

LABORATORIO

MIXOLOGY SCHOOL · TÉCNICA

Espumas y aires · Diez técnicas

Atrapar gas en líquido para coronar el trago: de la espuma densa del sour al aire etéreo de lecitina. Diez maneras, cada una con su estabilizante y su textura. Sin cóctel montado — el método y su resultado.



LA TÉCNICA CENTRAL: **ESPUMAS Y AIRES** — EL
LÍQUIDO, EL ESTABILIZANTE Y EL MÉTODO VARÍAN
EN CADA ESTUDIO

案

MIXOLOGY.SCHOOL · PARA PROBAR Y COMENTAR

1

PROBADO

DIRECCIÓN 1 • PROTEÍNA

Clara / aquafaba

La corona del sour: densa, cremosa, clásica.



El método

Estabilizante

**clara de huevo o
aquafaba**

Técnica

**dry shake, luego con
hielo**

Resultado

**espuma densa y
cremosa**

Mejor para

sours

QUÉ APORTA

La proteína de la clara (o el aquafaba, vegano) atrapa el aire al agitar en seco y luego con hielo. Dry shake primero para montar, después shake con hielo. La espuma más reconocible.

2

PROBADO

DIRECCIÓN 2 · EQUIPO

Sifón iSi

Espuma ligera y uniforme, servida del sifón.



El método

Equipo **sifón iSi + N₂O**

Base **líquido + estabilizante**

Resultado **espuma ligera
dispensada**

Mejor para **coronas al momento**

QUÉ APORTA

Cargas un líquido con algo de estabilizante (gelatina, clara, nata o proteína) en el sifón: sale una espuma fina y constante, trago tras trago. Cuela bien antes de cargar.

3

PROBADO

DIRECCIÓN 3 · GRASA

Nata montada

La espuma grasa: densa, rica, de postre.



El método

Estabilizante **grasa de la nata**

Técnica **montar o sifón**

Resultado **espuma densa y rica**

Mejor para **tragos de postre**

QUÉ APORTA

La grasa de la nata estabiliza burbujas grandes y da una textura rica y untuosa. Flota y aguanta. Para flips, cremosos y cualquier cosa golosa.

4

PROBADO

DIRECCIÓN 4 · PROTEÍNA

Clara en polvo

Proteína en polvo: consistente y sin huevo crudo.



El método

Estabilizante

**clara en polvo
(albúmina)**

Ventaja

**sin huevo crudo,
constante**

Resultado

espuma limpia

Mejor para

volumen y batch

QUÉ APORTA

La albúmina hidratada da la misma espuma que la clara pero estable, sin riesgo de huevo crudo y dosificable al gramo. Ideal para carta con volumen y recetas repetibles.

5

PROBADO

DIRECCIÓN 5 · SURFACTANTE

Aire de lecitina

El aire ligero y aromático de la alta cocina.



El método

Estabilizante **lecitina de soja**

Dosis **~0,3–0,6% del líquido**

Técnica **batidora de inmersión
en superficie**

Resultado **aire etéreo y seco**

QUÉ APORTA

*La lecitina baja la tensión superficial:
bates en la superficie de un líquido
sabroso y se forma un 'aire' de burbujas
grandes, etéreo y aromático. Poco cuerpo,
puro perfume. Sirvelo ya: es frágil.*

Sucro / sucroéster

El primo del aire de lecitina, más estable.



El método

Estabilizante **sucroéster (Sucro)**

Ventaja **aires más estables, con grasa**

Técnica **batir en superficie**

Resultado **aire fino y duradero**

QUÉ APORTA

El sucroéster emulsiona y airea incluso líquidos grasos, dando aires más finos y duraderos que la lecitina. Para aires que aguanten el servicio y texturas más sofisticadas.

7

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 7 · GEL

Gelatina

Una espuma que cuaja y se sostiene.



El método

Estabilizante

gelatina

Técnica

**hidrata, monta/sifón,
enfria**

Resultado

**espuma firme,
esculpible**

Mejor para

formas y capas

QUÉ APORTA

La gelatina da estructura: la espuma cuaja al enfriar y mantiene picos y formas mucho más tiempo. Para capas, cúpulas y presentaciones que no se caen.

Metilcelulosa

La rareza: una espuma que cuaja con el calor.



El método

Estabilizante **metilcelulosa**

Clave **gelifica en CALIENTE**

Resultado **espuma que aguanta caliente**

Mejor para **tragos calientes**

QUÉ APORTA

La metilcelulosa hace lo contrario que la gelatina: gelifica al calentar. Permite espumas y merengues que se sostienen en caliente (grogs, cafés). Al revés que todo lo demás.

Burbujas comestibles

Una pompa comestible que estalla sobre el trago.



El método

Base **líquido + tensioactivo comestible**

Técnica **soplar o formar la pompa**

Momento **estalla y aromatiza**

Mejor para **puro espectáculo**

QUÉ APORTA

Con un líquido saborizado y un tensioactivo comestible soplas una gran burbuja que corona el trago y estalla soltando aroma (o humo dentro). Más show que textura, pero impacta.

10

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 10 • GAS

Nitro

La microespuma cremosa y la cascada del nitro.



El método

Gas

nitrógeno

Resultado

microespuma sedosa + cascada

Equipo

grifo o cápsula nitro

Mejor para

café, stout, sedosos

QUÉ APORTA

El nitrógeno, poco soluble, forma burbujas diminutas: una microespuma densa y sedosa con el efecto cascada. Da cuerpo cremoso sin grasa — café, stout y low-abv de textura.

Espumas y aires

Una espuma es gas atrapado en líquido: algo tiene que reforzar la pared de la burbuja. Según el estabilizante y el gas, va del aire etéreo a la crema densa. Lo único declarado — el líquido, el estabilizante y el método varían.

La escala de densidad

- **Aire (ligero):** lecitina, sucroéster (surfactantes)
- **Espuma (media):** proteína (clara/albúmina), sifón
- **Crema (densa):** grasa de la nata
- **Estructura:** gelatina (frío) · metilcelulosa (calor)

Claves

1. **Dry shake** primero para montar la proteína; cuela fino al sifón.
2. Dosifica el estabilizante al peso, no a ojo (~0,3–0,6% para airear).
3. Los **aires son frágiles**: móntalos y sírvelos al momento.
4. Gas: aire/N₂O para volumen · nitrógeno para microespuma sedosa.

La espuma es textura y aroma: concentra el olor justo bajo la nariz y cambia el primer sorbo. Elige por densidad y permanencia — aire para perfume efímero, proteína para la corona del sour, nata para postre, gelatina o metilcelulosa cuando tenga que aguantar.