



El arte de esferificar
RECETARIO



Contenido



Bienvenido a la gastronomía molecular

PAGE 04 _ 05



Recetas

PAGE 06 _ 21



Miscelánea

PAGE 22 _ 27



Sabores

PAGE 28 _ 29

Bienvenido a la gastronomía molecular

El objetivo de este recetario es impulsar la creatividad, abrir la puerta a maridajes de sólidos con líquidos, combinando tecnología y ciencia gastronómica para manipular los estados de la materia y brindar nuevas sensaciones a los comensales.

Pearls explotará en boca llenando el paladar de sabores, sensaciones y aromas, llevando la experiencia culinaria a otro nivel.

Encontrará recetas sencillas y otras de cierta complejidad, atrevase a descubrir el equilibrio de sabores y retronasales de cada una de las propuestas y láncese a realizar sus propias creaciones.

Las esferificaciones han venido para quedarse, queremos formar parte de su cocina. Nuestro compromiso es con la excelencia para que usted se deleite con nuestro producto y brille con sus invitados.



Héctor de la Rosa

En la creación de este recetario hemos contado con la participación de nuestro colaborador y amigo Héctor de la Rosa.

Actualmente es el Director Corporativo de Alimentos y Bebidas en Be Live Hotels by Globalia y miembro del Club Top F&B donde los principales Directores Corporativos de Restauración Hotelera de España reivindican el valor del departamento de Alimentos y Bebidas de los hoteles.

Estudió Restauración en la Escuela de Hostelería de Salamanca y, posteriormente, realizó Dirección y Gestión de Empresas Hosteleras en el Centro Superior de Hostelería de Galicia.

Carrera profesional:

- Supervisor de Alimentos y Bebidas en el hotel Hilton Brussels City. Bruselas. Bélgica
- Director de Operaciones de Alimentos y Bebidas en el hotel Thon Hotel EU. Bruselas. Bélgica
- Director de Alimentos y Bebidas en Hard Rock Hotel Ibiza by Palladium Hotel Group, donde fue partícipe de la primera apertura de hotel de la marca Hard Rock en Europa. Ibiza. España.
- Director de Alimentos y Bebidas en Hard Rock Hotel Tenerife by Palladium Hotel Group, participando del mismo modo en la apertura del hotel que serviría para consolidar la marca en Europa.
- Director Corporativo de Alimentos y Bebidas en Be Live Hotels by Globalia. Madrid. España.

Otros logros:

- Campeón Nacional de Bélgica de Coctelería en el año 2011 organizado por la U.B.B (Union de Barman de Belgique y la I.B.A (International Barman Association). Bruselas. Bélgica.
- Participación Campeonato del Mundo de Coctelería en el año 2011 organizado por la I.B.A. Varsovia. Polonia.
- Campeón de Bélgica de Mixing Star 2013 organizado por Amaretto Disaronno. Bruselas. Bélgica.



- Tercera Posición del Campeonato del Mundo de Mixing Star 2013 organizado por Amaretto Disaronno. Amsterdam. Países Bajos.

Recetas

*Cuando tecnología
y gastronomía se
unen para triunfar.
¿El límite?
Tu creatividad.*



MOUSSE DE RICOTA, MANZANA CARAMELIZADA Y BOTARGA RALLADA

PEARL DE VERMUT RESERVA

INGREDIENTES

200gr Ricota
1 Lima
10 gr Miel
50 gr Azúcar glas
60 gr Nata para montar
1 Manzana
50 gr Azúcar
50 gr Mantequilla
20 gr Botarga rallada
Aceite de oliva
10 Perlas de Vermut Reserva



ELABORACIÓN
25 MIN



SERVICIO PARA
10 PERSONAS

PREPARACIÓN

- Mezclar la ricota con la miel, ralladura de lima y la nata. Batir bien hasta obtener mezcla homogénea. Añadir un chorrito de aceite, mezclar y reservar.
- En una sartén fundir la mantequilla, añadir la manzana en cuadritos y el azúcar. Cocinar hasta caramelizar.
- Llenar una cuchara con la mousse de ricota. En un extremo añadir una cucharadita de la manzana caramelizada. Colocar la Perla de Vermut y espolvorear con la botarga rallada.



ALÉRGENOS >



LÁCTEOS



PESCADO

BLINI, LABNEH Y CAVIAR

PEARL DE VODKA
FRAMBUESA



LABNEH
24 H



ELABORACIÓN
5 MIN



SERVICIO PARA
10 PERSONAS



INGREDIENTES

10 Blinis
500 gr Yogur Griego
25 gr Eneldo
100 gr Caviar
Sal y pimienta
Aceite de oliva
10 Perlas de Vodka Frambuesa

PREPARACIÓN

- Colocar el yogur griego en un colador de estameña o sobre de papel de cocina con una pizca de sal.
- Dejar reposar en la nevera durante 24h, para obtener una textura parecida al queso de untar.
- Espolvorear con eneldo picado.
- Coger un Blini y untarlo con el labneh.
- Colocar una cucharada de caviar.
- Culminar con la Perla de Vodka Frambuesa.

ALÉRGENOS >



LÁCTEOS



PESCADO

RULO DE GAMBAS EN CARPACCIO PINTADO CON PATE DE MEJILLONES EN ESCABECHE

PEARL MEXICANA



CONGELAR
24 H



ELABORACIÓN
10 MIN



SERVICIO PARA
10 PERSONAS

INGREDIENTES

700 gr Gambas
1 Limón
1 Naranja
10 gr Pimienta rosa
200 gr Mejillones en escabeche
50 gr Mayonesa japonesa
1 Diente de ajo
10 Perlas Mexicana

PREPARACIÓN

- Congelar las gambas mínimo durante 24h y descongelar.
- Pelar las gambas, sacar el intestino y abrir como si fuera un libro.
- Poner las gambas entre papel film y con un rodillo aplastar bien. Obtendremos una especie de lámina de gambas.
- Vaciar una lata de mejillones en escabeche y triturar hasta obtener textura de paté.
- Untar la lámina de gambas con el paté e incorporar ralladura de limón y naranja por encima.
- Espolvorear con pimienta rosa. Enrollar la lámina en forma de rulo y cortar en porciones.
- Cortar el ajo en rodajas muy finas y freír en aceite hasta que estén doradas.
- En una cuchara poner la porción de rulo de gambas, una puntita de mayonesa japonesa y el chip de ajo. Acompañar con la Perla Mexicana.



ALÉRGENOS >



CRUSTÁCEOS

CURRY DE GAMBA CON TAMARINDO

PEARL DE COGNAC E HIGO



ELABORACIÓN
35 MIN



SERVICIO PARA
10 PERSONAS

INGREDIENTES

500 gr Gambas
500 gr Cebolleta
Aceite
50 gr Pasta de Curry
200 gr Leche de Coco
Agua
20 gr Lemon Grass
5 gr Pimienta de Jamaica
20 gr Jengibre
50 ml Ron Añejo
50 gr Pasta Miso
20 gr Salsa de Ostras
Cilantro
Cardamomo
50 gr Tamarindo
10 Perlas de Coñac e Higo

PREPARACIÓN

- Pelar las gambas y reservar las cabezas.
- Marcar las gambas en una sartén y reservar. Saltear las cabezas y estrujar bien para extraer los jugos. Añadir el ron y flambear.
- Retirar las cabezas de las gambas y añadir una cucharada de tamarindo y de pasta de curry. A esta mezcla, incorporar leche de coco, lemon grass, pimienta de jamaica, cardamomo, jengibre, pasta miso, un chorrito de zumo de limón y salsa de ostras.
- Remover bien y rectificar de punto de curry, de limón y de sal.
- Dejar cocinar 5 minutos y añadir unas ramas de cilantro para cocinar otros 5 minutos más. Colar la salsa y reservar.
- Cocinar las gambas en la salsa resultante, servir en una cuchara y culminar con la perla de Cognac e Higo.



ALÉRGENOS >



LÁCTEOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



MOSTAZA

TARTAR DE FUET

PEARL RON VAINILLA Y COCO



YEMA HUEVO
45 MIN



ELABORACIÓN
15 MIN



SERVICIO PARA
10 PERSONAS

INGREDIENTES

400 gr Fuet
2 Yema de huevo
20 gr Salsa de Soja
15 gr Mayonesa de Siracha
15 gr Mostaza Dijon
15 gr Sirope de Agave
100 gr Pepinillos dulces
100 gr Brotes de cilantro
1 Naranja
1 Limón
50 gr Jengibre
40 gr Salicornia
10 Perlas de Ron Vainilla Coco



PREPARACIÓN

- Marinar la yema de huevo en un cuenco cubierta de salsa de soja durante 45 minutos.
- Cortar el fuet y los pepinillos en cuadraditos.
- Picar el cilantro y dos ramas de salicornia.
- Mezclar el fuet, los pepinillos, la mostaza, la mayonesa, ralladura de naranja, ralladura de limón, ralladura de jengibre y el sirope de agave.
- Sacar la yema de la salsa de soja e incorporarla a la mezcla.
- Servir el tartar en una cuchara comestible y culminar con la perla de Ron Vainilla Coco y una rama de salicornia.



ALÉRGENOS >



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



SOJA



MOSTAZA



BROCHETA DE PASTRAMI

PEARL DE REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ



ELABORACIÓN
5 MIN



SERVICIO PARA
10 PERSONAS

INGREDIENTES

200 gr Pastrami
5 Bolitas de Mozzarella
5 Tomate Cherry
Orégano
Aceite de Oliva
Wasabi
10 Perlas de Pedro Ximenez

PREPARACIÓN

- Cortar el pastrami en tiras, cortar la mozzarella y los tomates cherry por la mitad.
- Disolver pasta de wasabi en aceite de oliva con orégano en un bol.
- Incorporar los trozos de mozzarella en el bol y condimentar con aceite de wasabi y orégano.
- Hacer un zigzag con el pastrami alrededor del tomate, la mozzarella y la perla de PX. Colocar el palillo sin pinchar la perla para acabar de sujetar.

ALÉRGENOS >



LÁCTEOS



PESCADO

MERMELADA DE BLOODY MARY, TAPENADE Y ANCHOA

PEARL DE VERMUT RESERVA

INGREDIENTES

300 gr Tomate	200 gr Aceitunas
150 gr Azúcar moreno	negras sin hueso
100 ml Vodka	80 gr Alcaparras
20 gr Salsa Perrins	10 gr Tomillo
10 gr Sal de apio	25 ml Vinagre de vino
5 gr Tabasco	Aceite de oliva
1 Limón	200 gr Pan brioche
100 gr Anchoas	Flores comestibles
	10 Perlas de Vermut R.

PREPARACIÓN

- En una cacerola poner agua y llevar a ebullición. Hacer una cruz en la base de los tomates con una puntilla. Introducir en el agua hirviendo y escaldar durante 30 segundos. Sacar e introducir en hielo. Una vez fríos, pelar los tomates.
- Vaciar la cacerola y llevarla al fuego medio con una cucharada de aceite de oliva. Picar los tomate y echar a la cacerola. Rehogar durante 2 minutos. Añadir el vodka y cocinar durante 5 minutos.
- Incorporar la salsa perrins, sal de apio, zumo de limón, tabasco y cocinar durante otros 5 minutos. Añadir el azúcar y dejar cocinar hasta obtener una textura de mermelada. Rectificar de tabasco si es necesario.
- En una trituradora añadir las aceitunas, las alcaparras, el aceite de oliva, el vinagre y el tomillo. Triturar hasta obtener una textura de paté.
- Tostar el pan brioche. Untar con la mermelada, una cucharada de tapenade, colocar la perla de Vermut R. y rodear con una anchoa.



ALÉRGENOS >



NIDO DE JAMÓN

PEARL DE GAZPACHO



ELABORACIÓN
15 MIN



SERVICIO PARA
10 PERSONAS

INGREDIENTES

300 gr Jamon Ibérico
10 Huevos de codorniz
Panko
Brotos de cilantro
Mayonesa de wasabi
10 Perlas de Gazpacho

PREPARACIÓN

- Cocemos los huevos de codorniz, enfriamos, pelamos, abrimos por la mitad y retiramos la yema.
- En un bol mezclamos las yemas cocidas, el panko y la mayonesa de wasabi.
- En una cuchara poner el jamón en forma de nido y rellenar con la mezcla de yema y panko.
- Cubrir con la mitad de un huevo de codorniz con la Perla de Gazpacho situada en la oquedad de la yema. Acompañar con los brotes de cilantro.



ALÉRGENOS >



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS



HUEVOS

CREMA DE MOZZARELLA Y PESTO DE AVELLANAS

PEARL DE BALSÁMICO DE FRAMBUESA

INGREDIENTES

300 gr Mozzarella di Bufala
 200 gr Nata para montar
 120 gr Aceite de oliva suave
 20 gr Jengibre
 1 Limón
 80 gr Avellanas peladas
 115 gr Parmesano
 50 gr Albahaca
 Sal y pimienta
 10 Perlas de Balsámico de Frambuesa



ELABORACIÓN
15 MIN



SERVICIO PARA
10 PERSONAS

PREPARACIÓN

- En una picadora poner las avellanas peladas, el queso parmesano, la albahaca y el aceite de oliva. Triturar todo bien. Rectificar de punto de sal y pimienta y reservar. Debe quedar denso.
- En un vaso de batidora poner la mozzarella, la nata, el jengibre rallado, ralladura de limón y triturar bien.
- En una cuchara poner la crema y un poco de pesto al lado.
- Culminar con la Perla de Balsámico de Frambuesa y una hojita de albahaca.



ALÉRGENOS >



LÁCTEOS



FRUTOS CON
CÁSCARA

MI-CUIT CARAMELIZADO Y QUESO BRIE

PEARL DE RON
VAINILLA & COCO

INGREDIENTES

200 gr Mi-Cuit
20 gr Azúcar
200 gr Queso Brie
10 Perlas de Ron Vainilla Coco

PREPARACIÓN

- Cortar el mi-cuit y el queso brie en tacos del mismo tamaño
- Colocar en la cuchara en la que se va a servir. Espolvorear azúcar por encima y caramelizar con la ayuda de un soplete.
- Culminar con la perla de Ron Vainilla Coco.



ELABORACIÓN
5 MIN



SERVICIO PARA
10 PERSONAS



ALÉRGENOS >



LÁCTEOS

MAKI-CAUSA DE SALMÓN AHUMADO

PEARL DE VODKA ROSAS

INGREDIENTES

300 gr Patata
 200 gr Apionabo
 1 Limón
 500 gr Salmón ahumado
 Aji amarillo, sal y pimienta
 5 Aguacates
 5 Pepinillos dulces
 10 Perlas de Vodka Rosas

PREPARACIÓN

- Cocer las patatas con la piel hasta que estén blandas sin que se rompan y dejar enfriar. Cocer el apio nabo pelado hasta que esté blando sin que se rompa y dejar enfriar.
- Pelar las patatas y machar junto con el apio nabo hasta tener un puré de patata muy compacto. Añadir el zumo de limón, el aji amarillo al gusto y rectificar de sal y pimienta.
- Cortar el aguacate y el pepinillo dulce en tiras. Sobre un papel film extender el salmón ahumado. Cubrir con el puré de patata y colocar las tiras de aguacate y pepinillos dulces.
- Enrollar como si fuera sushi con ayuda de la esterilla japonesa. Cortar los makis y culminar con la perla de Vodka Rosas.



ELABORACIÓN
40 MIN



SERVICIO PARA
10 PERSONAS



ALÉRGENOS >



PESCADO



APIO

FALSO RISOTTO DE GRELOS AL ALBARIÑO, BERBERECHOS Y CAVIAR DE ERIZOS

PEARL A PEARLIÑA
(GIN TONIC CON ALBARIÑO)

INGREDIENTES

200 gr Arroz Konjac
1 Manojó de grelos
1 Lata de berberechos
100 gr de caviar de erizo de mar
200 ml Albariño
10 Perlas A Pearlña

PREPARACIÓN

- Escurrimos los berberechos y reservamos el líquido de la lata.
- En una cazuela echamos Albariño y llevamos a ebullición. Añadimos el líquido de los berberechos. Cocemos los grelos en el caldo resultante hasta que estén bien cocidos.
- Pasamos la turmix, añadimos la pasta konjac y mezclamos bien para tener listo nuestro falso risotto.
- En una cuchara ponemos el risotto, tres berberechos y la perla A Pearlña. Culminar con caviar de erizo de mar.



ELABORACIÓN
25 MIN



SERVICIO PARA
10 PERSONAS

ALÉRGENOS >



PESCADO



CRUSTÁCEOS



CONGELAR
24 H



ELABORACIÓN
1 H



SERVICIO PARA
10 PERSONAS



TATAKI DE ATÚN Y ENSALADA DE WAKAME

PEARL DE AJO BLANCO

INGREDIENTES

250 gr Lomo de atún
100 ml Salsa de soja
Jengibre en polvo
50 gr Azúcar
1 Limón
Sésamo negro
Wasabi en polvo
100 gr Ensalada de wakame
10 Perlas de Ajo blanco

PREPARACIÓN

- Congelar el lomo de atún un mínimo de 24 horas.
- En un bol ponemos la soja, el zumo de limón, azúcar, aceite de sésamo, el wasabi y el jengibre en polvo. Mezclar bien para que todo quede bien integrado y el azúcar se haya disuelto.
- Marinar el lomo de atún en la mezcla 10 minutos por cada lado a temperatura ambiente. Calentamos la sartén con un poco de aceite de oliva bien fuerte y marcamos el lomo de atún por los cuatro lados. El líquido de la marinada, lo llevamos al fuego y lo dejamos reducir para tener una textura de salsa.
- Cortar en tacos de 2 cm de grosor. Poner como base la ensalada de wakame, colocar el taco de atún encima y bañar con un poco de la salsa.
- Culminar con la Perla de Ajo Blanco y espolvorear con un poco de sésamo negro.

ALÉRGENOS >



CONTIENE
GLUTEN



PESCADO



SESAMO



SOJA



NEVERA
1H



ELABORACIÓN
30 MIN



SERVICIO PARA
10 PERSONAS



YOGUR DE FOIE

PEARL DE REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

INGREDIENTES

250 gr Yogur Griego
500 gr Foie
10 Vasitos de chocolate negro
Edulcorante líquido
Pimienta
Sal Maldon
10 Perlas de Pedro Ximénez

PREPARACIÓN

- Colocar el foie en un bol, dejar que se atempere y machacar con un tenedor.
- Incorporar el yogurt griego y mezclar bien todo. Edulcorar al gusto y salpimentar.
- Meter la mezcla en una manga pastelera y reservar en la nevera durante una hora.
- Verter la mezcla dentro de los vasitos de chocolate y culminar con la perla de PX.

ALÉRGENOS >



LÁCTEOS

TIRAMISÚ TWIST

PEARL RON CAFÉ

INGREDIENTES

250 gr Queso mascarpone
200 gr Bizcocho de chocolate
1 Naranja
25 gr Albahaca
50 gr Miel
Edulcorante líquido
2 Kumquat
10 Perlas de Ron Café

PREPARACIÓN

- Mezclar en un bol el mascarpone, el zumo de media naranja, la ralladura de naranja y la miel. Rectificar con edulcorante al gusto.
- Dejar reposar en la nevera durante mínimo una hora. Antes de servir, picar la albahaca y mezclar con la crema.
- Cortar el bizcocho de chocolate a medida y cubrir con la crema realizada.
- Añadir una rodaja del Kumquat, y culminar con la perla de Ron Café.



NEVERA
1 H



ELABORACIÓN
10 MIN



SERVICIO PARA
10 PERSONAS



ALÉRGENOS >



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS

Miscelánea

Tener las mejores esferificaciones del mundo es tan fácil como abrir el frasco y emplatar.





PEARL GIN TONIC

Perla de Gin Tonic con salmón fresco marinado con cítricos y sésamo.



PEARL VERMUT RESERVA

Perla de Vermut Reserva con anchoa del Cantábrico y pan artesano tostado.



PEARL RON CAFÉ

Perla de Ron Café con mini quiche de espárragos verdes.



PEARL MEXICANA

Perla Mexicana con ceviche de langostinos y cilantro.



PEARL VERMUT RESERVA

Perla de Vermut Reserva, prensado de foie, pato y manzana.



PEARL MEXICANA

Perla Mexicana con berberechos.



PEARL VERMUT RESERVA

Perla de Vermut Reserva, berberecho con gelatina de mar, tomate y cilantro.



PEARL COGNAC & HIGO

Perla de Cognac & Higo, tartaleta de sable con dados de foie.



PEARL GIN TONIC

Perla de Gin Tonic con ostra.



PEARL GIN TONIC

Perla de Gin Tonic con coca de parmesano, escalivada y anchoa.



PEARL MEXICANA

Perla Mexicana con tataki de atún.



PEARL MOJITO

Perla de Mojito con mousse de limón y crumble de galleta.



PEARL RON CAFÉ

Perla de Ron Café con semi frío de arroz con leche.



PEARL RON VAINILLA COCO

Pearl de Ron Vainilla Coco, mousse de vainilla y rocas de chocolate.



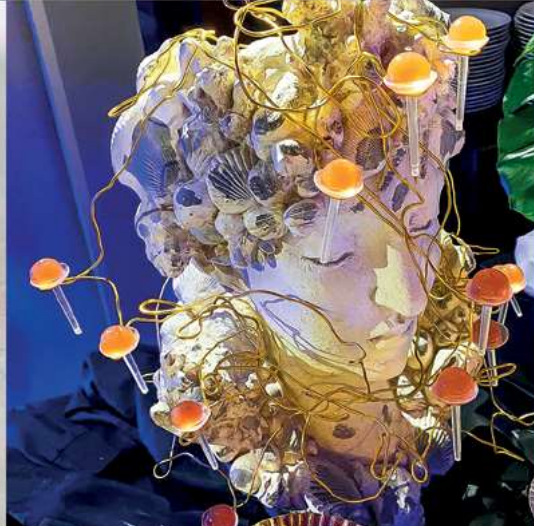
PEARL VODKA FRAMBUESA

Perla de Vodka Frambuesa, pastel de queso y crumble de galleta.



PEARL VODKA ROSAS

Perla de Vodka Rosas con trocitos de kiwi y mini nubes de azúcar.





Sabores

Sabores	Caducidad	Volumen frasco 30 Pearls	Volumen frasco 20 Pearls	Grado Alcohol
Gin&Tonic	18 meses	370 ml	220 ml	15 %
Mexicana	18 meses	370 ml	220 ml	15 %
Mojito	18 meses	370 ml	220 ml	15 %
Sex on the Beach	18 meses	370 ml	220 ml	15 %
Ron Café	18 meses	370 ml	220 ml	18 %
Ron Vainilla Coco	18 meses	370 ml	220 ml	15 %
Vodka Rosas	18 meses	370 ml	220 ml	15 %
Vodka Frambuesa	18 meses	370 ml	220 ml	15 %
A Pearlña (Gin Tonic + Albariño)	18 meses	370 ml	220 ml	15 %
Limonchelo	18 meses	370 ml	220 ml	15 %
Vermut Reserva	6 meses (Frio)	370 ml	220 ml	16 %
Naranja dulce	3 meses (Frio)	370 ml	220 ml	0 %
Frambuesa	3 meses (Frio)	370 ml	220 ml	0 %
Piña	3 meses (Frio)	370 ml	220 ml	0 %
Gazpacho	2 meses (Frio)	370 ml	220 ml	0 %
Ajo Blanco	2 meses (Frio)	370 ml	220 ml	0 %
Crema Balsámica de Frambuesa	18 meses	370 ml	220 ml	0 %
Crema Balsámica de Manzana	18 meses	370 ml	220 ml	0 %
Crema Balsámica a la reducción Pedro Ximénez	18 meses	370 ml	220 ml	0 %



Somos pioneros en I+D+I en cuanto a esferificaciones se refiere. Hemos conseguido este logro gastronómico, minimizando la piel y alargando su vida útil. Trabajamos para la excelencia.



+34 937 337 223

+34 618 507 079

info@molecularexperience.com

www.molecularexperience.com

www.molecularexperience.store





This document was created with the Win2PDF "Print to PDF" printer available at

<https://www.win2pdf.com>

This version of Win2PDF 10 is for evaluation and non-commercial use only.

Visit <https://www.win2pdf.com/trial/> for a 30 day trial license.

This page will not be added after purchasing Win2PDF.

<https://www.win2pdf.com/purchase/>