

MacaronKit

TUBES - TUBOS - TUBES

CLASSIC & XL



Cocina sin límites S.L BCN (SPAIN) tel +34934296340

Macarron-Kit the perfect tool to create different tubes and cylinders with flavored gelatines.

TECHNIQUE

1- Dip completely the ***Macarron-Kit*** fork in water and ice to cool down the metal.

2-Prepare the gelatine and skim the top.

3- Put the hot gelatine in a ½ hotel pan (gastronorm) with a minimum depth of 5 cm.

4-Allow to cool until the temperature drops to 50°C.

5-Remove the ***Macarron-Kit*** ice bath and dry with a cloth.

Dip the ***Macarron-Kit*** in the gelatine for 3 seconds. Remove and wait a few seconds for gelatine to thicken.

6-Make a cut on both ends of the gel tube for easier removal.

7-Gently remove the tubes from the ***Macarron-Kit***, that comes off very easily.

8-Cut with a knife tip according to need in order to create the shape of the macaroni pasta.

RECIPES

Sauce Soy Tubes

800 g mineral water

200 g soy sauce

30 g agar agar

Parmesan Tubes

1 liter skimmed milk

350 g parmesan cheese

1,5g salt

30 g agar agar

10 g gelatine

Strawberry Tubes

600 g strawberry puree

400 g mineral water

150 g sugar

35 g agar agar

10 g gelatine

Kappa macarons

1 liter of meat broth, ham or vegetables

25 g of kappa carrageenan

3 rehydrated gelatin sheets (2 g each)

Salt

Preparation

1. Warm the broth.

2. Add the kappa carrageenan and bring to a boil while stirring with a rod.

3. Once the mix starts to boil, skim, remove from heat and add the gelatin sheets. Dissolve and let lukewarm the liquid.

4. Submerge the Macarrón Kit in ice and water, drain and immerse in the liquid gelatin mixture for 7 seconds.

5. Remove the iron from the bath, let it sit for 1 minute and extract the gelatin tubes that have been formed, taking care not to break them.

6. Keep the kappa bath at a temperature above 70°C to avoid lumps.

7. Cut the tubes in the desired shape. Store in the refrigerator until service.

Videos and manuals availables at www.100x100chef.com

Macarron-Kit la herramienta ideal para crear diferentes tubos y cilindros de gelatina.

TÉCNICA

- 1- Sumergir completamente la horquilla del **Macarron-Kit** en agua y hielo para enfriar el metal.
 - 2- Preparar la gelatina y espumarla
 - 3- Colocar la gelatina caliente en una bandeja Gastronorm 1/2 de 5 cm. profundidad como mínimo.
 - 4- Dejar enfriar hasta que la temperatura baje a los 50º C. Volver a espumar si fuera necesario.
 - 5- Sacar el **Macarron-Kit** del agua helada y secarlo con un paño.
- Introducir el **Macarron-Kit** en la gelatina durante 3 segundos.
- 6- Retirarlo y dejar unos segundos más para que cuaje bien la gelatina.
 - 7- Realizar un corte en los dos extremos del tubo de gelatina para facilitar su extracción.
 - 8- Retirar suavemente los tubos del **Macarron-Kit** que se despegarán muy fácilmente
 - 9- Cortar con un cuchillo las puntas de la manera deseada para crear tubos o hacer cortes al bies para crear la forma del macarrón.

RECETAS

Macarrón salsa de soja

800 g agua mineral
200 g salsa de soja
30 g agar agar

Tubo de parmesano

1 litro de leche desnatada
350 g parmesano reggiano
1,5 g sal
30 g agar agar
10 g gelatina

Macarrón de fresa

600 g puré de fresa
400 g agua mineral
150 g azúcar
35 g agar agar
10 g gelatina

Macarrones Kappa

1 litro de caldo de carne, jamón o verduras
25 g de carragenano kappa
3 hojas de gelatina rehidratadas (de 2 g cadauna)
Sal

Elaboración

1. Entibiar el caldo.
2. Añadir el carragenano kappa y llevar a ebullición sin dejar de remover con una varilla.
3. Una vez arrancado el hervor, espumar, retirar del fuego y añadir las hojas de gelatina. Disolver y dejar entibiar el líquido.
4. Sumergir el Macarrón Kit en abundante agua con hielo, escurrir y sumergir en la mezcla de gelatina líquida durante 7 segundos. Mantener el baño de kappa a una temperatura superior a 70°C para evitar que se produzcan grumos.
5. Sacar el hierro del baño, reposar 1 minuto y extraer los tubos de gelatina que se habrán formado con cuidado de no romperlos.
6. Cortar los tubos en la forma deseada. Guardar en la nevera hasta el momento del servicio.

Videos y manuales disponibles en www.100x100chef.com

Macarron-Kit l'outil idéal pour créer différents tubes et cylindres de gélatine

TECHNIQUE

1- Submerger complètement le crochet du **Macarron-Kit** dans de l'eau glacée pour refroidir le métal.

2- Préparer la gélatine et écumer.

3- Déposer la gélatine chaude dans une 1/2 Gastronorm de 5cm de profondeur minimum.

4. Laisser refroidir jusqu'à ce que la température baisse à 50° C. Ecumer une deuxième fois si nécessaire.

5- Sortir le **Macarron-Kit** de l'eau gelée et le sécher avec un chiffon.

Introduire le **Macarron-Kit** dans la gélatine pendant 3 secondes. Le retirer et le laisser quelques secondes de plus pour que la gélatine prenne bien.

6- Réaliser une fente dans les deux extrémités du tube de gélatine pour faciliter sa sortie.

7- Retirer doucement les tubes du **Macarron-Kit** qui se détacheront très facilement.

8- Suivant la manière désirée : couper avec un couteau les extrémités pour créer des tubes ou faire des coupes en biais pour créer la forme du macaron.

RECETTES

Tube de sauce soja

800 gr d'eau minérale

200 gr de sauce soja

30 gr agar agar

Macarons Kappa

1 litre de bouillon de viande, de jambon ou de légumes

25 g de carraghénane kappa

3 feuilles de gélatine réhydratées (2 g chacune)

Sel

Tube de parmesan

1 litre de lait écrémé

350 gr parmesan reggiano

1,5 gr de sel

30 gr agar agar

10 gr de gélatine

Préparation

1. Chauffez le bouillon.

2. Ajouter le carraghénane kappa et porter à ébullition en mélangeant avec un fouet.

3. Une fois que le mélange commence à bouillir, écumer, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine. Dissoudre et laisser tiédir le liquide.

4. Immerger le Macarrón Kit dans de l'eau glacée, égoutter et plonger dans le mélange de gélatine liquide pendant 7 secondes. Maintenir le

bain kappa à une température supérieure à 70°C pour éviter la formation de grumeaux.

5. Retirer le fer du bain, le laisser reposer pendant 1 minute et extraire les tubes de gélatine formés, en prenant soin de ne pas les casser.

6. Découper les tubes dans la taille désirée. Conserver au réfrigérateur jusqu'au service.

Tube de fraises

600 gr de pure de fraises

400 gr d'eau minérale

150 gr de sucre

35 gr agar agar

10 gr de gélatine

Videos et manuels disponibles en www.100x100chef.com