UN LABORATORIO EN MI COCINA

Descubriremos cómo el laboratorio y la ciencia se entrelazan con la cocina

La cocina moderna ha evolucionado significativamente en los últimos años. Ahora, es común encontrar una amplia variedad de aparatos y aditivos que, antes, solamente eran vistos exclusivamente en los laboratorios. Como por ejemplo, una roner, el rotavapor, la liofilizadora, el nitrógeno líquido, la balanza, la xantana y el alginato, además de, nuevos ingredientes y agregados que se están incorporando a la cocina actualmente.

Siguiendo el ejemplo de las balanzas, como bien sabemos a la hora de elaborar metodologías en un laboratorio es necesario el uso de la balanza para mediciones muy precisas, de igual forma a cuando se elabora una receta, en la cocina ocurre lo mismo, pero en este caso con la exacta medición de los ingredientes.

Sabía que...

La mítica 'roner' fue inspirada a través de las típicas funciones de una estufa de vacío y un termostato.

En los últimos años, algunos de los mejores restaurantes de España han comprendido la importancia de **fusionar la ciencia y la gastronomía.** La roner, una máquina que permite cocinar al vacío a baja temperatura, ha hecho posible la creación de algunas recetas excepcionales que han sido galardonadas con varias **estrellas Michelin.**

En muchos restaurantes, directamente dividen su personal en 2 diferentes equipos: el creativo, dedicado exclusivamente a la investigación en un laboratorio y, el reproductivo, el cual se encarga de ejecutar las recetas en el restaurante. Al equipo creativo se le denomina como **'el alma del restaurante',** donde trabajan decenas de personas al servicio de su creatividad para, finalmente, hacer llegar los platos al comensal.

El objetivo principal de los laboratorios culinarios es acercar las técnicas y trucos de la alta cocina a personas aficionadas en el sector, nuevos empleados, o, simplemente, para crear, investigar o formar a los propios cocineros del mismo restaurante. Algunos ejemplos notables son *el BulliLab de Ferran Adrià, La Masia de los Roca y el Ricard Camarena Lab.*

Uno de los experimentos realizados en el Bullilab fue esta original idea **de presentar un plato con fungibles de uso común en laboratorios,** objetos utilizaos en un laboratorio ya existentes que -aunque no estuvieran pensados para eso- se puedan usar en la cocina. Surgió la idea de usar pipetas de plástico de laboratorio como brochetas que, además de sujetar un alimento, podían integrar una salsa y a la vez servirla, simplemente presionando al llevarla a la boca.

¡Elabórela y lleve el laboratorio a su mesa en estas fiestas!

Pipetas como brochetas y pinzas de precisión para decorar



Suministros Generales para Laboratorio
info@sglab.net
93 356 81 71

Es por ello por lo que los profesionales se esfuerzan cada día para reinventar su cocina y diseñar un espectáculo gastronómico único. Investigan y analizan los alimentos e, incluso, aplican las técnicas más modernas en el sector, **llegando a convertir la cocina en auténticos experimentos científicos.**

Un método para poder llevar a cabo todas estas innovaciones es a través de la **mixología molecular,** elaborar presentaciones de platos y cócteles aplicando técnicas científicas. Es la nueva tendencia que se centra, sobre todo, en resaltar los sabores a la vez que se aportan texturas y colores.

Para acabar, les dejamos algunos de los procedimientos más utilizados que le harían pensar que esta en un laboratorio:

ESFERIFICACIÓN

Consiste en dar forma de esfera a los ingredientes. Simula la forma del caviar. Se consigue mediante el uso de productos derivados de las algas y disoluciones de cloruro de calcio.



NITRÓGENO LÍQUIDO

Aporta un aspecto de niebla. Se utiliza para bajar la temperatura de forma drástica a cualquier ingrediente o alimento.



GELIFICACIÓN

Se basa en conseguir una textura gelatinosa. Se espesan soluciones líquidas, emulsiones y suspensiones en los alimentos. Además, se emplean láminas transparentes que se disuelven.



ESPESANTES

Son sustancias que aumentan la viscosidad de las mezclas a las que se apliquen. No modifican las propiedades de los productos.



ESPUMAS Y AIRES

Aportan texturas novedosas, dándoles un toque sutil de aroma y sabor.



CARAMELIZAR

Se basa en la técnica del famoso postre catalán en el que se carameliza la parte superior con la ayuda de un soplete.



En resumen, la ciencia culinaria se ha convertido en un campo de estudio cada vez más popular y la investigación en este campo ha llevado a avances significativos en la gastronomía, llevando a cabo métodos y herramientas que se utilizan en el laboratorio, se han conseguido soluciones más óptimas y precisas en la cocina.