



FOOD SAFETY INNOVATION



En Tu Salsa

La Guía de Salsas con la precisión de Araven



FOOD SAFETY INNOVATION

En la cocina, la elección de ingredientes de calidad y la armonía en la combinación de sabores son fundamentales para crear platos memorables. En este recetario, elaborado en colaboración con nuestros chefs expertos, **te ofrecemos una selección de salsas que realzarán tus creaciones culinarias.**

Sabemos que la precisión es clave en el arte del emplatado. Por eso, nuestra completa **gama de dosificadores de salsas de Araven está diseñada para ayudar a los Chefs a aplicar las salsas con la máxima precisión**, garantizando un acabado perfecto en cada plato.





FOOD SAFETY INNOVATION



Pedro Subijana Martín Berasategui Pascal Barbot Jesús Almagro



Daniel Yranzo Naumi Uemura Antonio Arrabal



Gracias a nuestros chefs colaboradores que han compartido su experiencia y creatividad para hacer posible este recetario exclusivo de salsas para Araven.

www.araven.com





Martín Berasategui

Salsa agria de Raifort

Ingredientes:

- 200 gr. de nata semimontada
- 1 yogur natural
- 2 gr. de mostaza
- 5 gr. de pasta de raifort
- 2 cucharaditas de eneldo picado
- 20 gr. de vodka
- 1 cucharada de zumo de limón
- Sal
- Pimienta negra
- 20 gr. de vinagre de sidra

Preparación:

1. En una ensaladera, monta ligeramente la nata.
2. Añade el yogur y bate suavemente.
3. Incorpora el resto de los ingredientes y vuelve a batir hasta obtener una mezcla con la consistencia de una nata semi montada.
4. Ajusta el punto de sal al gusto.
5. Coloca varios puntos de la salsa de raifort en el plato utilizando el minidosificador de Araven.

Consejo del Chef:



Podemos incorporar pepinillos encurtidos y alcaparras picados a la salsa para añadir un toque crujiente. Esta salsa es ideal para aliñar ensaladas de lechugas y canónigos.



MINI

“La solución ideal para el tratamiento de salsas concentradas o de mayor coste, permitiendo **dosis más pequeñas**”



25 cl





Antonio Arrabal

Mayonesa Cevichera

Ingredientes:

- 30 gr. de mayonesa
- 10 ml. de zumo de lima
- 10 ml. de vinagre de arroz

Preparación:

1. En un bol, añade la mayonesa, el zumo de lima y el vinagre de arroz.
2. Mezcla con una batidora de mano o con una varilla hasta obtener la textura deseada.
3. Vierte la mezcla en un dosificador FIFO Fast de Araven para su uso.

Consejo del Chef:



Es recomendable agitar bien la salsa antes de utilizarla, de modo que sus ingredientes se mezclen uniformemente, asegurando así que siempre tenga una consistencia homogénea a la hora de usarla.



FIFO FAST

“Una **solución rápida y eficiente** para dispensar condimentos y salsas como mayonesa, mostaza o ketchup”



75 cl



Pascal Barbot

Sauce Ssam

Ingredientes:

- 15 cl. de salsa de soja
- 150 gr. de azúcar moscabad
- 6 gr. de yuzu kosho
- 45 gr. de pasta de chile
- 65 gr. de jugo de ajo y jengibre
- 25 gr. de miso marrón
- 70 gr. de zumo de limón
- 3 cl. de aceite de sésamo
- 350 gr. de miso blanco

Preparación:

1. Agrega todos los ingredientes en un recipiente.
2. Mezcla hasta obtener una pasta sedosa y suave.
3. Vierte la salsa Ssam en un dosificador de precisión de Araven para su uso.

Consejo del Chef:



Sirve la salsa bien fría para obtener el mejor sabor y no dudes en experimentar con diferentes tipos de verduras según la temporada o lo que ofrezca el mercado en ese momento.



PRECISIÓN

“Diseñado con marcas ajustables en el diámetro de salida, este dosificador **permite adaptar el flujo para aderezos tanto ligeros como espesos**”



50 cl



Naomi Uemura

Salsa de soja y miel

Ingredientes:

- 20 gr. de soja sin sal
- 5 gr. de miel de roble
- 5 gr. de aceite de sésamo
- 5 gr. de vinagre de arroz

Preparación:

1. En un bol, mezcla la soja sin sal con la miel de roble.
2. Añade el aceite de sésamo y el vinagre de arroz a la mezcla.
3. Remueve bien hasta que todos los ingredientes estén integrados.
4. Vierte la preparación en el dispensador de aceite de Araven y resérvalo para su uso.

Consejo del Chef:

“

Esta salsa es el complemento ideal para el sashimi de tarantelo de Almadraba, una pieza del atún rojo situada en la parte baja del pescado, junto a la ventresca.

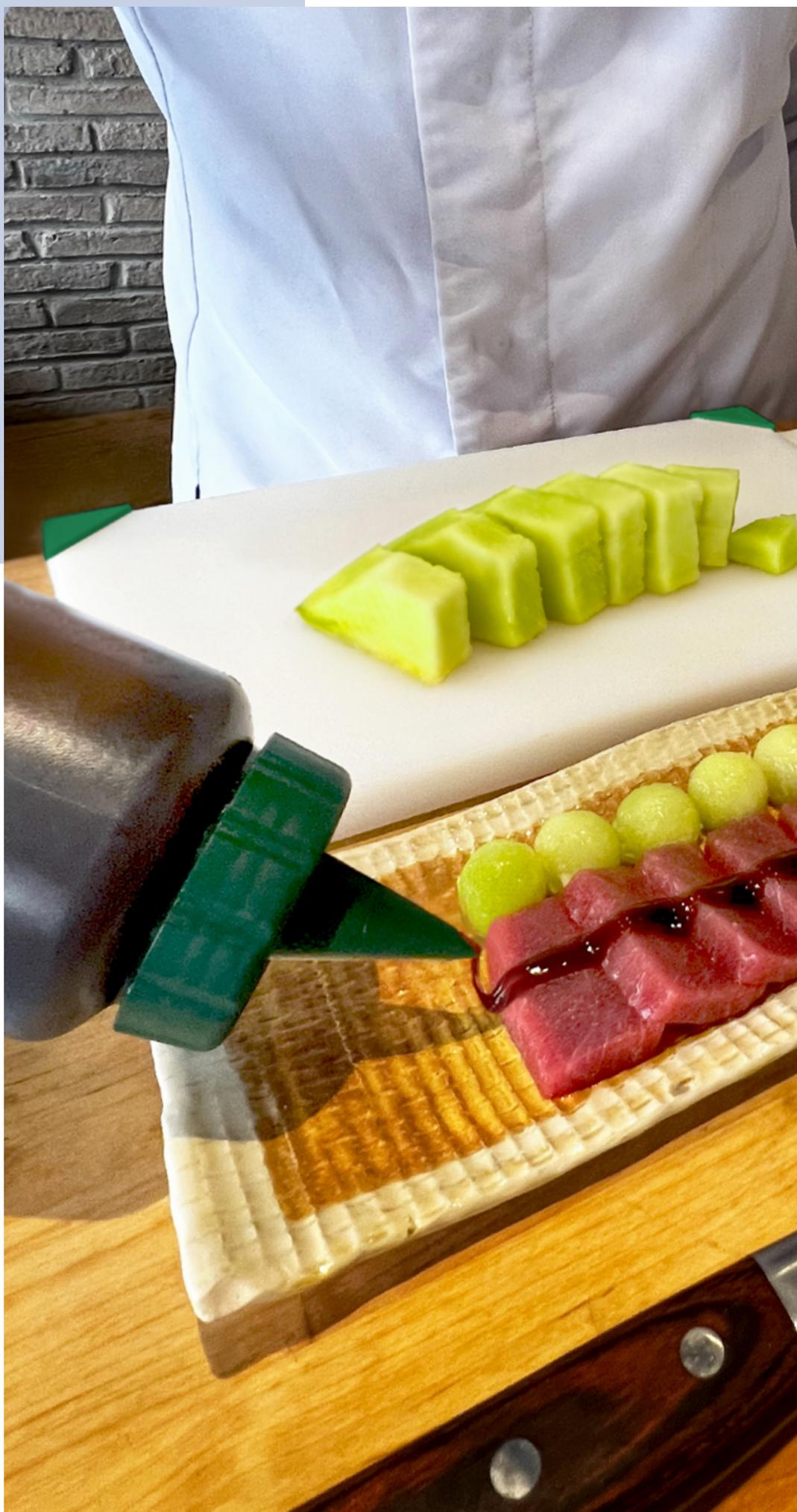
”

ACEITERA

“Diseñado para dispensar **aceites, aliños, salsa de soja, teriyaki, aderezos ligeros y salsas de baja densidad**”



50 cl





Pedro Subijana

Salsa de mejillones

Ingredientes:

- 1000 gr. mejillón
- 50 gr. cebolla juliana
- 1 cucharada pimienta negra molida
- 1 ud. hoja de laurel
- 200 gr. vino txakoli
- 50 gr. de cebolla
- 50 gr. de tomate rallado
- 10 gr. de gochu jang

Preparación:

1. En un rondón, cuece la cebolla juliana, la pimienta y el laurel.
2. Añade los mejillones y el Txakoli. Cubre y cocina durante unos minutos.
3. Separa los mejillones de las conchas y reserva el líquido de cocción.
4. Pocha la cebolla en una sartén, luego añade el tomate y cocina durante 15 minutos.
5. Agrega el gochu jang y mezcla hasta que esté bien incorporado.
6. Incorpora los mejillones (unos 200 gr.) y el líquido reservado, y tritura la mezcla.
7. Cuela la salsa de mejillones y resérvala en el minidosificador de Araven para su uso.

Consejo del Chef:

La emulsión de mejillones es versátil: puede acompañar un entrante sencillo, como unas patatas confitadas, o potenciar el sabor de un guiso o un arroz.

MINI

“Ideales para utilizar **salsas muy concentradas sin perder precisión**”



9 cl



Jesús Almagro Vinagre de manzana y vainilla

Ingredientes:

- 20 gr. de agua
- 100 gr. de azúcar
- 10 gr. de vainilla
- 100 gr. de vinagre de manzana

Preparación:

1. Mezcla el azúcar con el agua en una cacerola y calienta hasta obtener un caramelo.
2. Añade el vinagre de manzana y, una vez fuera del fuego, incorpora la vainilla.
3. Vierte la salsa en un dosificador de precisión de Araven para su uso.

Consejo del Chef:



Puedes reemplazar el vinagre de manzana por uno de fresas, mezclando 500 ml. de vinagre de vino blanco con 100 gr. de fresas. Guárdalo en un hermético Araven durante 1 o 2 semanas.



PRECISIÓN

“El dosificador clásico para emplatados que requieren **precisión al añadir la salsa**”



35 cl





Daniel Yranzo

Salmorejo picón

Ingredientes:

- 6 tomates pera muy maduros
- 4 dientes de ajo sin el germen
- 4 pimientos de piquillo
- 1 cucharada de pulpa de pimiento choricero
- 1 cucharada pequeña de semillas de comino
- 1 cucharada pequeña de pimentón dulce ahumado
- 1 chile rojo no muy picante
- 1 cubito de hielo
- Sal
- 175 gr. de aove
- 2 cucharadas vinagre de Jerez
- 5 gr. de goma xantana

Preparación:

1. Retira el nacimiento de los tomates y lávalos bien.
2. Corta los tomates y tritúralos junto con el resto de los ingredientes de la salsa.
3. Añade el aceite de oliva virgen extra en un hilo fino mientras trituras, para que la mezcla emulsione.
4. Cuela la salsa y viértela en el dosificador de salsas de 3 puntas de Araven para su uso.

Consejo del Chef:

“

Si el chile te resulta demasiado picante, retira las pepitas y las membranas blancas. Añade un cubito de hielo al triturar tus salsas frías para que, al triturarlas, la fricción de las cuchillas no caliente la salsa y modifique su sabor.

”

3 PUNTAS

“El dosificador que **simplifica y agiliza el proceso de decoración** de tus elaboraciones”



50 cl



Toda una gama de **soluciones** *para dosificar salsas*

FIFO FAST



45 cl 70 cl 95 cl

PRECISIÓN



35 cl 50 cl 75 cl 100 cl

MINI



9 cl 15 cl 25 cl

3 PUNTAS



50 cl 75 cl

ACEITERA



35 cl 50 cl 75 cl 100 cl

- ✓ Reutilizables
- ✓ Fáciles de limpiar
- ✓ Distintas capacidades
- ✓ Rosca fiable
- ✓ Ergonómicos
- ✓ Regleta de medición



Escanea este código para descubrir más **información**
sobre la **gama de dosificadores Araven.**