

Gelificación

Macarrones de consomé

250 g de caldo de carne y ave; 6,5 g de Gellan, 1 varilla de pvc de 0,3 cm de diámetro.

Mezclar Gellan con el caldo y triturar. Llevar a ebullición y verter en un recipiente. Dejar cuajar y laminar con una mandolina en rectángulos de 0,15 cm de grosor. Enrollar cada rectángulo con la ayuda de la varilla para obtener macarrones.



Tagliatelle de azafrán

250 g de consomé sin sal; 10 hebras de azafrán; 4,8 g de Gellan. Mezclar los tres ingredientes y llevar a ebullición. Dejar cuajar en una bandeja plana. Cortar en tiras de 0,5 cm de ancho para obtener los tagliatelle.

Ambar de ceps

5 ceps frescos; 200 g de caldo de ceps; 3 g de Kappa. Laminar los ceps a 0,3 cm de grosor. Mezclar el caldo con Kappa y llevar a ebullición hasta que se disuelva. Introducir una lámina de cep en la mezcla y colocarla en una bandeja plana. Repetir la operación con el resto de láminas.

