

ESFERIFICACIÓ

El gran imitador

El disseny del caviar, de l'ou en general, amb una càpsula que protegeix un interior carregat d'aliment i, per tant, de sabor, és un disseny que la cuina ha buscat des de sempre. Posant el foie gras en una crosta o embolcallant el farciment amb una fulla de col. Darrerament, aquesta possibilitat de disseny s'ha vist afavorida amb l'invent de la tecnologia de l'esferificació. Ara és possible posar una càpsula de gust inocu al voltant de qualsevol preparat de sabor i esperar que siguin les dents del comensal les que la facin esclatar, alliberant-lo. Que uns aparents ous de caviar, de color diferent o no, posats en una ostra acabada d'obrir siguin els que aportin, en esclatar, el toc de llimona. O que unes aparents groselles siguin en realitat un altre fals caviar que allibera gust de maduixa o d'altres fruites. O la cuina d'avantguarda no busca la sorpresa del comensal?



Explosió a la boca. Caviar esfèric, de Just Gourmet Food, per sorprendre a la vista i al paladar, inspirat en els ous de peix i fet amb polpes de fruites.

El diseño del caviar, del huevo en general, con una cápsula que protege un interior cargado de alimento, y por tanto, de sabor, es un diseño que la cocina ha buscado desde siempre. Poniendo el foie gras en una costra o envolviendo un relleno con una hoja de col. Últimamente esta posibilidad de diseño se ha visto favorecida con el invento de la tecnología de la esferificación. Ahora es posible poner una cápsula de gusto inocuo alrededor de cualquier preparado de sabor y esperar que sean los dientes del comensal las que la hagan explotar, liberándolo. Que unas aparentes huevas de caviar, de color diferente o no, puestos en una ostra acabada de abrir sean los que aporten, al explotar, el toque de limón. O que unas aparentes grosellas sean en realidad otro falso caviar que libera sabor de fresa u otras frutas. ¿O la cocina de vanguardia no busca la sorpresa del comensal?

Explosión en la boca. Caviar esférico, de Just Gourmet Food, para sorprender a la vista y al paladar, inspirado en las huevas de pescado y hecho con pulpas de frutas.

