



Ingredients to reimagine gastronomy

Naturfoam

41406 (400 g)

Agente schiumogeno per bevande
aromatizzate 100 % origine vegetale



Origine
100 % vegetale

Uso a
freddo o caldo

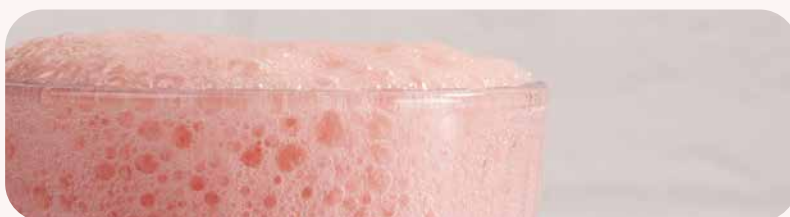
Alto potere
schiumogeno

Caratteristiche

- ① **Elaborato con estratto di quilaya**, un albero endemico del Cile centrale.
- ② **Si scioglie facilmente** in qualsiasi liquido acquoso, caldo o freddo.
- ③ **Funziona con i liquidi acidi.**

Applicazioni

Bevande aromatizzate



Scopri di più su Naturfoam



Dosaggio consigliato

0,2 %



Modalità di utilizzo

Aggiungere Naturfoam a un liquido caldo o freddo.

Per generare la schiuma esistono diversi metodi e utensili:

Sifone da soda: Versare la miscela liquida nel sifone da soda, chiudere il sifone assicurando una buona tenuta e introdurre una cartuccia di anidride carbonica (CO_2). Agitare e servire.

Sifone per creme montate: Introdurre la miscela liquida nel sifone, chiudere il sifone assicurando una buona tenuta e introdurre una cartuccia di protossido di azoto (N_2O). Agitare e servire. I sifoni adatti ai liquidi caldi sono disponibili come opzione.

*Adatto ai sifoni con tecnologia Nitro.

Mescolando vigorosamente: Versare la miscela liquida in un contenitore e agitare con una frusta a mano o un frullatore elettrico.

Con pompa ad aria: Per generare la schiuma si può utilizzare una pompa d'aria adatta all'alimentazione.



Preparati:

Schiumatura di bevande aromatizzate, gassate o non gassate, concentrati come sciroppi di frutta e bevande a base di acqua, latticini, cereali, semi, noci, verdure o frutta, anche bevande sportive, energetiche e fermentate.

4 ricette di Martín Lippo



Martín Lippo, consulente internazionale per aziende di tutto il mondo, attualmente dirige un laboratorio d'avanguardia e un centro di formazione per la cucina sperimentale, Escuela Vakkum.

Specialista in nuove tecniche e tecnologie culinarie, negli ultimi anni ha posizionato i suoi corsi come punti di riferimento, soprattutto per quanto riguarda l'azoto liquido, le schiume e la texturizzazione.



Spuma schiumosa al lampone e litchi

Spuma aromatizzata con una combinazione di puree di frutta, lampone e litchi. Combina diverse puree e aggiungi Naturfoam per ottenere bibite molto schiumose, sorprendenti e rinfrescanti.

Spuma schiumosa al lampone e litchi

Acqua minerale	500 g	77,9 %
Purea di lamponi Adamance 41188.....	50 g	7,8 %
Purea di litchi.....	70 g	10,9 %
Zucchero	20 g	3,1
Naturfoam 41406.....	2 g	0,2 %
Totali.....	642 g	100 %

1. Versare tutti gli ingredienti in una caraffa.
2. Mescolare con un frullatore.
3. Filtrare finemente il composto attraverso un filtro da caffè.
4. Mettere in un sifone da soda.
5. Caricare con una cartuccia di CO₂.
6. Agitare bene.
7. Conservare a bagnomaria rovesciato oppure in frigorifero a 4 °C per 2 ore prima dell'uso.

Utensili

Sifone soda Isi
Cartuccia per soda Isi (CO₂)



Spuma ai fiori d'arancio

Una soda aromatizzata con acqua di fiori d'arancio che, grazie al Naturfoam, genera un effetto schiuma molto piacevole. Prova ad aromatizzare le tue bibite con la gamma di aromi e acque floreali Sosa. È possibile utilizzare succhi di frutta come base.

Spuma ai fiori d'arancio

Acqua minerale	500 g	90,5 %
Zucchero	50 g	9,0 %
Acqua di fiori d'arancio 37945	1,5 g	0,3 %
Naturfoam 41406	1 g	0,2 %

Totali.....553 g 100 %

Mettere tutti gli ingredienti in una caraffa. Mescolare con un frullatore. Filtrare finemente. Versare la miscela in un sifone da soda. Aggiungere la cartuccia di CO₂. Agitare bene. Conservare a bagnomaria rovesciato oppure in frigorifero a 4 °C per 2 ore prima dell'uso.

Utensili

Sifone soda Isi
Cartuccia per soda Isi (CO₂)



Chai

no latte

Bevanda calda e confortante dal sapore speziato. In questa preparazione sostituiamo il latte con la bevanda di mandorle, che si sposa perfettamente con le diverse spezie. Crea le tue combinazioni di spezie per ottenere infinite combinazioni di sapori. Si può bere calda o fredda.

Base per bevanda alla mandorla

Acqua minerale	500 g	83,5 %
Mandorle crude pelate	50 g	8,3 %
Miele.....	45 g	7,5 %
Cannella in polvere	0,6 g	0,1 %
Pepe giamaicano in polvere.....	0,2 g	0,0 %
Semi di cardamomo.....	0,15 g	0,0 %
Zenzero secco in polvere	0,2 g	0,0 %
Tè nero Earl Grey.....	3 g	0,5 %

Totali.....599,2 g 100 %

1. Mettere tutti gli ingredienti in un bicchiere americano.
2. Frullare alla massima velocità per 3 minuti esatti.
3. Filtrare attraverso un filtro da caffè.

Miscela per chai no latte

Base per bevanda alla mandorla	500 g	99,8 %
Naturfoam 41406.....	1 g	0,2 %

Totali.....501 g 100 %

1. Aggiungere il Naturfoam.
2. Mescolare con un frullatore.
3. Mettere la miscela in un sifone per schiuma da mezzo litro.
4. Aggiungere la cartuccia di N₂O.
5. Agitare bene.
7. Conservare a bagnomaria a 50 °C fino al momento dell'uso.

Utensili

Sifone ProfiWhip Plus

Cartuccia per schiuma professionale Isi (N₂O)



Nitro-Sour

di tè matcha

Questo drink si ispira ai classici cocktail sour, in cui l'albume d'uovo viene utilizzato per generare schiuma sulla superficie di un cocktail alcolico. In questa versione analcolica, combiniamo l'intensità del tè matcha con la freschezza e l'acidità del lime e un pizzico di dolcezza. Utilizziamo Naturfoam come agente schiumogeno, combinato con flaxfiber per una sensazione di cremosità in bocca. Con il sifone nitro otteniamo una sensazione in bocca unica, liscia, cremosa e spumosa. Visivamente, l'uso dell'azoto ha uno spettacolare effetto a cascata sulla bevanda.

Base tè matcha

Acqua minerale	600 g	99,2 %
Tè matcha 41233	5 g	0,8 %
Totali.....	605 g	100 %

1. Mettere l'acqua e il tè matcha in una caraffa.
2. Mescolare con un frullatore.
3. Filtrare attraverso un filtro da caffè.

Miscela per soda

Base tè matcha	600 g	89,0 %
Zucchero	50 g	7,4 %
Succo di lime.....	20 g	3,0 %
Naturfoam 41406.....	1,2 g	0,2 %
Flaxfiber 42151.....	3 g	0,4 %
Totali.....	674,2 g	100 %

1. Mettere tutti gli ingredienti in una caraffa.
2. Mescolare con un frullatore.
3. Filtrare finemente.
4. Mettere la miscela in un sifone Isi Nitro.
5. Aggiungere la cartuccia di azoto puro.
6. Agitare bene.
7. Conservare a bagnomaria rovesciato oppure in frigorifero a 4 °C per 2 ore prima dell'uso.

Utensili

Sifone nitro whip Isi
Cartuccia nitro whip Isi (N2)

