

LABORATORIO

MIXOLOGY SCHOOL · TÉCNICA

Texturas · geles y esferificación

Dar cuerpo y forma al líquido: de un gel que se funde en boca a una esfera que estalla. Diez texturas, cada una con su hidrocoloide y su dosis. Sin cóctel montado — el método y su resultado.



LA TÉCNICA CENTRAL: **TEXTURAS (GELES Y ESFERIFICACIÓN)** — EL LÍQUIDO Y EL AGENTE/MÉTODO VARÍAN EN CADA ESTUDIO

案

MIXOLOGY.SCHOOL · PARA PROBAR Y COMENTAR

1

PROBADO

DIRECCIÓN 1 • GEL

Gelatina

El gel clásico: cuaja en frío y se funde en boca.



El método

Agente **gelatina**

Dosis **~2–3%**

Cuaja **en frío, reversible**

Textura **blanda, se funde**

QUÉ APORTA

La gelatina da un gel blando, elástico y termorreversible que se derrite a temperatura corporal. El más fácil y comestible; ojo: no gelifica con piña o kiwi crudos (enzimas) ni aguanta el calor.

2

PROBADO

DIRECCIÓN 2 · GEL

Agar

Gel vegetal firme que cuaja a temperatura ambiente.



El método

Agente **agar-agar**

Dosis **~0,5–2%**

Cuaja **hierve y enfría (~40°C)**

Textura **firme, quebradiza**

QUÉ APORTA

El agar se hidrata hirviendo y cuaja al enfriar en un gel firme y limpio, apto vegano, que aguanta mejor el calor que la gelatina. La base de fluid gels, caviar y fideos.

3

PROBADO

DIRECCIÓN 3 · GEL FLUIDO

Fluid gel

Cuaja un gel y bátelo: una salsa con cuerpo que fluye.



El método

Agente **agar o gellan**

Técnica **cuaja el gel y tritúralo**

Textura **fluida, brillante, con cuerpo**

Mejor para **napar, dibujar**

QUÉ APORTA

Haces un gel firme, lo trituras fino y obtienes un 'fluid gel': vierte como líquido pero tiene cuerpo y brillo. Napa, dibuja y sostiene el sabor sin apelmazar. Alta cocina sencilla.

Carragenato

El gel que ama los lácteos: panna cottas y cremosos.



El método

Agente **carragenato (iota/kappa)**

Afin **lácteos y calcio**

Textura **iota blanda · kappa firme**

Mejor para **cremosos, panna cotta**

QUÉ APORTA

El carragenato gelifica especialmente bien con lácteos: iota da texturas suaves y elásticas (panna cotta); kappa, firmes y quebradizas. Para flips, horchatas y geles cremosos.

5

PROBADO

DIRECCIÓN 5 · ESPESANTE

Xantana

No gelifica: espesa, suspende y da cuerpo.



El método

Agente **goma xantana**

Dosis **~0,1–0,5%**

Efecto **espesa, suspende, da cling**

Mejor para **texturizar y estabilizar**

QUÉ APORTA

Una pizca de xantana espesa un líquido, suspende partículas (especias, pulpa) y da una textura sedosa con 'cling'. No forma gel, pero texturiza y estabiliza como nada. Dosifica mínimo — se pasa fácil.

Esferificación básica

Perlas de piel fina y centro líquido que estallan.



El método

Agentes **alginato en el líquido →
baño de calcio**

Resultado **piel fina, centro líquido**

Ojo **sigue cuajando: sírvela
ya**

Mejor para **caviar, perlas**

QUÉ APORTA

Alginato en el líquido, gotas en un baño de calcio: se forma una piel gelificada en segundos con el centro líquido. Caviar que estalla en boca. Como sigue cuajando por dentro, úsalo fresco. No vale para líquidos muy ácidos o con calcio.

7

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 7 · ESFERA

Esferificación inversa

Esferas grandes de centro líquido que no se pasan.



El método

Agentes

**calcio en el líquido →
baño de alginato**

Resultado

**esfera grande, centro
siempre líquido**

Ventaja

**se conserva, admite
ácido/alcohol**

Mejor para

yemas, raviolis líquidos

QUÉ APORTA

Al revés: el calcio va en el líquido y el baño lleva el alginato. La piel se forma solo por fuera, así que el centro queda líquido para siempre y aguanta ácido, alcohol y lácteos. Las 'yemas' de autor.

Caviar en aceite frío

Perlas de agar goteadas en aceite muy frío.



El método

Agente

agar + aceite frío

Técnica

**gotea agar caliente en
aceite helado**

Resultado

perlas firmes al instante

Mejor para

caviar fácil, sin química

QUÉ APORTA

Un líquido con agar, caliente, goteado en una columna de aceite muy frío: cada gota cuaja en una perla al bajar. Caviar sin alginato ni calcio, firme (no estalla) — el truco más accesible.

Gellan termoestable

Gel cristalino y firme que no se funde con el calor.



El método

Agente **gellan (bajo acilo)**

Dosis **~0,3–1%**

Textura **firme, cristalina, aguanta calor**

Mejor para **cubos claros, suspender**

QUÉ APORTA

El gellan de bajo acilo da geles transparentes, firmes y estables al calor: puedes servirlos templados o suspender dentro una hierba o una perla. El gel más 'de escaparate'.

Espaguetis de gel

El gel con forma de fideo: guarnición y juego.



El método

Agente **agar (o gellan)**

Técnica **cuaja en un tubo, empuja con aire**

Resultado **fideos largos translúcidos**

Mejor para **guarnición, textura divertida**

QUÉ APORTA

Rellenas un tubo fino con gel de agar líquido, lo cuajas en frío y lo empujas con una jeringa de aire: salen espaguetis de gel translúcidos. Guarnición vistosa y textura inesperada en boca.

Texturas

Hidrocoloides que dan estructura al líquido: desde un ligero espesado hasta geles firmes y esferas de centro líquido. Las variables: el agente, la dosis (%), frío o calor para cuajar, y a veces la acidez o el calcio. Lo único declarado — el líquido y el agente/método varían.

El mapa de texturas

- **Espesar:** xantana (no gelifica)
- **Gel blando:** gelatina, iota, fluid gel
- **Gel firme:** agar, kappa, gellan
- **Esferas:** alginato + calcio (básica / inversa)

Claves

1. **Pesa los agentes** al 0,1 g: todo va por porcentaje, no a ojo.
2. Hidrata bien: agar y gellan **hierven**; la gelatina en frío.
3. **Básica** → **sírvela ya**; la inversa aguanta y admite alcohol/ácido.
4. El ácido y el calcio del líquido cambian el gel: ajústalos.

La textura es la dimensión silenciosa del trago: cambia cómo se bebe y cómo libera el sabor. Elige por boca y por show — espesar para cuerpo, gel para sorpresa, esfera para el estallido — y empieza siempre por la dosis mínima.