

# CRYOCOOKING

## COCINA BAJO CERO

En los últimos años, reconocidos cocineros de todo el mundo han comenzado a introducir en sus cocinas los gases criogénicos, fundamentalmente nitrógeno y dióxido de carbono, como herramientas de trabajo que permiten elaborar platos hasta ahora impensables gracias a su capacidad frigorífica y versatilidad de aplicación.

El **NITRÓGENO** es un gas que en la atmósfera aparece en una proporción del 78%. A presión atmosférica, se encuentra en estado líquido a una temperatura de  $-196^{\circ}\text{C}$ . Se trata de un gas inerte, que puede utilizarse directamente en contacto con los alimentos. Tan solo hay que adoptar las elementales medidas de seguridad para evitar quemaduras por frío.

El **DIÓXIDO DE CARBONO ( $\text{CO}_2$ )** es un gas que en la naturaleza aparece como resultado de la respiración de los seres vivos y de la combustión de materia orgánica, además de algunos procesos químicos. A presión atmosférica se encuentra en estado sólido, denominado **nieve carbónica** o **hielo seco**, a una temperatura de  $-78^{\circ}\text{C}$ . Según se va calentando, pasa directamente al estado gaseoso, sin aportar humedad a los alimentos.



A modo de ejemplo, algunas de las aplicaciones de los gases criogénicos que se realizan en la cocina son:

- Congelación instantánea. Sorbetes y helados con texturas increíbles.
- Contrastes frío calor. Postres helados por fuera y calientes por dentro.
- Congelación de todo tipo de líquidos: Aceites, bebidas con alcohol, salsas, gazpachos, etc.
- Preparación de coberturas (coating).
- Cocinado de alimentos al frío.
- Texturas crujientes por congelación instantánea.
- Efectos visuales sorprendentes: nieblas, volcanes...
- Nuevos sabores y texturas en frutas y bebidas por aplicación de  $\text{CO}_2$ .

ABELLO LINDE es una empresa suministradora de gases técnicos, con amplia experiencia en el suministro de gases para la industria de alimentación y bebidas. Nuestro equipo técnico le resolverá cualquier duda o inquietud que tenga para la aplicación de gases en contacto con los alimentos.



Abello Linde, S.A.  
Delegaciones



### Región Nordeste:

Bailén, 105 - 08009 BARCELONA  
Tel. Call Center: 902 426 462 - Fax: 902 181 078  
e-mail: ccenternordeste@es.linde-gas.com

### Región Centro:

Ctra. Alcalá - Daganzo, km. 3,8 - Pol. Ind. Bañuelos, c/. Haití, 1  
28806 ALCALÁ DE HENARES (Madrid)  
Tel. Call Center: 902 426 464 - Fax: 918 776 110  
e-mail: ccentercentro@es.linde-gas.com

### Región Levante:

Camino de Liria s/n, Apdo. de Correos, nº 25  
46530 PUÇOL (Valencia)  
Tel. Call Center: 902 426 463 - Fax: 961 424 143  
e-mail: ccenterlevante@es.linde-gas.com

### Región Sur:

Gibraltar, s/n - 11011 CÁDIZ  
Tel. Call Center: 902 426 465 - Fax: 956 284 051  
e-mail: ccentersur@es.linde-gas.com