



Ingredients to reimagine gastronomy

Naturfoam

41406 (400 g)

Espumante para bebidas
aromatizadas 100% origen vegetal



Origen
100% vegetal

Uso en
frío o caliente

Alto poder
espumante

Características

- 1 **Elaborado a base de extracto de quilaya**, un árbol endémico de la zona central de Chile.
- 2 **Se disuelve fácilmente** en cualquier líquido acuoso, frío o caliente.
- 3 **Funciona con líquidos ácidos.**

Top Aplicaciones

Bebidas aromatizadas



Té contamos más sobre Naturfoam



Dosificación recomendada

0,2 %



Modo de uso

Añadir Naturfoam al líquido frío o caliente.

Para generar la espuma existen distintos métodos e utensilios:

Sifón para sodas: Introducir la mezcla líquida en el sifón, cerrar el sifón asegurando una buena estanqueidad e introducir una carga de gas carbónico (CO₂). Agitar y servir.

Sifón para cremas montadas: Introducir la mezcla líquida en el sifón, cerrar el sifón asegurando una buena estanqueidad e introducir una carga de óxido nítrico (N₂O). Agitar y servir. Existe la opción de sifones aptos para líquidos calientes.
*Apto para sifones con tecnología Nitro.

Mediante fuerte agitación: Introducir la mezcla líquida en un recipiente y agitar con batidor manual o eléctrico.

Mediante bomba de aire: Se puede utilizar una bomba de aire apta para alimentación para generar la espuma.



Elaboraciones:

Espumar bebidas aromatizadas, carbonatadas o no carbonatadas, concentrados como jarabes de frutas y bebidas a base de agua, lácteos, cereales, semillas, frutos secos, verduras o frutas, también bebidas deportivas, energéticas y bebidas que contengan fermentos.

4 recetas by Martín Lippo



Martín Lippo, asesor internacional para empresas de todo el mundo, en la actualidad dirige un laboratorio vanguardista y un centro de formación en cocina experimental, Escuela Vakuum.

Especialista en nuevas técnicas y tecnologías culinarias, durante los últimos años ha posicionado sus cursos como referentes, especialmente en la formación de nitrógeno líquido, espumas y texturización.



Soda espumosa de frambuesa y lichi

Soda aromatizada con una combinación de purés de frutas, frambuesa y lichi. Combina diferentes purés y añade Naturfoam para conseguir sodas muy espumosas, sorprendentes y refrescantes.

Soda espumosa de frambuesa y lichi

Agua mineral	500 g	77,9%
Puré de frambuesa Adamance 41188.....	50 g	7,8%
Puré de lichi.....	70 g	10,9%
Azúcar.....	20 g	3,1
Naturfoam 41406.....	2 g	0,2%
Totales	642 g	100%

1. Colocar todos los ingredientes en una jarra.
2. Mezclar usando un Túrmix.
3. Colar fino la mezcla por un filtro de café.
4. Poner dentro de un sifón de sodas.
5. Cargar con una carga de CO₂.
6. Agitar bien.
7. Mantener en un baño María invertido o. en nevera a 4 °C durante 2 horas antes de usar.

Utensilios

Sifón soda Isi
Carga de soda Isi (CO₂)



Soda de flor de naranjo

Una soda aromatizada con agua de azahar que, gracias a naturfoam logramos generar un efecto espumante muy agradable. Prueba a aromatizar tus sodas con la gama de aromas y aguas florales de Sosa. Puedes usar como base jugos de frutas.

Soda de flor de naranjo

Agua mineral	500 g	90,5%
Azúcar.....	50 g	9,0%
Agua de Azahar 37945.....	1,5 g	0,3%
Naturfoam 41406.....	1 g	0,2%
Totales	553 g	100%

Poner todos los ingredientes en una jarra. Mezclar usando un Túrmix. Colar fino. Poner la mezcla en un sifón de soda. Agregar la carga de CO₂. Agitar bien. Mantener en un baño María invertido o en nevera a 4 °C durante 2 horas antes de usar.

Utensilios

Sifón soda Isi
Carga de soda Isi (CO₂)



Chai

no latte

Bebida cálida y reconfortante de sabor especiado. En esta elaboración sustituimos la leche por bebida de almendra que combina a la perfección con las distintas especias. haz tus propias combinaciones de especias para conseguir combinaciones de sabores infinitos. Puedes tomarlo caliente o frío.

Base bebida almendra

Agua mineral	500 g	83,5%
Almendra cruda pelada	50 g	8,3%
Miel.....	45 g	7,5%
Canela en polvo.....	0,6 g	0,1%
Pimienta de jamaica en polvo.....	0,2 g	0,0%
Semillas de cardamomo.....	0,15 g	0,0%
Jengibre seco en polvo.....	0,2 g	0,0%
Té negro Earl Grey	3 g	0,5%

Totales599,2 g 100%

1. Introducir todos los ingredientes en un vaso americano.
2. Triturar a máxima velocidad durante exactamente 3 minutos.
3. Colar a través de un filtro de café.

Mezcla para chai no latte

Base bebida almendra.....	500 g	99,8%
Naturfoam 41406.....	1 g	0,2%

Totales501 g 100%

1. Agregar el Naturfoam.
2. Mezclar usando un Túrmix.
3. Poner la mezcla dentro de un sifón de espumas de medio litro.
4. Agregar la carga de gas N₂O.
5. Agitar bien.
7. Mantener en un baño María a 50 °C hasta su uso.

Utensilios

Sifón ProfiWhip Plus
Carga de espuma profesional Isi (N₂O)



Nitro-Sour

de té matcha

Esta bebida está inspirada en los clásicos cocteles "sour", donde se suele usar la clara de huevo para generar espuma en la superficie de un coctel alcohólico. En esta versión sin alcohol, combinamos la intensidad del té matcha con el frescor y acidez de la lima y un punto dulce. Usamos Naturfoam como espumante, combinado con flaxfiber que aporta una sensación más cremosa en boca. Con el sifón nitro conseguimos una sensación única en boca, suave, cremosa y burbujeante. A nivel visual, el uso del nitrógeno provoca un efecto en cascada espectacular en la bebida.

Base té matcha

Agua mineral	600 g	99,2%
Té matcha 39041	5 g	0,8%
Totales	605 g	100%

1. Poner el agua y el té matcha en una jarra.
2. Mezclar usando un Túrmix.
3. Colar por un filtro de café.

Mezcla para soda

Base té matcha	600 g	89,0%
Azúcar	50 g	7,4%
Zumo de lima	20 g	3,0%
Naturfoam 41406	1,2 g	0,2%
Flaxfiber 42151	3 g	0,4%
Totales	674,2 g	100%

1. Poner todos los ingredientes en una jarra.
2. Mezclar usando un Túrmix.
3. Colar fino.
4. Poner la mezcla en un sifón Isi Nitro.
5. Agregar la carga de nitrógeno puro.
6. Agitar bien.
7. Mantener en un baño María invertido o en nevera a 4 °C durante 2 horas antes de usar.

Utensilios

Sifón nitro whip Isi
Carga nitro whip Isi (N2)

