



Basiscursus Texturas

In 1997 werden de Texturas ontwikkeld in het wel bekende restaurant El Bulli te Roses - Catalunya

Alle producten zijn van natuurlijke herkomst en kennen hun oorsprong in de voedselindustrie. Met Texturas kunnen diverse technieken ontwikkeld worden zoals: Sferification, Gelfication, Airs & Foam en Bindingen.

In deze special zal ik alle verschillende Texturas stap voor stap behandelen en uitleg geven wat ze doen en hoe ze werken.



Voor meer info of vragen ga naar www.koksforum.nl

Texturas op een rijtje



Algin: Of alginaat wordt op natuurlijke wijze verkregen uit bruine algen, deze algen komen voor in de koude wateren van Schotland, Ierland, Noord Amerika, Australië en Zuid Afrika. Alginaat in je product zorgt voor de reactie met het Calcic water. je krijgt dan zeg maar vliesvorming rondom je vloeibare product. Recepten met Texturas dienen strikt gevolgd te worden en elke gram telt.



Calcic: Calcium Chloride is een zout dat veel gebruikt wordt in de voedsel industrie, vooral bij het bereiden van kaas wordt veel Calcic gebruikt. Calcic lost snel op in water en geeft een bittere smaak af. producten moet voorzichtig worden afgespoeld met koud water (even in koud water leggen). Algin en Calcic zijn 2 producten die bij elkaar horen zonder één van deze producten geen spherification.



Citras: Is een Sodium citraat dat wordt verkregen uit citrus fruit. Citras wordt in de voedsel industrie gebruikt om verkleuringen tegen te gaan. Citras zorgt in je spherification voor een reducering van zuren, hierdoor krijg je mooie strakke vormen. Citras wordt alleen gebruikt in producten met een hoge zuur graat. Hiervoor zijn (nog) geen tabellen voor.



Agar: wordt verkregen uit rode algen en wordt al eeuwen gebruikt in Japan. De Chinezen hebben Agar geïntroduceerd in Europa in de 20st eeuw, daarna werd het al gauw over genomen door de voedselindustrie. Agar kan koud als warm verwerkt worden. Agar dient koud te worden vermengd en daarna na het kookpunt te worden gebracht. Bij gebruik met zuren kan Agar zijn geleerkracht verminderen en loslaten.



Gellan: is pas ontdekt in 1977 en wordt verkregen door een fermentatie van de Sphingomonas bacterie. Gellan maakt mooie heldere gelei dat mooi gesneden kan worden, Gellan is bestand tegen een warmte van 70 °C. Gellan verliest zijn kracht bij teveel aan zout (Oppassen dus) Los de Gellan koud op en breng het mengsel naar 85 °C, laat het hierna afkoelen om de geleerende werking goed te laten uitkomen.



Iota: is een geleermiddel dat wordt verkregen uit rode algen, deze algen worden gewonnen aan de kust van de noord Atlantische zee maar ook in de philepijnen en de Indonesische zee. Iota is een zeer elastische gelatine en kan ook warm verwerkt worden. Los de Iota koud op en breng het mengsel naar een temperatuur van 80 °C, op deze temperatuur begint het geleerproces. Zolang Iota geroerd word zal het niet geleren en als de gelering loslaat zal het dmv rust weer gaan hechten.



Kappa: Geleermiddel, dat wordt verkregen uit Chondrus en de Eucheuma genera alg, deze rode algen worden verkregen aan de kust van Ierland. In Ierland wordt deze alg al meer den 600 jaar gebruikt, het staat daar bekend als Carrageen moss en men maakt er een typisch Iers dessert van op basis van melk, Carrageen moss en rode bessen. Kappa geleerd snel en is daarom goed geschikt voor het maken van aspic achtige gerechten of voor het doorhalen. Kappa blijft gelei tot 60 °C. Voor gebruik de Kappa oplossen in koud water en verwarmen tot 80 °C. Bij gebruik van zuren verliest het een deel van zijn kracht.



Metil: gelei is een extract van de cellulose van groentes. (Metil cellulose) In tegenstelling tot andere geleermiddelen, geleerd Metil als het verwarmd wordt, koud dient het als verdikkingsmiddel. Metil heeft een krachtige binding die zeer stabiel is. Meng de Metil koud en laat het rusten in de koelkast tot een temp van 4 °C. Breng het daarna naar een temperatuur met een interval van 40 °C - 60 °C Als het product nu weer afkoelt zal het weer veranderen naar vloeistof Metil is een omgekeerde gelei.



Sucro: een emulgator, dat wordt verkregen uit sacharose. Doormiddel van roeren tussen sacharose en vetzuren wordt Sucro verkregen (sucroester). Sucro wordt veel in Japan gebruikt door zijn hoge stabiliteit en als emulgator die het mogelijk maakt om olie en water te binden. Sucro is een waterig middel en moet eerst opgelost worden in koud water voor gebruik. Sucro is ook een goede luchtinbrenger voor het maken van warme wolkjes. Sucro kan na oplossing koud en warm verwerkt worden, voeg de Sucro oplossing langzaam toe aan de olie oplossing.



Glice: Monoglyceride en diglyceride worden verkregen uit vetten. Glice is erg stabiel en dient ervoor een vettig middel samen te brengen met een waterig middel. Glice is een vettig middel dat eerst moet worden opgelost in een vet of olie daarna kan een waterig element worden toegepast. De Glice vlokken lossen makkelijk op in olie en mogen verwarmd worden tot 60 °C. Een mengsel van olie en Glice moet langzaam worden toegevoegd aan een water emulsie om samen tot een geheel te komen.



Lecite: een natuurlijke op basis van soja en lecithine gebaseerde emulgator. Ideaal voor het maken van lucht en wolken. Lecite werd aan het eind van de 19e eeuw ontdekt en al gauw werd het gebruikt in de voedselindustrie. Lecite is een preventief middel tegen arteriosclerose en bevat vitaminen, mineralen en anti oxydanten Lecite wordt gemaakt van zuiver soja en geen genetisch gemanipuleerde soja. Lecite wordt koud opgelost in waterige substanties, het verlies kracht in olie substanties. Lecite is ideaal voor het omzetten van sappen en vloeistof in lucht, het heeft ook een verrassende mogelijkheid om onmogelijke sausen te emulgeren.



Xantana: is een bindmiddel met enorm veel kracht. Je kunt er soepen, sausen en crème mee afmaken, ook kun je het gebruiken in je spherification recepten en kan het in sommige gevallen een vervanger van bloem zijn. Xantana is nieuw en zal waarschijnlijk voor meer doeleinden te gebruiken zijn. Xantana wordt verkregen uit maïs meel waar een bacterie aan is toegevoegd (xantohomonas) deze bacterie komt veel voor in koolsoorten. Xantana blijft ook na invriezen stabiel en in vaste vorm.

Werking van de producten

Product	Oplosbaarheid	Reactie op warmte	Dosering
Agar	Warm koken	Afhankelijk van de hardheid van de gel tot 70 - 80 °C	Zachte gel 2g/L Harde Gel 5 - 10g/L
Metil	Koud	Afhankelijk van de hardheid van de gel tot 70 - 80 °C	Zachte gel 7g/L
Iota	Warm (koken)	Afhankelijk van de hardheid van de gel tot 60 - 70°C	Zachte gel 3g/L
Kappa	Warm (koken)	Afhankelijk van de hardheid van de gel tot 70 °C	Zachte gel 2g/L Harde gel 15g/L
Gellan	Warm (koken)	Afhankelijk van de hardheid van de gel tot 70 - 80 °C	Zachte gel 5g/L Harde gel 26g/L
Alin (bindt met calcic)	Koud	Thermo onomkeerbaar, max 180 - 200 °C	Sferification 5-8g/L Invert Sferification 5g/L
Calcic	Koud	-	Sferification 5-8g/L
Citras	Koud	-	Sferification 0,5g/L
Lecite	Koud / Warm 60 °C	-	Aires 3-6g/L
Sucro	Koud	-	Emulsies olie met water 15 gr/L
Glice	Warm 60 °C	-	Emulsies olie met water 30 gr/L
Xantana	Koud	-	Bindt op 1-5g/L



Tools

Tool	Gebruik
1 Gaatjes lepel	Voor het spoelen en uithalen van Sferification producten.
2 Spuit	Voor het maken van Sferification spaghetti, kaviaar, druppels en het uitblazen van spaghetti.
3 Weegschaal	Precies afwegen van de grondstoffen gebruik hiervoor een Tanita of een overeenkomende weegschaal
4 Maatlepels	Het maken van Sferification raviolies en afmeten van ingrediënten.
5 Staafmixer	Het inblazen van lucht in Aïrs, oplossen van gelatine en het oplossen van alginaat.
6 Plastic slangen	Vullen voor het maken van spaghetti
7 Microplane	Maken van zestes en schaafsel van gelei en andere ingrediënten.
8 Blender	Doordraaien van puree, oplossen van alginaat en het maken van gels. (thermoblender is beter)
9 ISI Kidde	Uitspuiten aan tafel van spaghetti, maken van gnochhi door het alginaatmengsel in het calcic water te spuiten.
10 Bakpapier	Het afwegen van de ingrediënten doe ik op bakpapier ivm precies afwegen en lekker netjes werken.
11 Stekers	Onder calcic water uitsteken van grotere ronde vormen zoals alginaat eieren.

Gouden Regels

- Na producten in een alginaat of calcic bad te hebben gehad, heel even afspoelen in koud water
- Het afmeten moet heel precies gebeuren tot 1 decimaal achter de komma. De verschillen zijn bij afwijking van 0,2 gr al duidelijk te zien.
- Zorg bij experimenteren dat het rustig is om je heen en dat je alles noteert.
- Weet wat een product doet en wat de reacties zijn met andere ingrediënten.
- Laat alginaat producten 1 dag rusten, zo is de gelering uitgewerkt en kun je optimaal gebruik maken van je product.
- Zorg voor het opschuimen van wolkjes dat de staafmixer in een goede hoek staat, ook kun je werken met een lepel.
- Als je de lepel schuin tegen de messen plaatst krijg je een draaikolk, achter deze kolk ontstaat het schuim.
- Gebruik voor calcic oplossing als basis 45 gr op 3 Liter
- Maak tussendoor altijd je lepels schoon met water en papier (Sferification) Alles wat in aanraking komt met calcic wordt bitter en zal reageren.
- Gebruik van Xantana moet heel subtiel gebeuren omdat het nogal krachtig is.
 - 100 gr vocht + 0,2g Xantana voor soepen
 - 100 gr vocht + 0,3 g Xantana voor sausen
 - 100 gr vocht + 0,5g Xantana voor Crème

De meeste recepten op de Texturas site kloppen niet of er zijn belangrijke onderdelen weggelaten. Toch is het mogelijk om op basis van deze recepten je eigen ding te creëren. Let op de recepten en lees ze aandachtig door, kijk ook goed op de foto soms zie je er iets op wat meer duidelijkheid geeft.

Werk altijd met respect voor het product en zorg voor behoud van smaak, door gebruik van gels en alginaten gaan smaken sterk achteruit. Maak je ingrediënten altijd hoog op smaak en probeer ze niet te lang te bewaren.

Belangrijk!! Op de site worden werkreferenties gegeven, elk product heeft een andere eigenschap en bevat andere zuren en bouwstoffen. Al deze zaken zorgen ervoor of een project slaagt of niet. Blijf dus experimenteren en minimaliseren van de Texturas ingrediënten.

Feedback <http://www.koksforum.nl/>

Voor meer info of vragen ga naar www.koksforum.nl