



Universidad del sureste

Materia:

Cocina creativa

Tema:

Contraste, Gastrovac, gelificación y terrificación.

Profesor:

Marlis Tecu Ruiz

Alumno:

José Ivan Gumeta Gómez

Fecha:

07/06/22

Contrastes

Se pretende engañar los sentidos presentando productos con un aspecto, pero que realmente no tienen nada que ver con su apariencia: sería presentar un producto con aspecto dulce, una tarta, pero que realmente es un plato salado.

La Gastrovac

Es un equipo compacto para cocinar e impregnar en vacío. Al crear una atmósfera de baja presión y ausencia de oxígeno, reduce considerablemente las temperaturas de cocción y fritura, manteniendo así la textura, el color y los nutrientes de los alimentos. Además la Gastrovac consigue el “efecto esponja”: al restaurar la presión atmosférica, el alimento absorbe el líquido que tiene alrededor, lo que permite infinitas combinaciones de alimentos y sabores.

La gelificación

Es una técnica de la cocina más contemporánea y vanguardista. La gelificación es el proceso de espesar un líquido hasta darle consistencia de gel.

Terrificación

La terrificación es una técnica que consiste en tomar ingredientes líquidos o que tengan una base de algún material graso, y convertirlo en polvo, consiguiendo una textura parecida a la de la tierra. Se suele utilizar mucho con el chocolate, pero hoy en día se le está dando mucho uso con marisco y pescado. Para ello, se utiliza un carbohidrato proveniente del almidón, llamado maltodextrina. Si se mezcla esta sustancia con aceite, este se convertirá en polvo. Al ser altamente soluble, al ponerlo en contacto con la saliva, esta se libera rápidamente de la grasa, dándole al comensal un efecto sorpresa que no se espera al meter algo parecido a la tierra en la boca.