



CUARTO ENCUENTRO DE INVIERNO DE PROFESORES DE QUÍMICA – ITS BUCEO – JULIO 2012

Taller	<u>Introducción a la Gastronomía Molecular</u>
<u>Objetivo</u>	Realizar esferificaciones
<u>Práctico I</u>	Esferificaciones directas
<u>Materiales</u>	<ul style="list-style-type: none">* 2 jeringas descartables (s/aguja)* 1 cucharita redonda* 4 vasos 100 mL* 1 colador* 2 recipientes 300 mL* 1 bandeja descartable
<u>Sustancias</u>	<ul style="list-style-type: none">* Alginato de sodio 30 g/L* Cloruro de calcio 20 g/L* Producto a esferificar (jugo, licor, etc.)* Agua
<u>Procedimiento</u>	<ol style="list-style-type: none">1. Mezclar 5 mL de solución de alginato con 10 mL del producto a esferificar, en un vaso.2. Colocar solución de calcio en un recipiente de 300 mL3. Con la jeringa, hacer una toma de la mezcla de alginato y producto. (esferas pequeñas)4. Dejar caer en gotas sobre la solución de calcio.5. Dejar reposar por 1 minuto.6. Retirar con un colador.7. Enjuagar en baño de agua.8. Repetir el procedimiento, utilizando una cuchara en lugar de jeringa. (esferas grandes)
<u>Práctico II</u>	Esferificaciones indirectas
<u>Materiales</u>	<ul style="list-style-type: none">* 2 cucharitas redondas* 2 vasos 100 mL* 1 colador* 2 recipientes 300 mL* 1 bandeja descartable
<u>Sustancias</u>	<ul style="list-style-type: none">* Solución de alginato 10 g/L* Lactato de calcio* Producto a esferificar (yogur, jugos, licuados, etc.)
<u>Procedimiento</u>	<ol style="list-style-type: none">1. Si el producto a esferificar no contiene calcio, agregar 1% de lactato de calcio y mezclar bien.2. Colocar solución de alginato en un recipiente de 300 mL.3. Verter con una cucharita el producto a esferificar sobre la solución de alginato.4. Dejar actuar por 1 minuto.5. Retirar con colador.6. Enjuagar en baño de agua.