

Albert y Ferran Adrià

TEXTURAS · EASY KITS · LYO·SABORES · INGENIOS · SUGGESTIONS



Infinitas posibilidades para ampliar
tu abanico de elaboraciones.
Countless possibilities for broadening
your range of applications.





“Los cocineros de vanguardia debemos llevar nuestras soluciones al ámbito doméstico. Descubre cómo realizar estas elaboraciones con la línea de productos seleccionados por elBullitaller.”

“As cutting edge chefs, we must bring our innovative solutions to the home cooking. Discover how to perform these elaborations with the product line selected by elBullitaller.”

Albert Adrià. elBullitaller, Barcelona

“La utilización de nuevos ingredientes es uno de los caminos que nos permite evolucionar. Conoce las infinitas posibilidades de esta gama de productos y dale un toque sorprendente a tus elaboraciones.”

“The use of new ingredients is one of the ways that allows us to evolve. Find the endless possibilities these product range has to offer and add astonishing touches to your creations.”

Ferran Adrià. elBulli, Roses





Desde su creación en 1997, en elBullitaller nos marcamos el propósito de ampliar el abanico de texturas posibles en cocina. Fruto de estas investigaciones nacieron técnicas que, como las espumas, las nubes, etc., han representado una evolución en nuestro estilo.

Since its inception in 1997, elBullitaller has had the goal of broadening the range of possible textures in cooking.

The fruit of this experimentation is a series of techniques that, like foams, clouds, etc., have brought about an evolution in our style.

Texturas

La línea de productos Texturas, es imprescindible para que puedas incorporar a tu cocina algunas de nuestras técnicas más conocidas, como las gelatinas calientes, los aires, el caviar de melón o los raviolis esféricos. Estos productos son el resultado de un riguroso proceso de selección y ensayos. Texturas representa el inicio de un mundo de sensaciones mágicas que sin duda se irá ampliando.

The Texturas line of products, is essential to incorporate some of our best-known techniques to your kitchen, such as hot gelatins, airs, melon caviar or spherical ravioli. The result of a rigorous process of selection and experimentation, Texturas is a gateway to a world of magical sensations.

La **Sferificación** es una técnica culinaria espectacular, que iniciamos en elBulli en 2003, que consiste en la gelificación controlada de un líquido que, sumergido en un baño, forma esferas.

Spherification is a spectacular cooking technique we introduced at elBulli in 2003 that consists of the controlled gelification of a liquid which, submerged in a bath, forms spheres.



Gelificación. Permite la preparación de numerosas gelatinas calientes y frías, que se pueden preparar con muy diversas consistencias: firme, elástico, rígido, frágil, suave, etc.

Gellification. Allows the preparation of numerous hot and cold gelatines, can be prepared with extremely diverse consistencies: firm, elastic, rigid, brittle, soft, etc.

Surprises, son productos muy particulares que se pueden consumir directamente o mezclados con otros ingredientes en varios tipos de preparaciones. Su denominador común, una textura única y especial, que varía de uno a otro.

Surprises, are very particular products that can be consumed directly or mixed with other ingredients in several types of preparations. Their common denominator, an unique and special texture, that varies from one another.



Only in 1 kg. pack

Only in 1 and 4 kg. packs



Emulsificación es clave para la creación de texturas aireadas y ligeras. Una nueva forma de condimento, un espectacular y elegante toque a sus preparaciones.

Emulsification. The key for creating airy and light textures. A new way of seasoning, a spectacular and elegant touch to your preparations.



Espesantes, un nuevo producto que puede espesar preparaciones como sopas, salsas, cremas, etc. utilizando una cantidad mínima y sin distorsionar las características iniciales del gusto.

Thickeners, a new product which can thicken preparations as soups, sauces, creams, etc. by using a minimum quantity and without distorting the initial taste characteristics.



Vinegars son vinagres deshidratados que se mezclan —espolvoreando— con los ingredientes habituales, y también con merengues o salsas aportándoles un ligero gusto a vinagrar.

Vinegars are dehydrated products, when sprinkled give a snow-like effect to the finishing of your dishes. Also permit new options such as meringues or sauces, giving them a slight taste of vinegar.

Suggestions

Ofrece productos de todo el mundo, cuya calidad y características especiales hacen que ninguna cocina o bodega debe estar sin ellos. Encontramos en estos productos valores que enriquecen nuestra inspiración y amplían nuestros recursos.

Offer you products from all over the world whose quality and special characteristics mean that no kitchen or wine cellar should be without them. We find values in these products that enrich our inspiration and broaden our resources.



Søbogaard, son extractos de zumos 100% naturales hechos presionando hierbas y frutas cultivados orgánicamente y recolectados en el momento justo. Mezclados con caña de azúcar producen néctares de larga duración con un sabor inusualmente intenso.

Søbogaard, 100% natural juices and extracts made by pressing organically-grown herbs and fruits, picked at just the right moment. Mixed with sugar cane produce long-life nectars with an unusual, intense flavour.

LyoSabores

LyoSabores es una línea de productos liofilizados, seleccionados entre los mejores ingredientes naturales a los que ha sido totalmente extraída el agua, manteniendo su sabor, aroma y color originales. Envasados para que pueda disfrutar de toda su calidad y valor nutricional.

LyoSabores is a new line of lyophilised products, selected from the finest natural ingredients from which the water has been totally extracted, while keeping their original flavour, aroma and colour. Packed to enjoy their full quality and nutritional value.



100% Natural es una selección de frutas a las que se les ha extraído totalmente el agua —liofilización— manteniendo toda su calidad y valor nutricional..

100% Natural is a selection of fruits with all their quality and nutritional value after having been extracted the whole of their water (freeze-drying).



Crispy es una selección de elaboraciones liofilizadas manteniendo su sabor, aroma y color originales para que añada un toque crujiente a sus recetas.

Crispy is a selection of lyophilized elaborations maintaining its flavor, aroma and original color to add a crunchy touch to your recipes.



Natural Premium son ingredientes naturales liofilizados de la mejor calidad que aportan un profundo aroma gustativo y textura crujiente todo el año.

Natural Premium are freeze-dried natural ingredients of the highest quality that bring a deep aroma and taste with crunchy texture.

Ingenios

La aplicación de nuevas técnicas a menudo exige la invención de herramientas y accesorios para ponerlos en funcionamiento. La línea Ingenios te proporciona los medios para utilizar algunos de los conceptos surgidos en elBullitaller. Consiste en una serie de complementos que te permiten obtener preparaciones perfectas con alta eficiencia y rendimiento.

The application of new techniques often calls for the invention of tools and accessories to put them into operation. The Ingenios line provides you with the means to use some of the concepts that have emerged from the elBullitaller. It consists of a series of complements that enable you to obtain perfect preparations with high efficiency and performance.

Geo Croquanter y Natur Croquanter, son los complementos ideales para tu deshidratadora, dos conjuntos de plantillas con una variedad de formas naturales y geométricas, diseñadas para obtener láminas crujientes de frutas (frescas o secas) y purés de verduras.

Geo Croquanter and Natur Croquanter, are ideal complements for your dehydrator, two sets of stencils with a variety of natural and geometric shapes, designed to obtain crunchy sheets from fruit (fresh or dried) and vegetable purées.

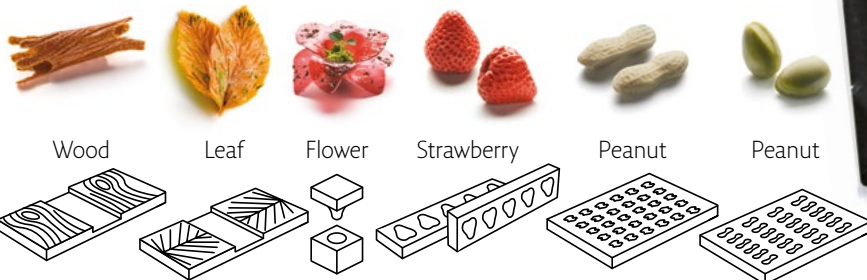


Silicasec, son pastillas anti-humedad que mantienen los alimentos secos, de manera segura, cómoda y limpia. Una solución aprobada para su uso en el almacenamiento con cualquier tipo de preparación de alimentos.

Silicasec, anti-humidity tablets that keeps food free from humidity, safely, comfortably and cleanly. An approved solution for use in storage with any kind of food preparation.

Silimols, son moldes de silicona aptos para uso alimentario, diseñados para dar relieve y volumen a los deshidratados, que proporcionan un acabado realista y original. Diseñados para ser utilizados con Geo Croquanter y Natur Croquanter.

Silimols, are alimentary silicone molds designed to give relief and volume to the crunches, providing a more realistic and original finish. Designed to be used with both Geo Croquanter and Natur Croquanter.



"Visit our site to find more recipes and applications of these products"

Easy Kits

Las técnicas más emblemáticas de Albert y Ferrán Adrià a tu alcance: suspensión, sferificación, gelificación, aires... con los ingredientes y herramientas necesarios para ponerlas en práctica. Además, un recetario con el paso a paso de las técnicas más divertidas y algunas recetas para sorprender a tus invitados.

The most emblematic techniques of Albert and Ferran Adrià at your fingertips: suspension, spherification, gelification, airs ... with the ingredients and tools needed to prepare them. In addition, a recipe book with step by step of the funniest techniques and some recipes to surprise your guests.

Cuisine: Enjoy preparing magical textures

Spherification: Experience creative cooking

Patisserie: Taste the sweet evolution

Cocktail: Create the most avant-garde mixes



Gama de productos y herramientas disponibles. Range of products and tools available.



Cada Kit contiene Recetario en 8 idiomas: Español, Inglés, Francés, Alemán, Italiano, Danés, Holandés y Japonés. Si has terminado cualquiera de los productos de tu EasyKit, puedes acudir a tu distribuidor habitual para reponerlo de manera individual y seguir preparando tus recetas preferidas.

Each Kit contains a Recipebook in 8 languages: English, Spanish, French, German, Italian, Danish, Dutch and Japanese. If you run out of any Easy Kit products, simply go to your usual distributor for more and continue preparing your favourite recipes.

SOLEGRAELLS
guzmán

Distributed by Guzmán Gastronomía SL
Longitudinal 5, 53 · E-08040 Barcelona (Spain)
T. +34 932 628 910 · info@guzmangastronomia.com
www.solegraells.com · www.guzmangastronomia.com