cuádruple de agua fría. Verter sobre el chocolate negro semifundido y mezclar con la ayuda de un túrmix. Calentar las claras junto con el Albümin Egg, la Dextröse y la Trehalöse y montar el merengue a 60°C a velocidad rápida hasta que enfríe. Cuando la temperatura de la trufa de chocolate esté a unos 32-33°C, incorporar al merengue frío. Finalmente incorporar la nata semimontada hasta conseguir textura de mousse. Dosificar en moldes

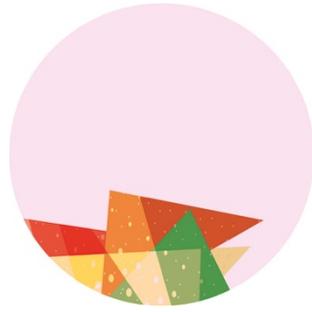
MOUSSE DE CREMA DE QUESO

300 g Queso crema
80 g Agua (1)
150 g Agua (2)
8 g Töufood Albümin Egg
50 g Azúcar
30 g Töufood Trehalöse
6 g Töufood Fishgël
24 g Agua (3)

Batir el Albümin egg con el agua (1), el azúcar y la Threalöse para hacer un merengue. Hidratar el Fishgël con el agua (3), mezclándolo y esperando un mínimo de 10 minutos. Calentar la pasta de Fishgël a 40°C. Añadir el agua (2) y el queso crema. Batir. Cuando la mezcla esté a 27-28°C, añadir el merengue y mezclar suavemente. Llenar los moldes y guardar en nevera.

POLIOLES

Los polioles son carbohidratos con sabor dulce que se emplean habitualmente en aplicaciones alimentarias como edulcorantes en sustitución de la sacarosa (azúcar). Poseen un contenido calórico muy inferior al del azúcar de mesa y tienen muy poco poder fermentativo. En general, los polioles no caramelizan, es decir, funden sin coger color, y, exceptuando el Erythritöl, los demás pueden generar efectos laxantes si se consumen en exceso.



ERYTHRITÖL



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Polialcohol obtenido a partir de la glucosa fermentada con levadura *Moniliella pollinis*. En la naturaleza se encuentra en frutas como las peras, melones y uvas, pero también en otros alimentos como los hongos y derivados de fermentaciones como el vino, el queso y la salsa de soja. Tiene un poder edulcorante 0,6-0,7 veces el azúcar (sacarosa) y se aplica básicamente para endulzar bebidas y productos para diabéticos en general, siendo el poliol que más recomiendan los nutricionistas. Se ha comenzado a aplicar en helados para la elaboración de helados bajos en calorías, una demanda en clara alza. A diferencia de los otros polioles, Erythritöl no provoca problemas digestivos a proporciones elevadas.

Dosis habituales: Según aplicación.

HELADO BASE BAJO EN CALORÍAS

700 g Leche entera
35 g Leche en polvo
170 g Töufood Erythritöl
15 g Töufood Inülin
15 g Töufood Inülin Waxy
6 g Estabilizante de helado

Mezclar todos los ingredientes. Introducirlo en una heladera, Paco Jet o similar. Guardar en un lugar adecuado antes de servir. O bien guardar en congelador para servir posteriormente.

BROWNIE DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR

200 g Mantequilla
150 g Töufood Erythritöl
100 g Huevo
50 g Almendra en polvo
50 g Cacao en polvo
75 g Nueces
6 g Levadura química
4 g Sal

Mezclar todos los ingredientes excepto los huevos. Añadir los huevos al final y remover hasta conseguir una masa uniforme. Introducirlo en el horno 15 minutos a 180°C previamente calentado. Guardar en un lugar adecuado antes de servir.



ISOMÄLT



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Poliálcohol obtenido a partir de la sacarosa que tiene un poder edulcorante 0,5 veces el azúcar común o sacarosa. Se utiliza en restauración por su gran estabilidad en ambientes húmedos, un problema habitual en elaboraciones dulces. Es estable a altas temperaturas (150 °C), lo que lo hace adecuado para productos dulces sin la aparición del color típico de los caramelos quemados. Se aplica para caramelos, chocolates sin azúcar, chicles, confituras, jaleas y en general productos para diabéticos. Es el poliol más utilizado en restauración, sobre todo en pastelería, desde mediados de la década de 1990, substituyendo al azúcar. Es fácil de modelar, por lo que es muy utilizado para figuras de caramelo de todo tipo. En grandes cantidades puede tener efectos laxantes.
Mezclar todos los componentes según la elaboración.

Dosis habituales: Según aplicación.

GLASEADO DE CHOCOLATE

300 g Töufood Isomält
200 g Nata 35%
200 g Agua
100 g Töufood Glucöse 35
150 g Leche condensada
240 g Chocolate negro 70%
12 g Töufood Fishgël

Calentar la nata, el agua y la Glucöse 35. Al mismo momento, poner en un cazo alto el Isomält y fundirlo lentamente. Una vez fundido, sacar del fuego y desglasar poco a poco, teniendo en cuenta de no salpicarse, con la primera mezcla de líquidos bien caliente. Mezclar bien. Añadir la leche condensada y luego el Fishgël, previamente hidratado con el cuádruple de agua fría. Verter la mezcla sobre el chocolate fundido y homogeneizar con un Túrmix. Dejar reposar 24 horas en la nevera. Calentar la mezcla a unos 32°C, emulsionar con el Túrmix, sin incorporar aire y usar a 30°C, aproximadamente.

ACEITE ENCAPSULADO

100 g Töufood Isomält
50 g Aceite de oliva VE

Calentar el isomält en un cazo, hasta que se funda (aprox 120°C). Con un aro, cilindro de acero, crear una película de isomalt fundido en la base del aro. Poner aceite con una cuchara y depositarlo en la película de Isomält. Salarlo con suavidad y por gravedad el aceite se queda abajo y cerramos con el poliol que se va solidificando. Quedará como una pompa de jabón con aceite en el interior.

CARAMELOS DE ISOMALT

500 g Töufood Isomält
4 g Agua

Calentar el isomält en un cazo, hasta que se funda. Incorporar cuidadosamente el agua para evitar salpicaduras. Dejar reposar 5 minutos. Previamente hemos calentado una tabla de silicona al horno a 50°C para conseguir mantener el isomält fundido. Mezclar bien en la silicona e introducir en los moldes correspondientes contando con un cuchillo calentado previamente.



MALTITÖL



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Poliálcohol obtenido a partir de la transformación de la maltosa que se obtiene del almidón, habitualmente de maíz. Tiene un poder edulcorante 0,8 veces el del azúcar (sacarosa) y se usa en la elaboración de productos como chocolates, caramelos, chicles, galletas (en la masa para sustituir a la sacarosa) y productos para diabéticos, en general. También es muy utilizado en heladería para obtener productos mas bajos en calorías y menos dulces. En grandes cantidades puede tener efectos laxantes.

Mezclar todos los componentes según la elaboración.

Dosis habituales: Según aplicación.

HELADO BASE

600 g Leche entera
100 g Nata
34 g Leche en polvo
170 g Töufood Maltitöl
60 g Töufood Glucöse 35
30 g Töufood Inülin
6 g Estabilizante de helados

Mezclar todos los ingredientes. Introducirlo en una heladera, Pacojet o similar. Guardar en un lugar adecuado antes de servir. O bien guardar en el congelador para servir posteriormente.

GANACHE SIN AZÚCAR

100 g Pasta de cacao
100 g Nata
50 g Töufood Maltitöl

Mezclar el manitol con la nata y calentar hasta llegar a ebullición. Sacar de la fuente de calor y introducir la pasta de cacao. Remover hasta que se deshaga. Aplicar un brazo triturador para conseguir una mejor dispersión-emulsión. Guardar con film a piel.



MANNITÖL



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Yogur pulverizado con la técnica del spray-dried, que consiste en dispersar a modo de aerosol el producto sobre una base a muy baja temperatura. Esta técnica consigue mantener todo el sabor del producto principal y transformarlo en un polvo fino. Tiene un alto porcentaje de proteínas y un bajo porcentaje en grasas, y genera un intenso sabor a yogur a cualquier preparación como caramelos, galletas, bizcochos, frutas y otras elaboraciones. Las elaboraciones con Yödry se pueden hornear y congelar sin problemas. Mezclar todos los componentes según la elaboración.

Dosis habituales: 50-150 g/kg según aplicación.

ALMENDRAS CRISTALIZADAS

500 g Almendras
50 g Töufood Mannitöl

Calentar el horno a 180°C y poner las almendras durante 5 min para secarlas. Dejarlas enfriar y si puede ser que estén muy frías. Poner en un cazo el Mannitöl e ir calentándolo poco a poco hasta que se disuelva. Clavar las almendras en un palillo o brocheta y sumergirlas rápidamente en el Mannitöl líquido. Dejar enfriar y guardar en lugar adecuado, puede ser en la nevera.

NATA LACADA

500 g Nata
100 g Töufood Mannitöl

Calentar la nata a fuego medio, hasta que espese. Retirar del fuego y dejamos que se enfríe. Poner en una manga pastelera y lo intorucimos en los moldes escogidos. Introducir en el congelador 2h mínimo para que estén muy frías. Poner en un cazo el Mannitöl e ir calentándolo poco a poco hasta que se disuelva. Bañar la nata en el Mannitöl líquido. Seguramente se necesitará la ayuda de una aguja para clavarla en la nata y poder bañar correctamente. Repetimos otra vez el proceso y se dejan en un papel de horno. Se debe tener mucho cuidado por que se ha formado una capa crugiente y frágil.

CACAHUETES MIMÉTICOS

Para el praliné de cacahuete frito:
1500 g Cacahuetes pelados crudos
1000 g Aceite de girasol

Para la crema de cacahuete:
200 g Praliné de cacahuete
250 g Agua
0,3 g Töufood Xanthän
90 g Aceite de cacahuete

Para el acabado:
100 g Töufood Mannitöl
q/s Sal

Para el praliné de cacahuete frito:

Poner en un cazo los cacahuetes con el aceite y freír, partiendo de frío, sin dejar de remover. Escurrir los cacahuetes una vez fritos y en caliente triturarlos en un vaso americano hasta conseguir un praliné fino. Colar y guardar el praliné de cacahuete frito en la nevera.

Para la crema de cacahuete:

Triturar el agua con la Xanthän con la ayuda de una batidora. Mezclar con el praliné de cacahuete frito. Una vez elaborada la mezcla, llenar los moldes de cacahuete completamente golpeándolos contra la mesa de trabajo para que la crema no tenga burbujas. Guardar los moldes en el congelador. Una vez congelados desmoldar con cuidado de que no se rompan y guardarlos en un recipiente hermético en el congelador.

Para el acabado:

Calentar el Mannitöl en un cazo pequeño hasta que esté bien caliente. A la hora de servir, con la ayuda de una aguja pinchando los cacahuetes, sumergirlos un segundo en el manitol caliente, quitar el exceso y dejan enfriar. Hay que tener mucho cuidado porque alcanza una temperatura muy elevada. Acabar con un poco de sal.



SORBITÖL



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Poliálcohol obtenido a partir de la transformación de la maltosa que se obtiene del almidón, habitualmente de maíz. Tiene un poder edulcorante 0,8 veces el del azúcar (sacarosa) y se usa en la elaboración de productos como chocolates, caramelos, chicles, galletas (en la masa para sustituir a la sacarosa) y productos para diabéticos, en general. También es muy utilizado en heladería para obtener productos mas bajos en calorías y menos dulces. En grandes cantidades puede tener efectos laxantes.

Mezclar todos los componentes según la elaboración.

Dosis habituales: Según aplicación.

GANACHE DE CORTE

500 g Nata
100 g Azúcar invertido
50 g Töufood Sorbitöl
175 g Mantequilla
650 g Chocolate

Calentar la nata a 50°C con el azúcar invertido y el Sorbitöl. Aparte, fundir el chocolate. Verter la mezcla de nata en el chocolate y mezclar. Añadir la mantequilla a dados y emulsionar con el Túrmix. Disponer en los moldes deseados y dejar cristalizar 6 horas a temperatura de unos 16°C.

CHOCOLATE SIN AZÚCAR

500 g Pasta de cacao
250 g Töufood Sorbitöl

Calentar la pasta de cacao hasta que esté totalmente fundida. Mezclar el Sorbitöl con la pasta de cacao. Mezclar con un brazo triturador para conseguir una dispersión total. Poner en moldes para tener las tabletas de chocolate.



XYLITÖL



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Polialcohol obtenido a partir de la transformación de la celulosa y otros productos vegetales, presente en la naturaleza en verduras, cereales, y frutas como fresas, arándanos y frambuesas. Tiene el mismo poder edulcorante que el del azúcar (sacarosa). Es un producto muy utilizado en pastas dentífricas, por su efecto refrescante y por favorecer la protección de la dentadura. También se aplica masivamente en chicles, recubrimiento de comprimidos y, en general, productos para diabéticos. En gastronomía se ha utilizado puntualmente para dar un toque de frescura a determinadas elaboraciones. En grandes cantidades puede tener efectos laxantes.

Mezclar todos los componentes según la elaboración.

Dosis habituales: Según aplicación.

LÁCTICOS FRESCOS

500 g Leche
25 g Töufood Xylitöl
q/s Canela
q/s Piel de limón

Calentar la leche, con los aromatizantes, hasta ebullición. Dejar reposar y enfriar. Añadir el Xylitöl, remover hasta que esté disuelto. Dejar en la nevera hasta servicio.

BUÑUELOS SIN AZÚCAR

60 g Harina
50 g Huevo
50 g Leche
40 g Aceite de oliva
25 g Töufood Xylitöl

Calentar la leche, con los aromatizantes, hasta ebullición. Dejar reposar y enfriar. Añadir el Xylitöl, remover hasta que esté disuelto. Dejar en la nevera hasta servicio. Mezclar la leche con el xilitol y posteriormente el aceite. Calentarlos en un cazo. Antes de que empiece a hervir, retiramos del fuego y añadimos la harina. Removemos hasta que se disperse totalmente. Dejar reposar y enfriar. Añadimos los huevos y removemos hasta que estén totalmente dispersos. Calentamos el aceite. Añadimos la masa con una cuchara hasta que estén fritos. Los dejamos en un recipiente con papel absorbente. Le ponemos un poco de Xylitöl rebozado para que consiga una sensación de frescor al consumirlos.

COLORANTES

Los colorantes son sustancias que tienen la capacidad de proporcionar color, en este caso, en alimentos. Todos los colorantes Töufood son de origen natural, obtenidos de extractos o aislados de productos que se encuentran en la naturaleza, como en algas u hojas. Al ser de origen natural, estos colorantes son hidrosolubles, es decir, solubilizan en medio acuoso.



BLÄCK



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Polialcohol obtenido a partir de la transformación de la maltosa que se obtiene del almidón, habitualmente de maíz. Tiene un poder edulcorante 0,8 veces el del azúcar (sacarosa) y se usa en la elaboración de productos como chocolates, caramelos, chicles, galletas (en la masa para sustituir a la sacarosa) y productos para diabéticos, en general. También es muy utilizado en heladería para obtener productos mas bajos en calorías y menos dulces. En grandes cantidades puede tener efectos laxantes.

Mezclar todos los componentes según la elaboración.

Dosis habituales: 1-5 g/kg según aplicación.

FALSA TRUFA RELLENA DE PUERRO

Para la pasta choux:

250 g Agua
250 g Leche
220 g Mantequilla
6 g Sal
10 g Azúcar
280 g Harina floja
12 Huevos
12 g Töufod Bläck

Para el craquelin:

100 g Harina floja
100 g Azúcar moreno
100 g Mantequilla
3 g Töufod Bläck

Para la crema de puerro:

3 Puerros
4 Patatas
500 g Nata
1 Cebolla
20 g Mantequilla
500 g Caldo de pollo

Mezclar todos los ingredientes para el craquelin. Extender entre 2 hojas de papel sulfurizado, congelar y troquelar. Introducir la leche, el agua, la sal, el azúcar y la mantequilla en un cazo. Llevar a ebullición. Volcar la harina tamizada y remover hasta que se integre. Dejar enfriar hasta los 60°C. Añadir los huevos batidos uno a uno hasta que se forme la masa. Escudillar en bolas del mismo tamaño y poner el craquelin encima. Hornear con tiro abierto a 250°C durante 15 min. Bajar a 180°C y hornear hasta que estén cocidos. Cortar el puerro y la cebolla en trozos pequeños, y cortar las patatas en cubos. Poner la mantequilla en una olla y derretir. Pochar la cebolla y el puerro dentro. Añadir las patatas y cocinar 2 min. Añadir el caldo de pollo y cuando empiece a hervir, bajar el fuego al mínimo y tapar cociendo durante 20 min. Triturar, rectificar de sal y dejar enfriar. Rellenar la falsa trufa con la crema en frío y servir calentándolo en el horno 5 min a 140°C.

RULO NEGRO, ALIOLI DE SHISO, REBOZUELOS Y CHIPIRONES

Para el alioli de shiso:

60 g Huevo
60 g Aceite de oliva
80 g Aceite de girasol
10 g Hoja de shiso morado
12 g Salsa de soja
4 g Ajo

Para el rulo negro:

140 g Agua
60 g Aceite
1 g Sal
18 g Harina de trigo
4 g Töufod Bläck

Para el relleno:

20 g Rebozuelos
50 g Chipirones
2 Dientes de ajo

Escaldar las hojas de shiso morado, enfriar y montar el alioli con un túrmix. Añadir las hojas de shiso escaldadas y la salsa de soja. Mezclar los ingredientes del rulo y en una paella a fuego flojo, poner 10 g de masa. Cocinar hasta que se evapore el agua y se formen agujeros. Reservar sin humedad. Sofreír el ajo y añadir los chipirones. Saltear y añadir los rebozuelos. En la base servir alioli de shiso, rellenar el rulo de carbón con el salteado y decorar con hojas de shiso verdes y moradas.

TEMPURA DE CARBÓN

300 g Agua
100 g Vodka
3 g Comino
15 g Töufood Bläck
125 g Harina
3 g Sal
1,5 g Töufood Mëtichel

Mezclar todos los ingredientes con túrmix. Introducir en un sifón con una carga de espuma. Dejar reposar en nevera un mínimo de 2 horas. Cubrir el producto a rebozar con la espuma. Freir en aceite a unos 190°C durante 2-3 minutos hasta que esté crujiente.

MACARÓN DE CARBÓN Y COCO

Para el macarón:
150 g Harina de almendra
150 g Azúcar glacé
55 g Claras
5 g Töufood Bläck
50 g Agua
175 g Azúcar

Para la crema de coco:
250 g Pulpa de coco
250 g Nata
400 g Chocolate blanco
8 g Töufood Fishgël
24 g Agua

Llevar en un cazo a 118°C el agua y el azúcar, y volcar sobre las claras mientras se montan. Enfriar a 50°C. Volcar en 2 veces sobre el mazapán blando hecho con la harina, las claras, el carbón y el azúcar glass. Mezclar con suavidad y escudillar. Dejar secar. Hornear a tiro abierto 130°C durante 10 minutos. Hervir la pulpa y la nata y volcar encima del chocolate. Poner la gelatina hidratada y triturar. Dejar reposar 12 horas mínimo. Poner una porción de 5-8 gramos de relleno frío entre dos macarons.



BLÜE



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

La ficocianina, es una proteína de origen natural que da coloraciones que van desde el azul verdoso pálido hasta el azul eléctrico intenso. Se extrae directamente del alga *Arthrospira platensis* (spirulina). Con este pigmento natural, el alga puede hacer la fotosíntesis en aguas profundas o condiciones de baja luz, por lo que es un compuesto equivalente a la clorofila. Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería o de cocina en general dando coloraciones azules. Es muy estable en un gran rango de pH y temperaturas. También se puede utilizar para conseguir fluorescencia azulado-verdosa (brillo en la oscuridad) en coctelería, glaseados etc. utilizando luz negra. Aplicar directamente aunque se recomienda disolver en agua para su aplicación.

Dosis habituales: 0,01-0,3 g/kg según aplicación.



GRËEN



Vegan



Gluten Free



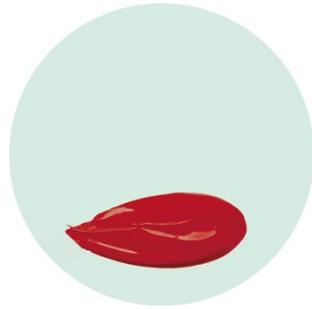
Halal



Kosher

La clorofila se puede usar como colorante natural dando coloraciones que van desde el amarillo verdoso hasta el verde intenso. Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería, heladería o de cocina en general dando coloraciones verdes. Aplicar directamente aunque se recomienda disolver en agua para su aplicación.

Dosis habituales: 0,1-0,3 g/kg según aplicación.



RÈD



Gluten Free



Halal



Kosher

El carmín de cochinilla es el colorante rojo natural más utilizado en alimentación. Se obtiene a partir de los cuerpos secos de las hembras del insecto *Coccus Cacti* o cochinilla. Da coloraciones que rosáceo hasta el rojo intenso. Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería, heladería o de cocina en general dando coloraciones rojas

Aplicar directamente aunque se recomienda disolver en agua para su aplicación.

Dosis habituales: 0,1-0,3 g/kg según aplicación.



YELLÖW



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

La riboflavina, también llamada lactoflavina o vitamina B2, es un colorante de origen natural que da coloraciones que van desde el amarillo pálido hasta el amarillo intenso. Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería o de cocina en general dando coloraciones de amarillo verdoso en poca proporción a amarillo yema de huevo en mayores proporciones. También se puede utilizar para conseguir fluorescencia amarillo-verdosa (brillo en la oscuridad) en coctelería, glaseados etc. Aplicar directamente aunque se recomienda disolver en agua para su aplicación.

Dosis habituales: 0,01-0,1 g/kg según aplicación.

ENZIMAS

Las enzimas son proteínas de origen natural que actúan como catalizadores biológicos, es decir, tienen la función de permitir y acelerar procesos biológicos (en cientos, miles o más veces la velocidad normal de la reacción) que de otra manera se llevarían a cabo a una velocidad mucho más lenta y por lo tanto, sería muy difícil que se produjeran.

Habitualmente se usan diferentes enzimas para catalizar y mejorar productos alimentarios a nivel industrial en procesos como la clarificación de zumos y vinos, el ablandamiento de carnes, mejoras en las fermentaciones, obtención de azúcares a partir de almidones... aunque hasta ahora no se habían desarrollado métodos y aplicaciones para restauración.



AMYLÄSE



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Complejo enzimático concentrado. Acelera el proceso de degradación del almidón en dextrinas y azúcares. Permite que los almidones adquieran texturas distintas, se endulce el producto sin añadir edulcorantes y aumente el poder fermentativo de la mezcla.

Aplicar directamente en polvo encima del producto, impregnar en vacío o inyectar con jeringuilla diluido en agua.

Dosis habituales: 0,2-0,5 g/kg según aplicación.



CELLULÄSE



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Complejo enzimático concentrado producido por levaduras. Degrada la celulosa presente en frutas y otras partes de las plantas de manera que clarifica zumos y pela, licua y ablanda partes de frutas y vegetales sin cocer, manteniendo el sabor de fresco.

Cubrir, inyectar o sumergir el producto con la solución de Cellulaäse. Se recomienda impregnar con 2-5 ciclos de vacío para mayor rendimiento. Se puede aplicar directamente en polvo encima del producto.

Dosis habituales: 0,2-0,5 g/kg según aplicación.



INVERTÄSE



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Complejo enzimático concentrado producido por la levadura *S. Cerevisiae*. Acelera el proceso de degradación de la sacarosa en glucosa o dextrosa y fructosa, es decir, en azúcar invertido sin añadir ácido o calor. Se consiguen azúcares invertidos de distintos azúcares como el muscovado, y permite endulzar productos potenciando sus propios azúcares. Utilizado en bombonería para hacer bombones con el interior líquido.

Mezclar con el azúcar o fondant y dejar reposar a temperatura ambiente. Para potenciar los azúcares de diferentes productos, impregnar al vacío el producto.

Dosis habituales: 0,2-0,5 g/kg según aplicación.



PECTINÄSE



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Complejo enzimático concentrado producido por la levadura *Aspergillus niger*. Degrada la pectina presente en frutas y otras partes de las plantas de manera que clarifica zumos y pela, licua y ablanda partes de frutas y vegetales sin cocer, manteniendo el sabor de fresco. Cubrir, inyectar o sumergir el producto con la solución de Pectinäse. Se recomienda impregnar con 2-5 ciclos de vacío para mayor rendimiento. Se puede aplicar directamente en polvo encima del producto.

Dosis habituales: 0,2-0,5 g/kg según aplicación.

SPECIALS

En esta familia, agrupamos los productos que no podemos clasificar en ninguna de las otras familias, ya sea porque su aplicación dista mucho de cualquier otro producto Töufood o porque su origen no le permite agruparse con ninguno de los otros productos e ingredientes Töufood.



SILICAGEL

Pastillas con gel de sílice de grado alimentario (color naranja) para mantener los alimentos libres de humedad de forma segura, cómoda y limpia. Cuando se saturan se vuelven blancas y dejan de ser eficaces. Homologado para uso alimentario. Evitar temperaturas superiores a 150°C.

Introducir una o dos cápsulas en un recipiente hermético que contenga los alimentos. Cerrar bien la tapa. No ingerir.



TOMÄTO



Vegan



Gluten Free



Halal



Kosher

Escamas crujientes de tomate concentrado y deshidratado con un sabor intenso a tomate. Se utilizan aproximadamente 11 kg de tomate fresco maduro para producir 1kg de Töufod Tomäto. Aporta sabor a tomate a distintas preparaciones sin añadir acidez, así como una textura crujiente. Se puede aplicar directamente en el acabado de platos salados y dulces. También como ingrediente dentro de una preparación o triturarlo para obtener un polvo fino. Al mezclarlo con productos líquidos, se rehidratará, espesando la preparación. Usar directamente, incorporarlos a la receta, o triturar para conseguir un fino polvo.

Dosis habituales: Según aplicación.

