



No. 02 \$ 18.00 USD \$2.25

JM EDITORES

Escuela de COCINA Gelatinas

Girasol



paso



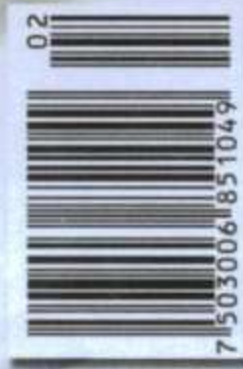
a paso



No. 2

Florales

HECHO EN MEXICO



Año 1 No. 10
 Publicación
 Quincenal
 Producción a cargo de:
 Servicios Gastronómicos Vega, S.A. de C.V.

Director General:
 Jorge L. Álvarez Vega
 Chef:
 Ángela Rodríguez

Auxiliar de Chef:
 Ana Celia Ramírez
 Alejandro Ramírez
 Asesor Editorial:
 Marco Antonio Velázquez S.

Directora de Producción:
 Martha Álvarez Vega

Circulación:
 Darce García Sofía
 Dayvi Bravo Aguirre

Asesor:
 I.A.E. César Mattas

C.P.
 Thoma Mattas

Diseño Gráfico:
 David Israel Calderón Lazarrá

Fotografía:
 Aldo Cabezas García

Comité de Ética:
 Miguel Ángel Estrada Magallón

Oficinas:
 Sabino No. 156
 Col. Santa Ma. La Ribera
 México, D.F. C.P. 06400
 Tels.: 5547-2999 / 5547-6701 / 5541-4772
 Página web:
www.segocvega.com

E-mail:
servicioclientes@segocvega.com

Innovación de Ingredientes y Técnicas:
 IMPRESORÍA Y LUBRICIA IMPACON, S.A. DE C.V.
 Escobedo No. 3, Col. Piedad de Churubusco
 México, D.F. C.P. 06040
 Tels.: 5694-0575 / 5694-3804

No. de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo:
 04-2004-08031525700-102

No. de Certificado de Licitud de Contenido:
 En trámite

No. de Certificado de Licitud de Título:
 En trámite

Distribuido en el D.F. por:
 Unión de Imprentadoras y Vendedores de las Periódicos de
 México A.C.

Guerrero No. 58, Col. Guerrero
 México, D.F. C.P. 06470
 Tels.: 5591-1000 / 5591-1301

Por medio del Despacho:
 Guillermo Benítez Velasco
 Morelos No. 75-A, Col. Juárez
 México D.F. C.P. 06900

Distribución Férrea:
 Recuperación Editorial Loomi, S.A. de C.V.
 Embarco Zapata No. 21, Col. San Jerónimo Tepetaco
 Tlalpantla, Ldo. Mex. C.P. 56300

Locales Corredor:
 Intercomercio GITEM, S.A. de C.V.
 Av. del Comercio No. 101, Col. Xicoténcatl
 Tlalpantla Edo. Mex. C.P. 54980

Distribución en Estados Unidos, Centro y Suramérica:
 Corporación SILENES
 Arribeño No. 145M Int. E.
 Col. Lomas Valle
 México, D.F. C.P. 06065
 Tels.: 5605-4388 / 5605-6007

La edición no se hace responsable del contenido de los
 artículos y ofertas realizadas por los anunciantes, ni de
 ideas, imágenes, materiales y productos presentados por los
 colaboradores en esta y otras ediciones.

Prohibida su reproducción total o parcial
 impresa y fotada en México
 Printed and made in Mexico



**Jorge
 Luis
 Álvarez
 Vega**

Chef y Director
 Editorial de
 diversas publica-
 ciones, así como
 creativo en la
 preparación de
 recetas.



En esta colección nos hemos dado a la tarea de realizar
 las diferentes técnicas para la elaboración de gelatinas
 florales, esperando sean de su agrado y fácil compren-
 sión. Este trabajo ha sido realizado por chefs y maestras(os)
 en el arte de la gelatina.

Esperamos cumplir con nuestro objetivo de enseñar el arte de la elaboración de flores en
 gelatina y recibiremos sus comentarios en nuestra dirección: Sabino No. 156 Col. Santa Ma.
 la Ribera C.P. 06400 o al e-mail: servicioclientes@segocvega.com. Para cualquier duda o
 aclaración, comuníquense a los teléfonos: 5547-2999, 5547-6701 y 5541-4772.

Venta de espacios publicitarios en esta revista:

Grupo Comercial Adal S. A. de C.V. Gullain No. 31 Despacho 801, Col. Mixcoac C.P. 03910 México D.F.

Tel: 5611-3684 y 5611-3780

Email: villanueva_adal@terra.com.mx



TECNOLOGÍA

de Alimentos

¿Qué son los gelificantes?

Son sustancias que hacen viscoso un líquido.

Existen varios tipos:

PECTICINA	De origen vegetal, se extrae de las semillas y cáscaras de frutas.
AGAR	De origen vegetal, se extrae de varios tipos de algas.
CARRAGENINA	De origen vegetal, se extrae de algunas especies de algas.
GRENETINA	De origen animal, se extrae de pieles, huesos y cartílagos.

La grenetina es un derivado de las fibras de colágena encontradas en el tejido conectivo colágeno.

Existen tres fuentes principales de tejido conectivo utilizadas en la elaboración de la grenetina: los huesos, la piel -desmerelizados- y el cuero, al cual se le quita el pelo de la grasa.

La grenetina es el agente gelante más efectivo. Está constituida por 85% de proteínas y 15% de agua.

No se disuelve al mojarla; se tiene que hidratar preferentemente en agua fría. Se debe utilizar de tres a cuatro partes de agua por una de grenetina, no deben quedar grumos. Después se da un tiempo de reposo y enseguida se llevará al agua caliente para que se funda en ella.

Algunos usos de la grenetina en la industria alimenticia son: gomitas, aspics, gelatinas, mousses, malvaviscos, etc.; en la industria farmacéutica: cápsulas, capas entéricas de pastillas, productos para bajar de peso, etc.; y en la industria fotográfica: placas y barnices.

El calor y lo ácido son sus enemigos. La grenetina se funde a 60°C y cuando se usan ácidos hay que modificar la cantidad de elaboración.

PASOS PARA DESMOLDAR

1 Coloque un recipiente tres veces más grande que la gelatina con agua caliente a 60°C aproximadamente.



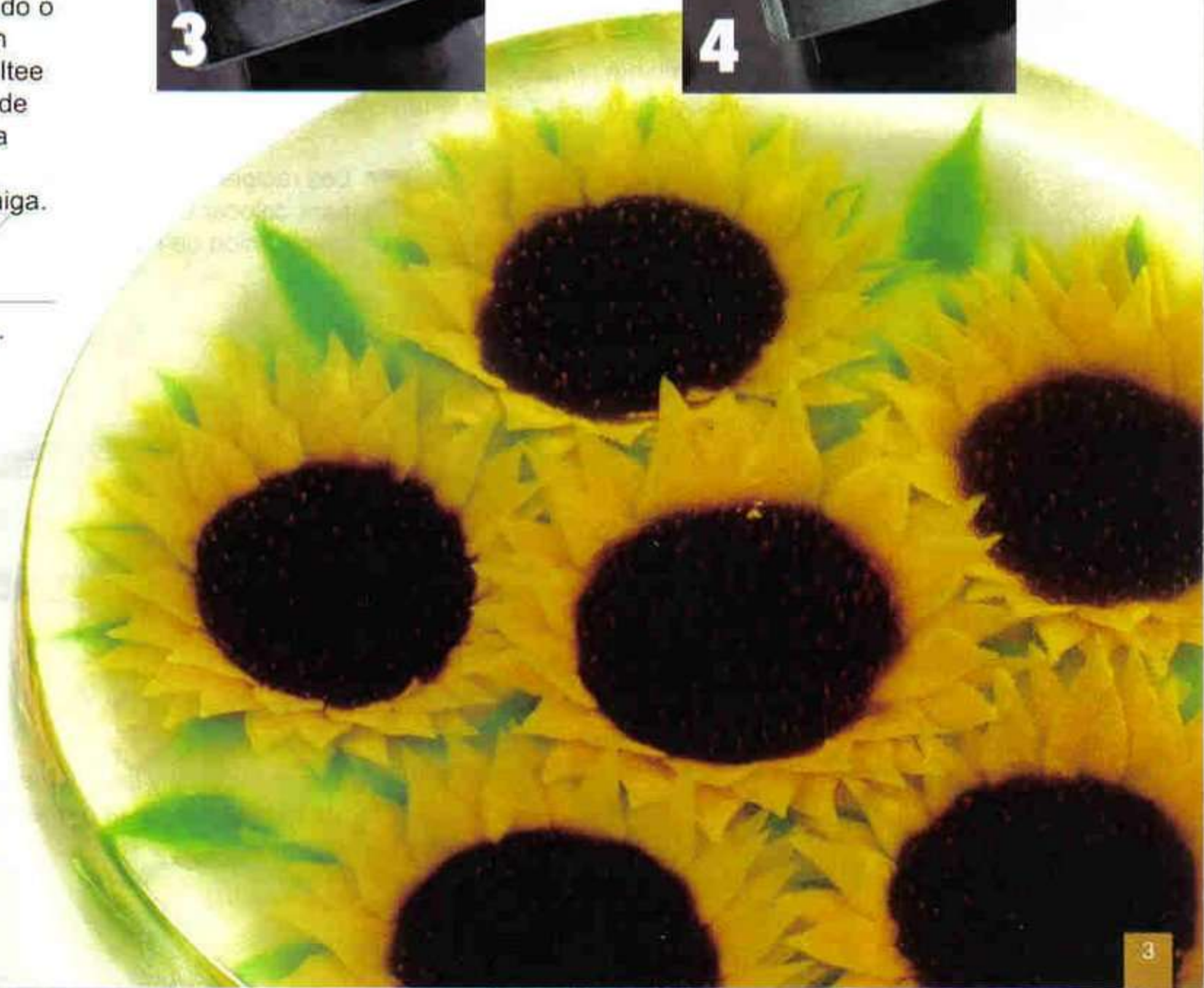
2 Moje un palillo e introdúzcalo alrededor de la gelatina para despegarla.

3 Sumérjalo en agua caliente de 3 a 5 segundos y verifique que se haya despegado del mismo; si no es así sumérjalo nuevamente.



4 Una vez que la gelatina se, coloque en un platón previamente engrasado o humedecido sobre un molde. Presione y voltee el platón. Ahora levante el molde de la gelatina. Si aún así no ha sentido que la gelatina cayó, muévala un poco hasta que caiga.

5 Su gelatina está lista.



EQUIPO

NECESARIO PARA LA ELABORACIÓN DE GELATINAS INYECTADAS



1 Juego de cucharas medidoras, las hay de acero inoxidable y plástico. Nuestras recetas están estandarizadas con este tipo de cucharas.



2 Recipientes plásticos, tienen la capacidad de una taza y sirven como auxiliares para contener la gelatina lista para inyectar (puede utilizar cualquier otro tipo de recipiente pequeño).



3 Tazas medidoras. Las hay de diferentes materiales. Como su nombre lo indica, mide cantidades hasta de 240 ml.



4 Espátula para trabajos al óleo, la puede encontrar en casas donde vendan materiales para pintores, hay dos números diferentes que son el 53 y 54, están fabricados de un material que no es acero por lo cual es recomendable que después de utilizarlas las laves y las seques perfectamente.



5 Los recipientes de vidrio (como flaneros) son muy útiles para colocar cualquier ingrediente y nos ayudan en la preparación de nuestras bases.



6 Los tenedores y las cucharas nos ayudan en el proceso de hidratación de la gretina y demás preparados.

7 Para esta técnica en gelatina, utilizaremos dos tipos de cuchillos que en todos los hogares existen: un cuchillo de sierra para carne (de mesa) con una hoja de 6 x 1 cm y un cuchillo liso con hoja de 12 x 1.5 cm aproximadamente.



8 Colador, para evitar que pasen grumos de galletita al molde de la gelatina.



9 Vaso de vidrio y jeringa desechable de 3 ml con la punta amarilla.



10 Recipiente para hervir el agua; los hay de acero, aluminio y peltre.



11 Moldes de diferentes formas y capacidades para formar las gelatinas; moldes individuales de plástico y trapo de manta de cielo para limpiar el excedente de gelatina al inyectarla.



12 Molde rectangular para la elaboración del arreglo floral.

13 Sacabocados o parisienne, sirve para sacar perlas de las frutas y lo utilizamos para hacer los centros de algunas flores.



INGREDIENTES

PARA LA PREPARACIÓN DE LAS GELATINAS FLORALES Y ARTÍSTICAS.

Ácido Cítrico

Este ácido se encuentra en limones, limas y naranjas, así como en frambuesas, grosellas y otras frutas ácidas. Se elabora a través de la fermentación de la glucosa. Es soluble en agua y se utiliza en la preparación de bebidas, jarabes de frutas, mermeladas, etc.

En la gelatina, acentúa el sabor y aporta un poco de más claridad, siendo de mucha importancia para la presentación de la gelatina.



Colorantes

En la actualidad existe una gran variedad de colorantes alimenticios con una amplia gama de colores. Los hay en varias presentaciones: polvo, líquido y gel. Se puede utilizar cualquier tipo aunque los polvos, debido a que su base es la sal, terminan por salar nuestra preparación.

Leche

Existen diversos tipos, como son: ultrapasteurizada, homogeneizada, orgánica entera, deslactosada, ligera, etc. La más usual es la leche entera.



Agua

Hay algunas variedades de agua como, purificadas, filtradas y saborizadas, pero lo más común es hervir nuestra agua.

Edulcorantes

Existen varios tipos de endulzantes, sin embargo para la fabricación de gelatinas florales, lo más indicado es utilizar azúcar 100% refinada, ya que no dará ningún color a la gelatina, logrando preparaciones muy transparentes en las que el trabajo lucirá mejor.



Saborizantes

Hay una extensa gama de saborizantes líquidos en el mercado, sin embargo es aconsejable el uso del sabor PIÑA, ya que no enturbia la preparación. Puede usted realizar pruebas para detectar si alguno de los sabores que desea no enturbia el producto terminado.

Bióxido de Titanio

Es un aditivo 100% alimenticio con el cual se elaboran muchos productos, tales como: la capa blanca de algunos dulces confitados, colaciones, panes de caja blancos; en la fabricación de algunos helados se usa como estabilizante y tiene muchos usos más. En las gelatinas florales proporciona mejor consistencia y realce a las bases de color.



RECETA BÁSICA

PARA GELATINA DE AGUA

MATERIAL PARA SU PREPARACIÓN

- 4 tazas de agua (1 litro)
- 300 gr de azúcar
- 30 gr de grenetina
- 1/4 cucharadita de ácido cítrico (1gr)
- 1 cucharada de esencia de piña (15 ml)

PASOS PARA SU PREPARACIÓN

- 1 Hidrate la grenetina: coloque la grenetina y añada una taza de la misma agua, mueva constantemente con ayuda del tenedor, para evitar que se formen grumos. Entre más fría el agua, mejor. Deje reposar por lo menos de 30 a 40 minutos.



- 2 Revise que este bien mezclada la grenetina con el agua y no queden grumos.



- 3 Coloque el agua restante en un recipiente y ponga al fuego.



- 4 Agregue el azúcar, deje a fuego alto.



- 5 Mueva con una pala de madera hasta que suelte el hervor. Usando palas de madera se evita que el recipiente desprenda algún residuo al frotarlo.



- 6 Retire del fuego y añada la grenetina ya hidratada al recipiente de agua caliente.



- 7 Mueva para que se disuelva.



Consejo:

Es conveniente marcar las palas para que no sean usadas para otro fin, así evitaremos algún tipo de contaminación de sabores.

8 Mezcle hasta que la grenetina se haya disuelto en su totalidad.



9 Agregue el ácido cítrico y siga moviendo.



10 Añada el saborizante, integrándolo perfectamente.



11 Vacíe al molde que haya elegido y deje enfriar a temperatura ambiente antes de refrigerar.



12 Orille la espuma con ayuda de una cuchara, jalándola hacia el borde del molde, deslizando hacia arriba para que desaparezca.



Consejo: Con la flama de un encendedor para estufas, la espuma desaparece más rápidamente.



Consejo: En caso de que exista premura de tiempo para trabajar la gelatina, se puede utilizar un ventilador para enfriarla más rápido y después deberá ser refrigerada. Esto reducirá el tiempo de cuajado.



GELATINA BASE LECHE

MATERIAL PARA SU PREPARACIÓN

Para un litro de Base

- 4 taza de leche (1 litro)
- 300 gr de azúcar
- 30 gr de grenetina
- 1 cucharada de saborizante al gusto, vainilla, fresa, chocolate, etc.

Preparación Especial

DE LA GELATINA DE LECHE PARA LA INYECCIÓN

A ésta se le agregará Bióxido de titanio, que dará a la gelatina una mejor consistencia, para que los pétalos tengan mayor realce. Se utilizarán colores alimenticios o artificiales, el que usted elija, en este caso utilizaremos el color rosa.

PROCEDIMIENTO

- 1 Una taza de gelatina de leche (250 ml), dos cucharaditas de colorante rosa en gel o 15 a 20 ml.



- 2 Mover hasta disolver totalmente.



Se sigue el mismo procedimiento que en la gelatina de agua, con la única diferencia de que ésta no lleva ácido cítrico.

- 3 Agregue una cucharada de Bióxido de titanio (10 ml).



- 4 Mueva hasta disolver completamente.



- 5 Llene la jeringa con gelatina y cada vez que ésta se vacíe.



- 6 Mueva el recipiente de la gelatina, ya que el bióxido de titanio se asienta.



- 7 Mantenga la jeringa y el cuchillo en el vaso con agua caliente cuando no lo esté usando. Esto ayudará a que el cuchillo se deslice fácilmente dentro de la gelatina y la jeringa no se tape al cuajarse ésta en la punta de la aguja.

7 Rellene la línea que cortó con el cuchillo inyectando con la gelatina verde.



8 Elabore hojas sobre el tallo y alrededor de las flores.



9 Agregue la gelatina de leche, refrigere hasta que cuaje y desmolde.



10 Disfrute y comparta.





ARREGLO FLORAL

MATERIAL NECESARIO

- 1 Cuchillo liso chico
- Capacidad del molde: 5 litros
- Medidas del molde: rectangular 36 X 26 X 5 cm de alto



PROCEDIMIENTO

- 1 Marque los círculos a su gusto en la gelatina.



- 2 Llene los círculos como en las gelatinas anteriores.



- 3 Realice las vueltas de los pétalos en todos los centros con la jeringa.



- 4 Con una cuchara llene los círculos de la gelatina para tapar todos los huecos.




- 5 Elabore una segunda vuelta de pétalos intercalando.



- 6 Introduzca el cuchillo 1 cm deslizándolo libremente de flor a flor formando así el tallo.





12 Agregue la gelatina de leche, refrigere durante dos horas y desmolde.



13 Lista para disfrutar.

ESFERA DE GIRASOL



Tenemos ya todo listo para la elaboración de un girasol.



Material Necesario:

- 1 molde tipo bowl
- 1 vaso con agua caliente
- 1 cuchillo pequeño de 18 cm (liso) y 1 jeringa de 3 o 5 ml



Preparación:

- 1** Retire la aguja de la jeringa y llene de gelatina color café.



- 2** Coloque un utensilio circular encima de la gelatina y marque el círculo.



- 3** Introduzca la jeringa 1 cm sobre la marca del utensilio.



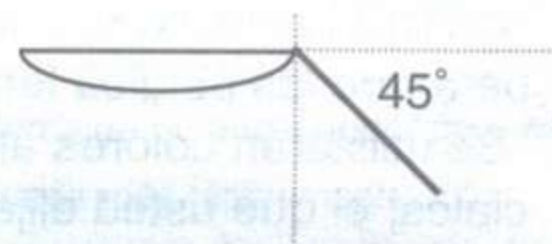
- 4** Llene el círculo inyectando.



- 5** Con una cuchara llene el círculo de la gelatina para tapar todos los huecos y refrigere.



- 6** Cambie la gelatina a color amarillo y humedezca el cuchillo e introdúzcalo 3 cm en la gelatina, haciendo un corte como lo indica el dibujo.



7 Llene el corte con gelatina amarilla, formando un pétalo.



8 Introduzca el cuchillo nuevamente a un lado del pétalo, llenando el corte con gelatina.



9 Al terminar la primera vuelta de pétalos comience la segunda, introduciendo el cuchillo por encima de la primera, intercalando como se muestra. Termine la vuelta.



10 Introduzca ahora el cuchillo 4 cm para formar la hoja con gelatina verde.



11 Aquí le presentamos la gelatina ya terminada. Refrigere 5 min.



Girasol DE PRIMAVERA



MATERIAL NECESARIO

1 gelatina de agua en un molde de aluminio de 2 litros de capacidad, de las siguientes medidas: 23 cm de diámetro X 6 cm de altura.

2 cuchillos pequeños y una jeringa de 3 o 5 ml.

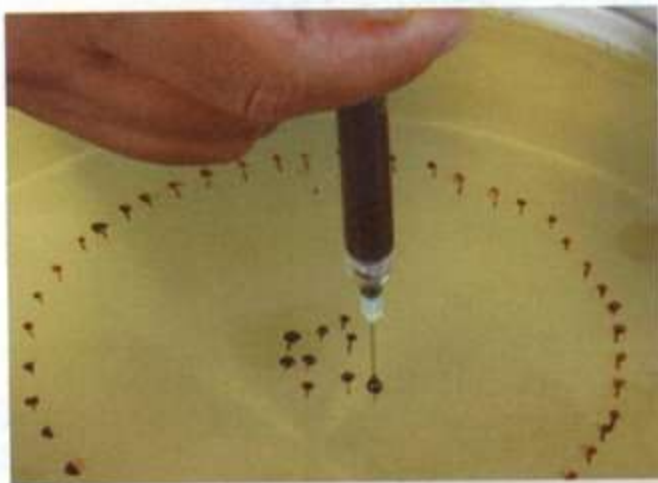


PROCEDIMIENTO

1 Al igual que la gelatina anterior marque alrededor del utensilio con la jeringa inyectando gelatina de color café.



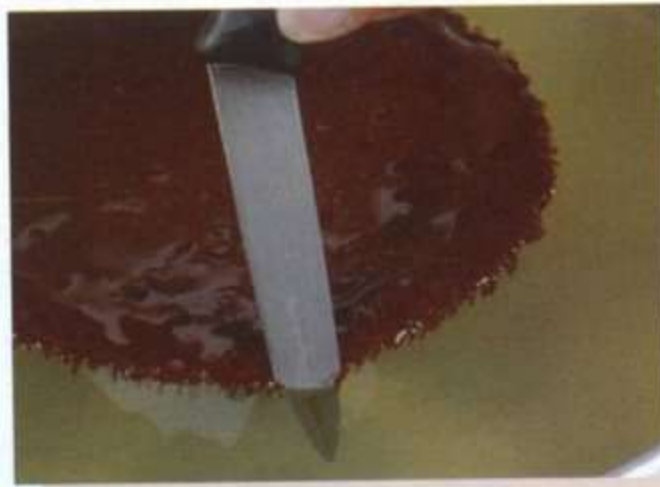
2 Complete el círculo introduciendo 1 cm la jeringa.



3 Después de completar el círculo agregue gelatina con una cuchara y refrigere por 5 min.



4 Humedezca el cuchillo e introdúzcalo 3 cm a la gelatina con el mismo ángulo de la gelatina anterior.



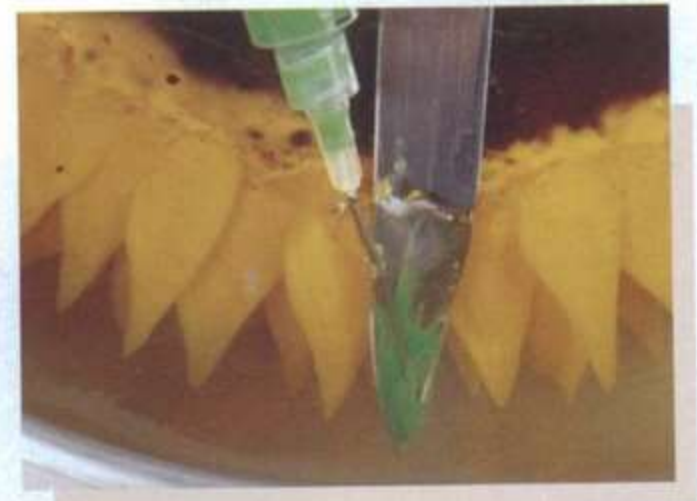
5 Repita la operación anterior hasta terminar la primera vuelta de pétalos.



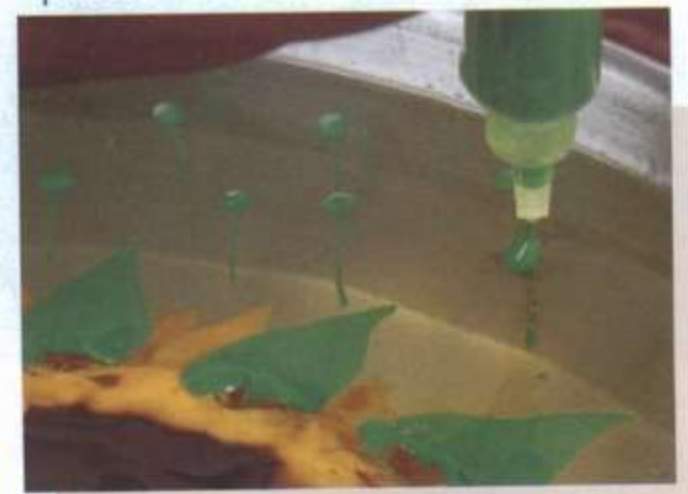
6 Inicie la segunda vuelta intercalando los pétalos.



7 Elabore la última vuelta de hojas verdes introduciendo el cuchillo 4 cm.

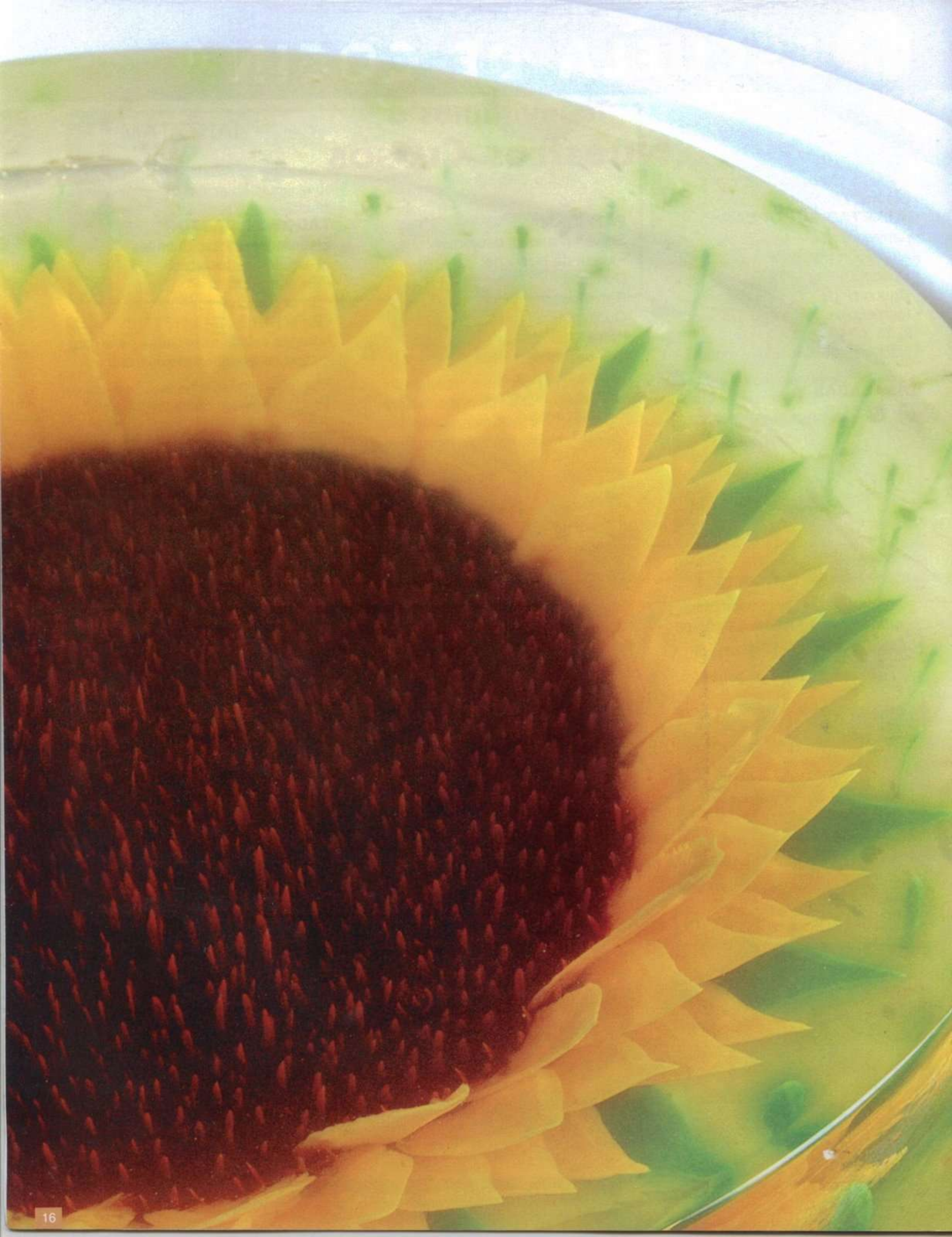


8 Inyecte alrededor de la gelatina como se muestra para formar un pasto.



16 Aquí se muestra la gelatina terminada; refrigere por 15 min y desmolde.





GIRASOL INDIVIDUAL



MATERIAL NECESARIO

- 1 litro de gelatina de agua preparada en recipientes de plástico individuales, llenos estos a 3/4 partes de su capacidad
- 3 recipientes de gelatina de colores café, amarillo y verde
- 1 vaso con agua caliente
- 1 cuchillo pequeño y 1 jeringa
- 1 trapo o servilletas



Planta originaria de América del Norte. Fue introducida a la península Ibérica en el siglo XVI y se extendió después por los restantes países europeos.

En Kansan, los horticultores ven al girasol como una mala hierba, sin embargo en otras partes sus variedades son muy apreciadas por sus grandes dotes decorativas.

PROCEDIMIENTO

- 1** Forme un círculo al centro de la gelatina.



- 2** Llene el círculo sin dejar de inyectar.



- 3** Humedezca el cuchillo e introdúzcalo inclinado en la gelatina, sin tocar la pared.



- 4** Inyecte en el corte gelatina amarilla como se indica, repita hasta terminar la primera vuelta.



- 5** Elabore la segunda vuelta intercalando los pétalos inclinando un poco más el cuchillo.



6 Introduzca el cuchillo para formar la última vuelta de hojas verdes.



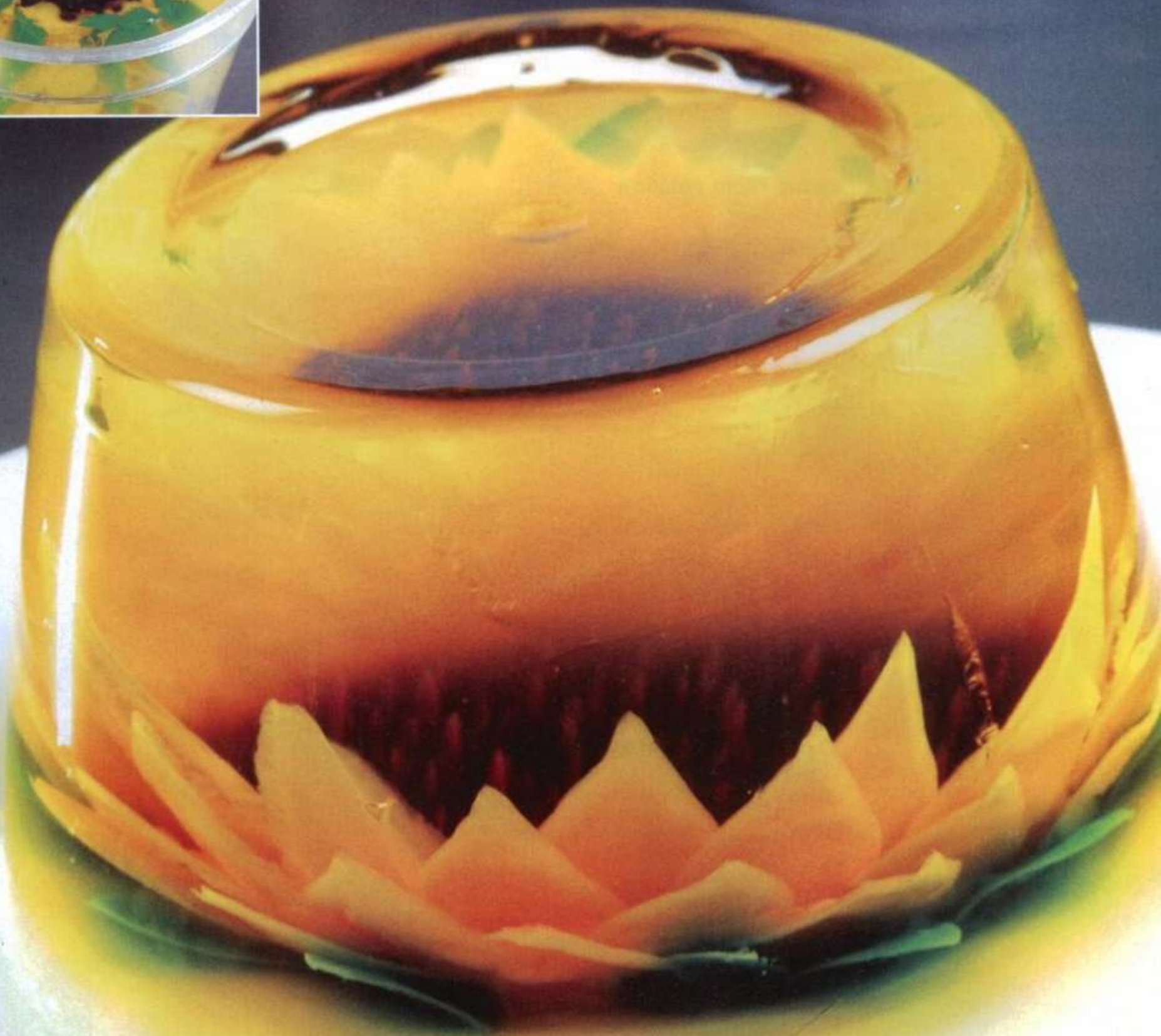
7 Aquí le presentamos la flor terminada. Refrigere por 5 minutos.



8 Agregue gelatina de leche y refrigere hasta que cuaje.



8 Lista para saborear.



7 Introduzca nuevamente la jeringa junto al primer pétalo repitiendo la operación.



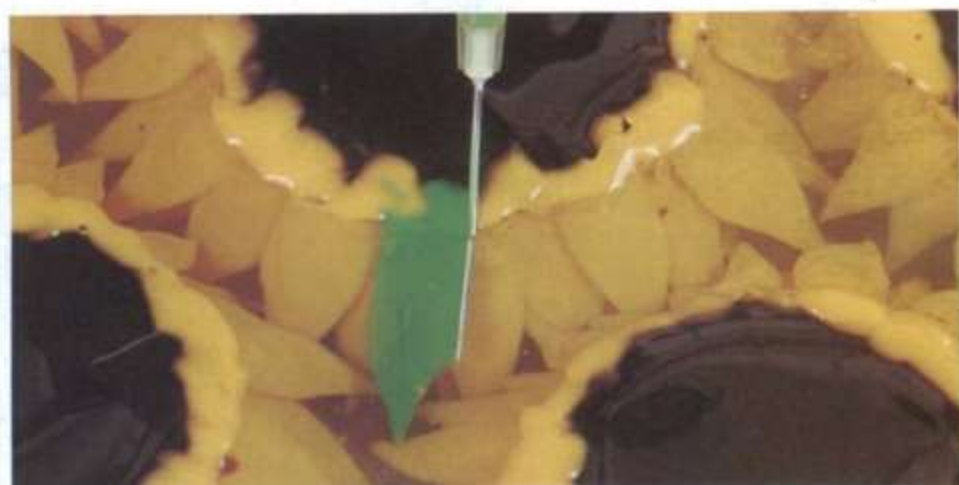
8 Terminada la primera vuelta comience la segunda intercalando los pétalos.



9 Completada la segunda vuelta, repita lo mismo en en cada círculo hasta terminar los seis girasoles.



10 Elabore una vuelta de hojas verdes introduciendo toda la aguja; intercale las hojas.



11 Repita lo mismo en cada girasol.



12 Aquí le presentamos la gelatina terminada. Refrigere por 5 min.



13 Agregue gelatina de leche hasta llenar el molde, refrigere por dos horas y desmolde.



14 A disfrutar...



MULTIFLORAL DE GIRASOLES

MATERIAL NECESARIO

- 1 gelatina de agua de 2 litros elaborada en un molde de aluminio de 2.5 litros de capacidad, con las siguientes medidas: 27 cm de diámetro y 7 cm de altura
- 1 jeringa de 3 o 5 ml
- 3 recipientes de gelatina color café, amarillo y verde
- 1 litro de gelatina de leche (base)
- 1 vaso de agua caliente
- 1 trapo o servilletas

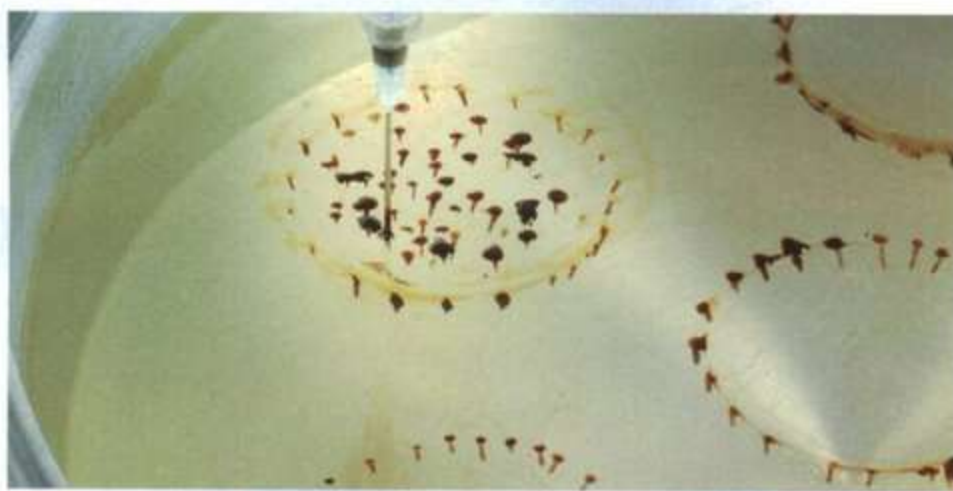


PROCEDIMIENTO

- 1** Marque con un molde circular el centro de la gelatina formando un círculo.



- 2** Marque 5 círculos más alrededor.



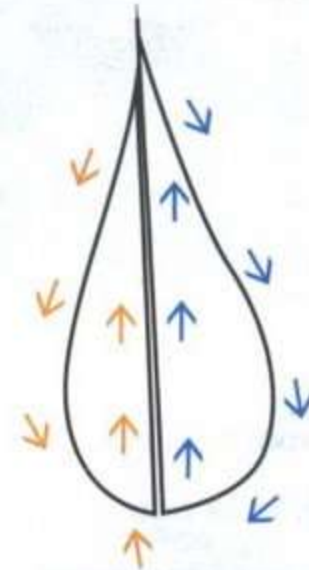
- 3** Rellene los círculos inyectando repetidas veces e introduciendo la jeringa 1 cm.



- 4** Agregue gelatina con una cuchara para sellar los círculos.



- 5** Introduzca la jeringa 2 cm con una inclinación de 45° formando una línea al centro, de abajo hacia arriba, y deslizando a la derecha en forma de pétalo. Introduzca de nuevo en la línea inicial deslizando a la izquierda.



- 6** Agregue gelatina con una cuchara a los círculos para tapar los huecos.

