



## Balears fa ciència 23 de gener

### Noves tendències a la cuina

#### **GELATS SALATS**

Gelat de formatge manxec, gelat de xoriço o lleties, gelat d'oli d'oliva, de martini rosso, de gaspatxo o de pebres del piquillo... a part de ser notícies puntuals o coses que cridarien la nostra atenció, sembla ser que els gelats salats van trobant el seu lloc dins la gastronomia; ja sigui com a guarnició, aperitiu o complement d'un plat, o com a aportació de textures i contrastos ... una forma innovadora de presentar sabors de sempre.

#### **Bombons gelats de ricotta**

Hem de picar alfàbrega i afegir-la al formatge ricotta juntament amb uns grans de pebre rosa i sal, barregem baqueta barreja, i omplim uns motlles de silicona amb forma semiesfèrica. Introduïm al congelador un mínim de dues hores.



## **Gelat de pebres del piquillo.**

### ingredients:

40 cl de llet fresca  
10 cl de nata fresca  
75 g de sucre de canya  
5 g de farina de garrova  
100 g de pebres del piquillo  
1 gra d'all  
1 cl d'oli d'oliva verge extra

### preparació:

Posar en una olla al foc la llet, la nata i el sucre. Alhora que escalfa, remoure amb una cullera de fusta, fins que arribi a bullir (85°); fet això, baixar el foc i afegir la farina de garrova. Quan estigui ben dissolta, apartar del foc i colar en un recipient; deixar refredar a la nevera .

En una paella, posar a sofregir l'oli d'oliva verge amb l'all; quan tingui color, apartar del foc, afegir els pebrots del piquillo rostits a llenya i triturar 5 minuts a la Thermomix a velocitat 6; afegir la barreja ja freda i col·locar a gelar fins arribar a -8°, moment en què el gelat estarà llest.



### **Sorbet d'oli d'oliva. ( recepta 1)**

Ingredients:

1 litre d'aigua

200 grs de sucre normal

100 grs de glucosa ( si no hem tenim afegir-hi 100 grs de sucre normal)

3 fulles de gelatina de coa de peix

1 litre d'oli d'oliva verjo de poc grau.

Elaboració:

Fer un almívar amb els sucres i l'aigua i disoldre dintre la gelatina.

Deixar refredar i passar a la sorbetera. Quant comenci a gelar afegir-hi l'oli d'oliva

( que ha d'esser fred de gelera 12 hores) a filet fi.

Un cop realitzat passar al congelador unes 4 hores i servir, com a guarnició de plats salats.

### **Sorbet d'oli d'oliva. ( recepta 2)**

Ingredients:

2 litres d'aigua i un kg de sucre fets almívar a hebra fluixa

6 coes de peix ( gelatina)

2 dl d'oli d'oliva

Juan L. Fernández  
CUINER





## Caolin

### Caolin

Fou el cuiner basc Andoni Luis Aduriz qui va començar a utilitzar el caolín, una argila usada a medicina i cosmètica ; que Andoni va incloure a la cuina.

Una de les seves més famoses receptes amb aquesta argila són les “ pedres de patates” . Un trampantojo que simula un plat de pedres i que juga amb la sorpresa del comensal que no sap que lo que te davant són tendres patates.

Aquest plat fou presentat en el Madrid Fusión de 2012. També Andoni Luis va presentar una sèrie de productes que dins la línia MUGARITZ EXPERIENCIE que entre altres productes inclou el Caolin i la Lactosa.

Jo he comprar el caolin a sa farmàcia per uns 20 euros el kilo .

Patates kaolin

Banyo de kaolin

60 ml de caolin

40 de lactosa

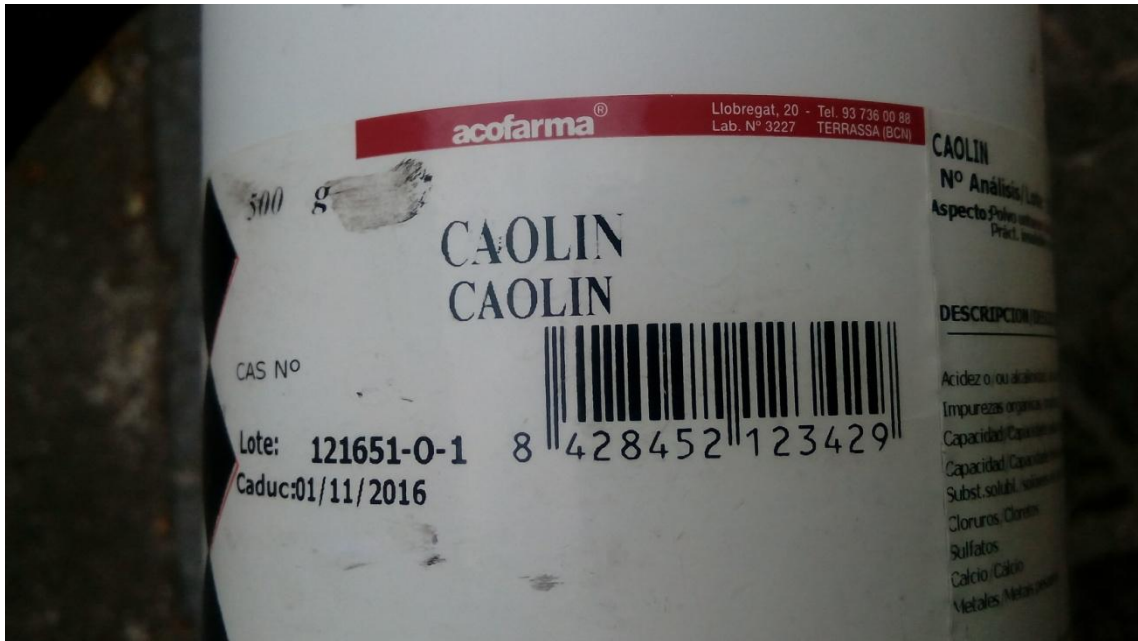
1 grams de tinte negre o en el seu defecte tinta de calamar

5 grams de sal

80 ml d'aigua

Procedirem com si fos una tempura i la cocció de les patates la farem al forn a 50 °C durant 30 minuts. ( ses patates ja seran bullides )

Juan L. Fernández  
CUINER





## SEEDS



## SPECIALS



## HERBALS





## Placton

Cuina i ciència són una parella que de cada vegada més van juntes de la ma, eliminant barreres i innovant a la cuina amb nous productes i tècniques. Tal vegada una de les darreres i més innovadores incorporacions al “rebost” sigui el plàncton.: un producte que intenta resumir totes les bondats de la mar en un sol i nou ingredient.

El fitoplàncton, o plàncton vegetal, format principalment per microalgues i base de la cadena alimentària marina, ha entrat ara a la cuina com un nou i nutritiu ingredient que aporta totes les bones propietats, tant organolèptiques com nutricionals, dels productes marins. La seva història comença quan el cuiner gadità Angel de Leon, des de el seu restaurant Aponiente , i conegut com el "Xef del mar" pels seus antecedents en investigació i experimentació amb productes marins, visita les instal·lacions d'un institut d'ensenyament mitjà local en què repara en uns tubs d'assaig que contenen plàncton.

De seguida es dóna compte de les múltiples possibilitats que aquest producte pot oferir a la cuina i decideix contactar amb el Departament de Tecnologia dels Aliments de la Universitat de Cadis per conèixer la viabilitat del projecte. Un cop més, ciència i cuina uneixen les seves forces amb un objectiu comú: la creació d'un nou producte, innovador però també segur i nutritiu amb què sorprendre. Després de les primeres valoracions d'aquest nou ingredient, molt positives per ambdues parts, contacten amb una tercera empresa, especialitzada en cultius marins, que participa en el desenvolupament del producte.



Juan L. Fernández  
CUINER



Però ... què és el plàncton marí? Doncs, com explica el mateix Angel de León, és un conjunt d'organismes, principalment microscòpics, que suren en aigües dolces o salades, encara que també poden arribar a trobar fins a 200 de profunditat, d'això, el terme "plàncton" prové del grec i significa "errant". En 1887 el zoòleg alemany Christian Andreas Victor Hensen (1835-1924) va posar aquest terme per descriure als organismes que suren a la mercè dels moviments de l'aigua, independents de la ribera i de fons. Per la resta, el plàncton conté minerals com calci, fòsfor, iode, magnesi, potassi o ferro, a més de vitamines C i E i àcids grassos omega 3 i 6. -