

Las
espumas

Técnica, tipos
y usos





Las espumas

Técnica, tipos
y usos

Derechos de la edición. ICC · International Cooking Concepts

© Fotografías. Francesc Guillamet, 2003

Diseño. Cosmic

Impresión. Grafiko

Primera edición. Enero 2004

Depósito Legal. B-4512-2004

Índice

- 05 **Presentación**
- 07 **¿Qué es una *Espuma*?**
- 08 **El Sifón iSi**
- 09 **Cómo usar el sifón**
- 12 **Tipos de *Espumas***
- 13 **El método**

Recetas (Dulces y Saladas)

- 17 ***Espumas Frías con Gelatina***
- 29 ***Espumas Frías con Grasa***
- 41 ***Espumas Frías con Claras***

- 53 ***Espumas Calientes con Claras***
- 65 ***Espumas Calientes con Féculas***

- 77 **Índice de recetas**
- 78 **Otros artículos iSi**



Desde que, en 1994, hicimos la primera *Espuma* en elBulli, ha pasado el tiempo suficiente como para analizar y evaluar el largo trayecto recorrido por esta joven técnica. Podemos asegurar que si el primer recetario hablaba de una técnica revolucionaria, este segundo lo hace desde la consolidación de la misma. La versatilidad y el amplio abanico de posibilidades que ofrecen las *Espumas* han propiciado su introducción en campos muy diversos de la restauración. A continuación se presenta este nuevo recetario, siempre con el ánimo de aportar novedades.

A handwritten signature in blue ink, which appears to be 'Ferran Adrià', written over a horizontal line.

Ferran Adrià, **elBulli**



ESPUMA (l. *spuma*)

- 1 *f.* Agregado de burbujas que se forman en la superficie de los líquidos.
- 2 Parte del jugo y de las impurezas que ciertas sustancias arrojan de sí al cocer en el agua: *la ~ del caldo*.
- 3 Espumilla, tejido.
- 4 Espuma de mar, silicato de magnesia hidratado, ligero, suave, de color blanco amarillento, del que se hacen pipas, tubos, etc.
- 5 Espuma de nitro, costra que se forma de esta sal en la superficie de la tierra de donde se extrae.
- 6 **QUÍM.** Suspensión coloidal de un gas en un líquido. **FR.** *Crecer como la ~*, ascender, prosperar con rapidez; crecer bastante en poco tiempo.
- 7 Elaboración creada por Ferran Adrià, fría o caliente basada en el uso del sifón iSi Gourmet Whip. Inicialmente consistía en realizar una mousse de textura muy ligera con sabor muy intenso a partir de un puré o de un líquido gelatinado. Con el tiempo se llama *Espuma* a toda elaboración que se hace con el sifón aunque se le añadan otros ingredientes (claras, nata, yemas...).



Sifón iSi Gourmet Whip

Cómo usar el sifón



- 1 **Llenado.** Introducir 400g de la base preparada (ej. frambuesa) bien colada en el sifón de $\frac{1}{2}$ litro (sifón de 1 litro: 800g de base).
- 2 **Cierre.** Enroscar el cabezal en el cuerpo.
- 3 **Carga.** Colocar la cápsula de N_2O y enroscar el portacápsulas. (1-2 cápsulas para el sifón de $\frac{1}{2}$ litro y 2-3 para el de 1 litro).



- 4 **Agitado.** Agitar enérgicamente el sifón.
- 5 **Temperatura.** *Espumas* frías: conservar en la nevera o en una cubitera. *Espumas* calientes: mantenerlas calientes en un baño maría (sin portacápsulas) si se van a usar de inmediato.
- 6 **Servicio.** Disponer el sifón boca abajo y presionar suavemente la palanca hasta que salga la *Espuma*.

Soluciones a posibles problemas. Si no sale la *Espuma*: el preparado está demasiado cuajado y se pega en la base. Agitar con más energía. Si el sifón tiene demasiada presión: Poner el sifón boca arriba y, tapado con un paño, apretar un poco la palanca para expulsar parte de la presión.



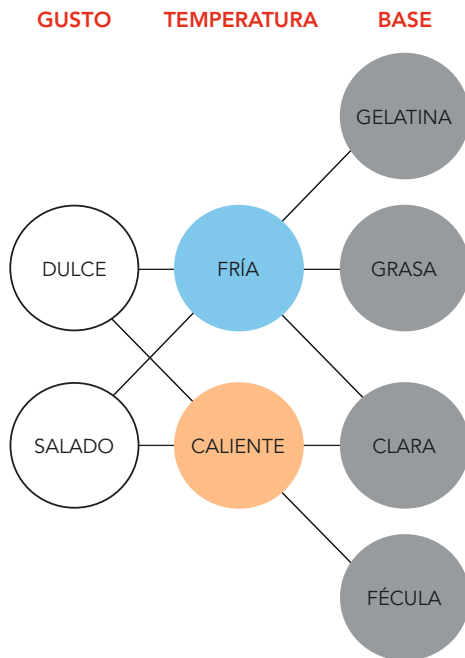
El éxito de una *Espuma* depende en gran medida de las opciones que se tomen en cuanto a elección del sabor y la densidad o a determinar el uso que se le pretende dar. Las posibilidades son infinitas, y si de un lado pueden limitarse a reproducir una de las recetas de estas páginas, del otro queremos invitarles a participar en una especie de juego que les permitirá decidir qué *Espumas* se ajustan más a sus intenciones.

Para ello les proponemos un método desglosado en tres pasos:

- 1 **Elegir un sabor**
- 2 **Concretar el uso**
- 3 **Definir la densidad**

Tipos de *Espumas*

Partiendo de dos grandes familias relativas al gusto, dulce y salado, y en función de la combinación entre la temperatura y la base utilizada para su elaboración.



El método

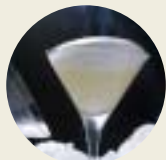
1. Elegir un sabor

El sifón permite elaborar *Espumas* de numerosos ingredientes, prácticamente de todas las familias de productos. Aun así, algunos ofrecen mejores resultados que otros.

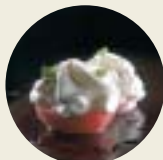
Aceites	Fermentos	Licores y alcoholes
Aguas	Flores	Mermeladas
Algas	Foie-gras	Panes
Cacao	Frutos secos	Pescados
Carnes	Frutas	Quesos, leche
Caviar	Frutas secas	Salazones
Cereales	Germinados	Setas
Confitados	Harinas	Sueros
Conservas	Hierbas aromáticas	Verduras
Crustáceos	Huevos	Vinagres
Embutidos	Infusiones y cafés	Zumos
Espicias	Legumbres secas	

3. Concretar el uso

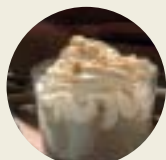
La versatilidad de las *Espumas* ha propiciado su introducción en cualquier elaboración que se beba o se coma.



CÓCTEL



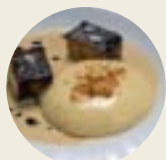
APERITIVO



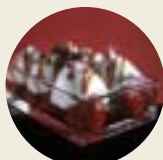
PLATO



SALSA



GUARNICIÓN



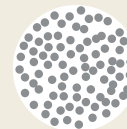
POSTRE

2. Definir la densidad

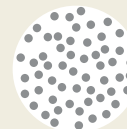
La densidad de las *Espumas* dependerá de la formulación y del reposo, es decir, que por ejemplo una misma *Espuma* con un grado mayor o menor de gelatina, grasa, claras o féculas será espesa, fluida o líquida además de en función del tiempo de reposo empleado.



ESPESA
Como mousse



FLUIDA
Como crema



LÍQUIDA
Como sopa o salsa





Espumas Frías con Gelatina

Se trata del grupo que nos ofrece los resultados más sorprendentes. Son quizá las *Espumas* en su estado más puro, donde se aprecia con mayor intensidad tanto el sabor como el color. Tienen además la particularidad de ser muy ligeras dietéticamente.



Mango

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 200g de pulpa de mango natural
- 100g de agua mineral
- 2 hojas de gelatina (1 hoja: 2g)
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Triturar la pulpa de mango hasta obtener un puré bien fino que posteriormente pasaremos por un colador.
- 2 Rehidratar en agua fría las hojas de gelatina. Disolver las hojas en un poco del agua mineral caliente.
- 3 Añadir el resto del agua mineral y a continuación mezclar con la pulpa de mango.
- 4 Llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 5 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico.

Ejemplos

- ← **Mango con gelatina de miel y frutos rojos**
- Mango con yogur y menta
- Macedonia en texturas

Limón

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 100g de zumo de limón
- 100g de agua mineral
- 100g de jarabe (50g de agua/50g de azúcar)
- 1,5 hojas de gelatina (1 hoja: 2g)
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Disolver las hojas de gelatina previamente remojadas en agua fría con un poco del agua mineral caliente.
- 2 Añadir el resto del agua mineral, el jarabe y finalmente el zumo de limón bien colado.
- 3 Llenar el sifón, enroskar la cápsula y agitar.
- 4 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico.

Ejemplos

- ← **Clara de cerveza**
- Caramelo de miel con bourbon y limón
- Limonada con su *Espuma*



Remolacha

Ingredientes para el zumo de remolacha

600g de remolacha cocida

Elaboración

- 1 Licuar la remolacha cocida y sazonar con sal.
- 2 Pasar el zumo de remolacha por un colador fino.

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 400g de zumo de remolacha
- 2,5 hojas de gelatina (1 hoja: 2g)
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Disolver las hojas de gelatina previamente remojadas en agua fría con un poco del zumo de remolacha.
- 2 Añadir poco a poco el resto de zumo de remolacha y mezclar con unas varillas.
- 3 Llenar el sifón, enroskar la cápsula y agitar.
- 4 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico.

Ejemplos

← **Remolacha con yogur y lima**

Tarta de remolacha, frambuesas y pistacho
Menestra en texturas



Maíz

Ingredientes para el puré de maíz

Dos latas de maíz cocido (360g la unidad)

Elaboración

- 1 Pasar el maíz cocido tres veces por la licuadora para obtener el máximo de puré.
- 2 Añadir el agua de la lata al puré obtenido, poner a punto de sal y pasar todo el conjunto por un colador fino.

Ingredientes para un sífon de 1/2 litro

- 300g de puré de maíz
- 50g de agua mineral
- 2 hojas de gelatina (1 hoja: 2g)
- 1 sífon iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Fundir las hojas de gelatina previamente remojadas en agua fría con un poco del agua mineral caliente.
- 2 Añadir el resto del agua mineral y a continuación mezclar con el puré de maíz.
- 3 Sazonar con sal.
- 4 Llenar el sífon, enroscar la cápsula y agitar.
- 5 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico.

Ejemplos

← **Maíz en Espuma con foie-gras, aceite de vainilla y maíz frito**

Flan de foie-gras con Espuma de maíz
Crema de maíz con parmesano y trufa

Frambuesa

Ingredientes para el puré de frambuesa

250g de frambuesas naturales
50g de azúcar

Elaboración

- 1 Cocer las frambuesas con el azúcar al baño maría durante 1h.
- 2 Pasar el puré obtenido por un colador fino.
- 3 Reservar en el frigorífico la pulpa de frambuesa.

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

300g de puré de frambuesa
100g de agua mineral
2 hojas de gelatina (1 hoja: 2g)
1 sifón iSi (1/2 litro)
1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Fundir las hojas de gelatina previamente remojadas en agua fría con un poco del agua mineral caliente.
- 2 Añadir el resto del agua mineral y a continuación mezclar con el puré de frambuesa.
- 3 Llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 4 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico.

Ejemplos

← **Plátano estofado con helado de coco y Espuma de frambuesas**

Frambuesa con helado de vainilla y menta
Frambuesa con sardinas y pimienta



A close-up, slightly blurred photograph of a hand holding a piping bag. The bag is filled with a thick, white, creamy substance, likely frosting or meringue, which is being piped onto a surface. The background is out of focus, showing more of the hand and the piping process.

Espumas Frías con Grasa

A esta familia pertenecen las *Espumas* que más se asemejan a una mousse. Su consistencia cremosa las convierte en *Espumas* muy golosas. Conviene tener en cuenta que en las elaboraciones realizadas con esta base, no es recomendable excederse con el agitado del sifón, debido a su contenido en grasa, puesto que se perdería la finura inicial.

Idiazábal

Ingredientes para un sifón de ½ litro

- 150g de leche entera
- 200g de Idiazábal con piel
- 300g de nata líquida (35% m.g.)
- Una pizca de sal
- 1 sifón iSi (½ litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Trocear finamente el Idiazábal.
- 2 Calentar la leche en un cazo o en microondas.
- 3 Cuando la leche arranque el hervor añadir el Idiazábal troceado, bajar el fuego y remover hasta la total disolución del queso.
- 3 Retirar del fuego, añadir la nata y dejar que infusione tapado durante 10 minutos.
- 4 Pasar la infusión por un colador fino, sazonar con sal y dejar que enfríe.
- 5 Llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 6 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico.

Ejemplos

← **Idiazábal con fresas confitadas y reducción de vinagre de cabernet-sauvignon**

Tartaleta de Idiazábal con tomate confitado y orégano fresco
Sorbete de manzana verde con nueces y Idiazábal





Foie-gras

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 100g de foie-gras fresco de pato
- 200g de caldo de ave
- Una pizca de sal y pimienta blanca
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

* Puede sustituirse el foie-gras fresco por terrina de foie-gras elaborada.

Elaboración

- 1 Dejar templar el foie-gras fuera del frigorífico.
- 2 Retirar cuidadosamente los nervios centrales.
- 3 Calentar el caldo en un cazo hasta que arranque el hervor.
- 4 Verter el caldo bien caliente sobre el foie-gras y triturar rápidamente hasta obtener una crema bien fina.
- 5 Sazonar la crema de foie-gras con sal y pimienta, pasar por un colador fino y dejar enfriar.
- 6 Llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 7 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico.

Ejemplos

← **Capuccino de foie-gras y alcachofas con caramelo de maíz frito**

Consomé gelé de ave con *Espuma de foie-gras*
Foie-gras con mango y reducción de oporto



Crema catalana

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

300g de nata líquida (35% m.g.)

75g de leche entera

75g de azúcar

3 yemas de huevo

1 rama de canela

Corteza de limón y naranja

1 sifón iSi (1/2 litro)

1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Templar en un cazo la nata, la leche y los aromas.
- 2 Añadir el azúcar y cocer hasta 82° C.
- 3 Verter la infusión cuidadosamente sobre las yemas previamente batidas con un poquito del azúcar.
- 4 Volver a introducir la mezcla en el cazo y cocer a fuego suave removiendo constantemente hasta que adquiera consistencia de salsa.
- 5 Retirar del fuego y enfriar rápidamente.
- 6 Colar, llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar suavemente.
- 7 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico durante unas 6 horas.

Ejemplos

← **Crema catalana con plátano estofado y menta**

Crema catalana con gelatina de limón y frutos rojos
Cappuccino de crema catalana y café

Toffee

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 75g de leche entera
- 75g de nata líquida (35% m.g.)
- 75g de azúcar
- 175g de nata líquida (35% m.g.)
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Calentar una sartén antiadherente, añadir el azúcar y cocer hasta obtener un caramelo oscuro.
- 2 Añadir cuidadosamente la leche, 75g de nata y prolongar la cocción hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 3 Retirar del fuego, pasar por un colador fino y mezclar con el resto de nata.
- 4 Enfriar rápidamente, llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 5 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico durante 2 horas.

Ejemplos

- ← **Toffee con piña estofada, fresitas del bosque, yogur y ralladura de lima**
- Irish coffee de toffee
- Buñuelos de plátano con toffee





Vainilla

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 250g de nata líquida
- 125g de leche entera
- 75g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 1 vaina de vainilla natural
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Templar en un cazo la nata, la leche y la vainilla abierta y raspada.
- 2 Añadir el azúcar y cocer hasta 82° C.
- 3 Verter la infusión cuidadosamente sobre las yemas previamente batidas con un poquito del azúcar.
- 4 Volver a introducir la mezcla en el cazo y cocer a fuego suave removiendo constantemente hasta que adquiera consistencia de salsa.
- 5 Retirar del fuego y enfriar rápidamente.
- 6 Colar, llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 7 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico durante 6 horas.

Ejemplos

← **Vainilla con helado de café, fruta de la pasión y avellanas garrapiñadas**

Tarta de crema de limón y Espuma de vainilla
Chocolate caliente con Espuma de vainilla

Espumas Frías con Claras

Una de las bases más comunes de las mousses es la clara montada. En las *Espumas*, este ingrediente ofrece también una base ideal y, además, no interfiere en el sabor del producto principal. Con el sifón iSi Gourmet Whip se pueden realizar de forma rápida y práctica la mayor parte de elaboraciones clásicas con claras montadas.



Mojito

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 150g de claras de huevo
- 130g de zumo de limón natural
- 70g de ron blanco
- 70g de azúcar
- 70g de agua mineral
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Mezclar el agua mineral con el azúcar y llevarlo a ebullición.
- 2 Retirar del fuego, dejar enfriar y guardar en el frigorífico.
- 3 Romper las claras con unas varillas.
- 4 Añadir el resto de los ingredientes incluido el jarabe elaborado anteriormente.
- 5 Colar, llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 6 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico.

Ejemplo

← **Mojito en dos texturas**



Chocolate negro

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 125g de nata líquida (35% m.g.)
- 125g de leche entera
- 25g de azúcar
- 1 yema de huevo
- 75g de cobertura negra (71% cacao)
- 75g de claras de huevo
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Templar en un cazo la nata, la leche y a continuación añadir el azúcar.
- 2 Calentar hasta 85° C y verter cuidadosamente sobre las yemas previamente batidas con un poquito del azúcar.
- 3 Introducir de nuevo la mezcla en el cazo y cocer a fuego suave removiendo constantemente hasta que adquiera consistencia de salsa.
- 4 Retirar del fuego y mezclar con la cobertura hasta que ésta se disuelva por completo.
- 5 Enfriar rápidamente y mezclar con las claras.
- 6 Colar, llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 7 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico durante unas 2 horas.

Ejemplos

- ← **Bollo relleno de chocolate**
- Pan con chocolate, sal y aceite de oliva virgen
- Helado de vainilla con *Espuma* de chocolate



Chocolate blanco

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 125g de nata líquida (35% m.g.)
- 125g de leche entera
- 1 yema de huevo
- 75g de chocolate blanco
- 50g de claras de huevo
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Templar en un cazo la nata y la leche.
- 2 Calentar hasta 85° C y verter cuidadosamente sobre las yemas.
- 3 Introducir de nuevo la mezcla en el cazo y cocer a fuego suave removiendo constantemente hasta que adquiera consistencia de salsa.
- 4 Retirar del fuego y mezclar con el chocolate blanco hasta que éste se disuelva por completo.
- 5 Enfriar rápidamente y mezclar con las claras.
- 6 Colar, llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 7 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico durante unas 2 horas.

Ejemplos

- ← **Chocolates blanco con peras confitadas al caramelo y avellanas**
- Chocolates blanco con café
- Chocolates blanco con lichis

Merengue

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

250g de claras de huevo
50g de azúcar
1 sifón iSi (1/2 litro)
1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Mezclar con unas varillas las claras y el azúcar.
- 2 Colar, llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 3 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico.

* Se puede terminar la *Espuma* de merengue quemándola suavemente con un soplete.



Ejemplos

← **Milhojas de frambuesa, merengue y ralladura de limón**

Tarta de crema de limón con merengue

Brocheta de frutas con merengue



Merengue al amaretto

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 250g de claras de huevo
- 25g de azúcar
- 25g de amaretto (licor de almendra)
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Mezclar con unas varillas las claras, el azúcar y el amaretto.
- 2 Colar, llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 3 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y dejar reposar en el frigorífico.

Ejemplos

- ← **Flan de almendra con yema y merengue al amaretto**
- Cappuccino de café y merengue al amaretto
- Merengue al amaretto con caramelo



Espumas Calientes con Claras

Las *Espumas* calientes fueron el fruto de una decisión que en un primer momento pareció temeraria pero que luego se ha demostrado que es segura: introducir el sifón iSi Gourmet Whip en un baño maría.

Las claras soportan una temperatura de hasta 62° C pero no se pueden calentar más de una vez, y permiten obtener toda una gama de nuevas *Espumas* calientes de personalidad muy marcada.



Gin fizz

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 150g de claras de huevo
- 130g de zumo de limón natural
- 70g de ginebra
- 70g de azúcar
- 70g de agua mineral
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Mezclar el azúcar con el agua mineral y llevarlo a ebullición.
- 2 Retirar del fuego, dejar enfriar y guardar en el frigorífico.
- 3 Romper las claras con unas varillas.
- 4 Añadir el resto de los ingredientes incluido el jarabe elaborado anteriormente.
- 5 Colar y llenar el sifón con la ayuda de un embudo.
- 6 Enroskar la cápsula y agitar.
- 7 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y mantener en un baño maría a unos 65° C.

Ejemplos

- ← **Gin fizz "frozen caliente"**
- Cualquier cóctel (empleando otro alcohol)



Parmesano

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 150g de leche entera
- 200g de parmesano
- 300g de nata líquida (35% m.g.)
- 125g de claras de huevo
- Una pizca de sal
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Trocear o rallar finamente el parmesano.
- 2 Calentar la leche en un cazo o en microondas.
- 3 Cuando la leche arranque el hervor añadir el parmesano troceado, bajar el fuego y remover hasta la total disolución del queso.
- 4 Retirar del fuego, añadir la nata y dejar que infusione tapado durante 10 minutos.
- 5 Pasar la infusión por un colador fino, añadir las claras, sazonar con sal y batir con unas varillas para conseguir una mezcla homogénea.
- 6 Llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 7 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y mantener en un baño maría a unos 65° C.

Ejemplos

← **Tomate confitado a la albahaca con Espuma caliente de parmesano**

Parmesano con reducción de Pedro Ximénez
Lasaña de verduras con parmesano y pesto



Mayonesa

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 200g de aceite de girasol
- 50g de aceite de oliva 0'4°
- 3 yemas de huevo
- 2 huevos enteros
- 1/2 cucharadilla de mostaza de Dijon
- 1 cucharadilla de vinagre de Jerez
- Una pizca de sal
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Mezclar los dos aceites.
- 2 Colocar el resto de ingredientes en un cuenco.
- 3 Emulsionar los aceites con el resto de ingredientes batiendo con unas varillas o bien con un aparato eléctrico.
- 4 Colar y llenar el sifón con la ayuda de un embudo.
- 5 Enroskar la cápsula y agitar.
- 6 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y mantener en un baño maría a unos 65° C.

Ejemplos

- ← **Ensaladilla rusa con mayonesa caliente**
- Espárragos con mayonesa caliente
- Calamares a la romana con mayonesa caliente



Sabayón

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 150g de huevos enteros
- 100g de azúcar
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Colocar todos los ingredientes en un cuenco al baño maría y mezclar con unas varillas hasta lograr una ligera emulsión.
- 2 Colar y llenar el sifón con la ayuda de un embudo.
- 3 Enrosacar la cápsula y agitar.
- 4 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y mantener en un baño maría a unos 65° C.

- * Si se quiere obtener una *Espuma* de sabayón con un sabor determinado, modificar la proporción de ingredientes: 100g de huevos enteros, 100g de azúcar, 100g del líquido elegido (marrasquino, kirsch, moscatel, agua de setas, etc.).
- * Se puede elaborar un sabayón neutro con yemas y agua.

Ejemplos

← **Higos al natural gratinados con sabayón al marrasquino**

Estofado de frutos rojos con sabayón al kirsch

Postre de músico con sabayón al moscatel

Chocolate negro caliente

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 150g de nata líquida (35% m.g.)
- 200g de cobertura negra (71% cacao)
- 150g de claras de huevo
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Templar en un cazo la nata y fundir el chocolate al baño maría o en microondas.
- 2 Mezclar el chocolate con la nata.
- 3 Añadir las claras y batir con unas varillas hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 4 Colar, llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 5 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y mantener en un baño maría a unos 65° C.

Ejemplos

← **Capuchino de leche con chocolate**

Chocolate caliente con gelatina de Campari y sorbete de naranja sanguina

Chocolate caliente con helado de vainilla y reducción de fruta de la pasión



Espumas Calientes con Féculas

A pesar de existir desde hace tiempo, estas *Espumas* se agrupan en familia por primera vez en este recetario. La base que permite obtener una emulsión estable está constituida por las féculas o el almidón que contienen ciertos ingredientes. Estas *Espumas* son muy interesantes porque posibilitan que unos productos en principio bastante pesados puedan consumirse con una consistencia mucho más ligera. Al igual que en el caso de las *Espumas* calientes con claras, sólo deben calentarse una vez. Sin embargo permiten superar los 62° C y servirse más calientes.



Patata

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 250g de patata (para puré)
- 125g de nata líquida (35% m.g.)
- 100g de agua de cocción de las patatas
- 35g de aceite de oliva virgen
- Una pizca de sal
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 2 cápsulas iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Pelar, cortar y poner a hervir las patatas con agua y sal partiendo de frío durante 20 minutos aproximadamente.
- 2 Terminada la cocción, escurrir y reservar el agua de cocción.
- 3 Poner la patata cocida y el agua de la cocción en la *Thermomix* a 70° C. Triturar e ir añadiendo la nata poco a poco. Seguir el mismo procedimiento con el aceite hasta conseguir una emulsión homogénea bien fina. Poner a punto de sal.
- 4 Colar y llenar el sifón con la ayuda de un embudo.
- 5 Enrosca las cápsulas y agitar.
- 6 Retirar las cápsulas, colocar el embellecedor y mantener en un baño maría a 70° C.

Ejemplos

- ← **Tortilla de patatas siglo XXI**
Espuma de patata con civet de liebre
Patata caliente con "falso tartufo"

Castaña

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 200g de puré de castañas
- 75g de nata líquida (35% m.g.)
- 75g de caldo de ave
- 25g de claras de huevo
- Una pizca de sal
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 2 cápsulas iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Triturar en la *Thermomix* a 70° C el puré de castañas junto con la nata y el caldo previamente calentados.
- 2 Sazonar con sal y retirar cuando hayamos conseguido una emulsión homogénea.
- 3 Colar y llenar el sifón con la ayuda de un embudo.
- 4 Enroskar las cápsulas y agitar.
- 5 Retirar las cápsulas, colocar el embellecedor y mantener en un baño maría a 70° C.

* Esta *Espuma* también se puede hacer dulce.

Ejemplos

← **Crema de castañas con infusión de canela y Espuma de castaña**

Estofado de setas y cebollitas con *Espuma* de castaña
Espuma de castañas con pato a las cinco especias

Calabaza

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 250g de calabaza
- 125g de nata líquida (35% m.g.)
- 150g de caldo de ave
- 30g de mantequilla
- Una pizca de sal y pimienta blanca
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Cocer la calabaza al horno envuelta en papel de aluminio unos 40 minutos a 200° C.
- 2 Con una cuchara extraer la pulpa de la calabaza y desechar las pepitas y la piel.
- 3 Triturar en la *Thermomix* a 70° C la pulpa de calabaza junto con la nata y el caldo previamente calentados.
- 4 Sazonar con sal, aromatizar con pimienta, afinar con la mantequilla y retirar cuando hayamos conseguido una emulsión homogénea.
- 5 Colar y llenar el sifón con la ayuda de un embudo.
- 6 Enroscar la cápsula y agitar.
- 7 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y mantener en un baño maría a 70° C.

* Esta *Espuma* también se puede hacer dulce.

Ejemplos

← *Espuma de calabaza*

Calabaza con yogur, almendra y mandarina
Rape asado con calabaza y espárragos

Boniato

Ingredientes para un sifón de ½ litro

- 250g de boniato
- 125g de nata líquida (35% m.g.)
- 100g de caldo de ave
- 30g de mantequilla
- Una pizca de sal y pimienta blanca
- 1 sifón iSi (½ litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Cocer el boniato al horno envuelto en papel de aluminio unos 40 minutos a 200° C.
- 2 Retirar la piel del boniato.
- 3 Triturar en la *Thermomix* a 70° C la pulpa del boniato junto con la nata y el caldo previamente calentados.
- 4 Sazonar con sal, aromatizar con pimienta, afinar con la mantequilla y retirar cuando consigamos una emulsión homogénea.
- 5 Colar y llenar el sifón.
- 6 Enrosacar la cápsula y agitar.
- 7 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y mantener en un baño maría a 70° C.

* Esta *Espuma* también se puede hacer dulce.

Ejemplos

← **Boniato con magret de pato asado y manzanas salteadas con miel y oporto**

Sopa de parmesano con boniato
Pintada a la catalana con boniato





Bechamel

Ingredientes para un sifón de ½ litro

- 30g de harina de trigo
- 30g de mantequilla
- 275g de leche entera
- 100g de nata líquida (35% m.g.)
- 30g de mantequilla
- Una pizca de sal y nuez moscada rallada
- 1 sifón iSi (½ litro)
- 1 cápsula iSi de N₂O

Elaboración

- 1 Trabajar en un cazo a fuego suave la harina con 30g de mantequilla hasta conseguir una masa lisa, bien cocida pero sin tostar.
- 2 Añadir poco a poco la leche mezclada con la nata sin dejar de remover para evitar la formación de grumos.
- 3 Debe prolongarse la cocción el tiempo necesario para que la harina quede cocida.
- 4 Finalmente sazonar con sal y aromatizar con nuez moscada rallada.
- 5 Colar y añadir el resto de mantequilla emulsionando con un túrmix.
- 6 Llenar el sifón, enroscar la cápsula y agitar.
- 7 Retirar la cápsula, colocar el embellecedor y mantener caliente en un baño maría a 70° C.

Ejemplos

- ← **Bechamel con setas salteadas, huevo escalfado y parmesano**
- Canelón de setas con bechamel
- Rabo de toro estofado con bechamel

Índice de Recetas

Espumas Frías con Gelatina

- 19 Mango
- 21 Limón
- 23 Remolacha
- 25 Maíz
- 27 Frambuesa

Espumas Frías con Grasa

- 31 Idiazábal
- 33 Foie-gras
- 35 Crema catalana
- 37 Toffee
- 39 Vainilla

Espumas Frías con Claras

- 43 Mojito
- 45 Chocolate negro
- 47 Chocolate blanco
- 49 Merengue
- 51 Merengue al amaretto

Espumas Calientes con Claras

- 55 Gin fizz
- 57 Parmesano
- 59 Mayonesa
- 61 Sabayón
- 63 Chocolate negro caliente

Espumas Calientes con Féculas

- 67 Patata
- 69 Castaña
- 71 Calabaza
- 73 Boniato
- 75 Bechamel

Otros artículos iSi



Sifón Cream Profi Especial para montar nata.

Cuerpo de acero inoxidable.
Cabezal de metal totalmente desmontable.
Junta de plástico.
2 decoradores con rosca metálica.
Apto para el lavavajillas.
2 años de garantía.
Sistema cerrado y sellado HACCP.



Cápsulas Nata/Espumas

Fabricadas enteramente en acero reciclable lacado en plateado.
Todas las cápsulas se llenan y pesan electrónica e individualmente, y contienen 8g de N₂O puro.
No son rellenables y no tienen fecha de caducidad.



Sifón Soda SLL Especial para agua carbonatada.

Recubrimiento interior especial para alimentación.
Tubo de medición extraíble para una limpieza más fácil.
Sistema de perforación de cápsulas DBV para una mayor facilidad y seguridad.
Dos años de garantía.



Cápsulas Soda

Fabricadas enteramente en acero reciclable lacado en dorado.
Todas las cápsulas se llenan y pesan electrónica e individualmente, y contienen 8g de CO₂ puro.
No son rellenables y no tienen fecha de caducidad.

Fabricado por



iSi GmbH
Kürschnergasse 4
A-1217 Vienna
Austria
www.isi-group.com
www.espumas.com

Importado por



International Cooking Concepts
Putxet, 60 3er 2a Esc D
08023 Barcelona
Tel. 93 253 12 10
Fax 93 212 74 25
icc@cookingconcepts.com
www.cookingconcepts.com

Elaboración creada por Ferran Adrià, fría o caliente basada en el uso del sifón iSi Gourmet Whip. Inicialmente consistía en realizar una mousse de textura muy ligera con sabor muy intenso a partir de un puré o de un líquido gelatinado.

Con el tiempo se llama *Espuma* a toda elaboración que se hace con el sifón aunque se le añadan otros ingredientes (claras, nata, yemas...).



www.espumas.com
Ref. 3122



www.cookingconcepts.com
Ref. 69014