

International Cooking Concepts  
ICC. Barcelona. 934050622

# **LAS ESPUMAS Y EL SIFON iSi**

Las espumas y el sifón iSi.

## UNA TÉCNICA REVOLUCIONARIA

La intención de International Cooking Concepts, S.A. (ICC), no es otra que mostrarles una de las técnicas de cocina de última generación que permite a cualquier profesional o aficionado desarrollar un abanico de soluciones hasta ahora impensables.

Todas las sugerencias que les proponemos ya han sido probadas y contrastadas por profesionales de prestigio, por lo que su funcionalidad y éxito son nuestra garantía.

A continuación les resumimos las distintas nociones que se requieren para aplicar con éxito esta novedosa técnica.

## EL SIFÓN iSi COMO INNOVACIÓN TÉCNICA

- Descripción: Es un montador de nata al que se le incorpora aire mediante cargas de N<sub>2</sub>O comprimido. Este mismo principio nos permite elaborar espumas de gustos y texturas de una variedad infinita.
- Modo de empleo: Llenar el sifón iSi con los distintos ingredientes previamente homogeneizados hasta el nivel máximo permitido (½ litro o 1 litro). Enroscar fuertemente el cabezal. Cargar con las cápsulas de aire. Agitar y dejar reposar en el frigorífico.
- Mantenimiento y limpieza: Vaciar totalmente el contenido del sifón iSi. Abrir y desmontar las piezas que se detallan en el gráfico adjunto. Limpiar las distintas piezas con agua caliente y jabón. Secar y guardar.

- 2950 Válvula
- 2921 Junta de goma
- 2957 Decorador
- 2930 Decorador tulipa
- 3010 Soporte de carga metal

## LAS ESPUMAS Y SUS POSIBILIDADES

- **Definición:** Basadas en las *mousses* tradicionales, y gracias al uso del sifón iSi, las espumas nos permiten tratar cualquier producto de una forma extremadamente sabrosa, ligera y saludable. Además las nuevas espumas tienen las siguientes propiedades y ventajas.
- **Sabor:** Las nuevas espumas no necesitan incorporar elementos lácteos ni huevos, de esta forma el sabor de las frutas o las verduras se mantiene intacto
- **Nutritivas y dietéticas:** Las frutas y las verduras no pierden ninguna de sus propiedades ni vitaminas con este método. Las espumas pueden ser útiles para darle originalidad a aquellas dietas bajas en grasas y calorías que son muy insulsas en sí mismas.
- **Conservación:** El cierre hermético del aparato permite conservar su contenido más tiempo y sin que absorba sabores ni olores de los productos con que almacenemos el sifón.
- **Económicas:** La combinación de los ingredientes que conforman una espuma tiene un coste muy económico teniendo en cuenta el nº de servicios que obtenemos de cada sifón.
- **Creativas y ligeras:** Dada la sencillez con la que se combinan los distintos ingredientes, el abanico de posibilidades sólo está limitado por la imaginación de cada usuario. Además, la incorporación de aire les da este carácter etéreo y de suavidad al paladar que las caracteriza.
- **Aportación:** Tanto en la cocina doméstica como en la profesional, el uso del sifón iSi facilita la elaboración de espumas que resultaban demasiado complicadas con técnicas anteriores. Además supone un instrumento muy útil en la elaboración de aperitivos, guarniciones y postres, agilizando su servicio.

## TIPOS DE ESPUMAS

Ingrediente Principal	Mezclado con	Espumas frías	Espumas calientes
Zumos, puré, <i>Coulis</i> o crema	Gelatina	Frutas, verduras, frutos secos, hierbas, especias	
	Grasas (nata)	Frutas, verduras, frutos secos, hierbas, especias, cremas, quesos grasos	
	Claros o yemas	Frutas, verduras, frutos secos, hierbas, especias, lácteos, chocolate, azúcar	

**POSIBLES INCIDENCIAS**

Elaborar una espuma con el sifón iSi es un proceso muy sencillo pero que requiere cierta atención para que los distintos pasos a seguir se lleven a cabo de la forma adecuada. A continuación les enunciamos los problemas más habituales con que se pueden encontrar y la forma en que deben ser solventados.

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
El sifón parece obturado y no podemos extraer su contenido	Hay impurezas en el puré que hemos preparado y éstas obturan la válvula.	Quitar el decorador de color blanco y presionar fuertemente hacia dentro la válvula. Una vez vaciado el aire, podremos desenroscar el cabezal sin desperdiciar el contenido
	El sifón está demasiado frío y la gelatina excesivamente dura.	Dejar reposar el sifón a temp. ambiente durante unos minutos hasta que lo podamos agitar sin dificultad.
La espuma sale demasiado líquida y sin la consistencia suficiente	El sifón no esta suficientemente frío.	Dejarlo reposar durante más tiempo en el frigorífico
	No hay suficiente gelatina en el preparado	Revisar la fórmula y ajustar la cantidad de gelatina. En caso de duda, un exceso de gelatina nunca perjudicará la calidad de la espuma.
El cabezal pierde aire	No hemos colocado la junta de goma (2921)	Colocarla y enroscar correctamente
La espuma sale con excesiva fuerza	Hemos introducido demasiadas cargas	Sifón iSi ½ litro: 1 carga Sifón iSi 1 litro: 2 cargas
El sabor de la espuma está alterado	El sifón no está limpio	Lavarlo y comprobar que no desprende olores
	Los ingredientes utilizados no estaban en buen estado	Comprobar siempre el estado de los alimentos

Como se puede observar, la elaboración de una espuma es el equilibrio entre un puré, la cantidad adecuada de gelatina y el tiempo justo de reposo en frío. Variaciones en estos tres factores influirán en mayor o menor medida la espuma que queramos realizar dependiendo de lo versátil que sea el ingrediente básico del puré que utilicemos. De todas formas, con la práctica habitual se adquieren los conocimientos para una mayor improvisación.