

Colecciones Mi Tienda



Tiendas MR 1866, Calle del Desengaño 22, 28004, Madrid, España.  +34 663 55 54 07

by Manuel Riesgo

 @mr.1866_



Para tu cocina: Aromas alimentarios



El olor representa entre un 80-90% del sentido del gusto, y el sabor de un alimento viene determinado en gran parte por los químicos volátiles que contiene. En este sentido, son los aromas alimentarios los que aportan gran parte de la gracia a las recetas dando ese "atractivo" que el producto final necesita.

Partiendo de la idea, de que tanto el sabor como el olor juegan un papel muy importante en la satisfacción que se produce al momento de consumir alimentos ya sean dulces o salados, hemos decidido dedicar esta edición de Colecciones Mi Tienda MR 1866 para hablar acerca de esos aromas que le vienen muy bien a las comidas.

Sabemos que, en el antiguo Egipto, se aderezaban los alimentos con hierbas y que los romanos utilizaban el jengibre, creando además aromas alimentarios como el garo a través de técnicas de fermentación. Ya en la Edad Media, la destilación permitió desarrollar nuevos productos aromáticos como la menta y desde 1845 se pueden crear moléculas aromáticas sintéticas, como la vainilla.

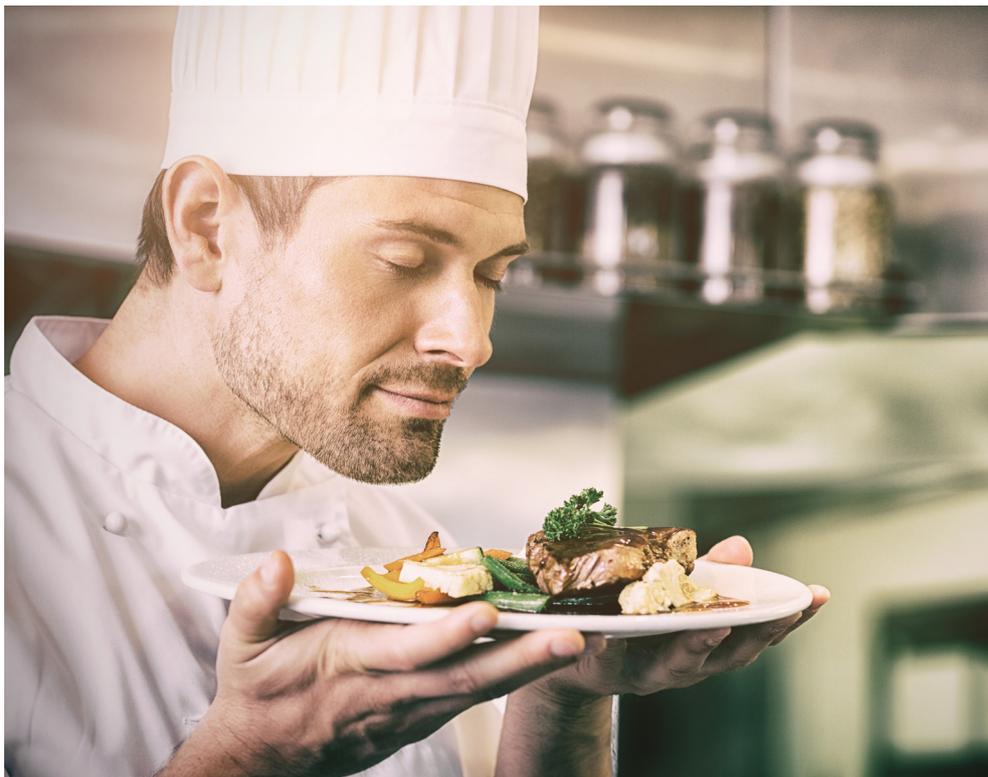
Actualmente, existen más de 3000 sustancias dentro de las listas de aromas autorizados realizada por la Autoridad Europea de Salud Alimentaria (EFSA). Estos aromas forman parte de la mayoría de los alimentos que consumimos

hoy en día. Suelen ser el componente con menor porcentaje dentro de la lista de ingredientes, pero su presencia o no determinará por completo el sabor final del producto.

Algunas ventajas

- Producen una mejora de sabor y olor.
- Ayudan a compensar las pérdidas de sabor y olor que se producen en el proceso de elaboración de determinados alimentos.
- Tienen poco aporte nutricional.
- Predisponen al consumidor a la toma de alimentos gracias a su sabor y olor apetecible.
- Incrementan la satisfacción que produce la toma de estos alimentos.

En nuestras tiendas disponemos de una gran variedad de aromas en diferentes formatos para dar sabor y olor a tus productos. Anímate a conocerlos, visita nuestra web o acude a nuestras tiendas MR 1866 ubicadas en Madrid.



Los aromas alimentarios, también conocidos como esencias alimentarias, concentrados, saborizantes, extractos de sabor o emulsiones, proporcionan un sabor característico a los productos además de un ligero olor.

Tipos de aromas

Existen distintos tipos de aromas atendiendo a su naturaleza o modo de presentación.

Naturales: se consiguen de materias primas animales o vegetales y se obtienen tras una pequeña transformación a su estado natural. Ya sea por destilación, torrefacción o extracción.

Sintéticos: se logran en un laboratorio mediante la sintetización. Molecularmente son iguales a los naturales.

Artificiales: son creados por síntesis química por expertos aromistas y pueden ser concentrados, diluidos o en pasta.

¿Qué dosis puedo usar?

Aromas concentrados: tienen una dosis máxima recomendada de 1g por kilo de masa o preparado en general. Aproximadamente 20 gotas del aroma.

Es importante ser precisos con las dosificaciones ya que una sola gota puede alterar completamente el sabor del producto final.

Aromas diluidos: tienen una dosificación recomendada de 6ml/kilo o lo que viene a ser lo que cabe en cucharadita de café.

Pastas de aroma o concentrados en pasta: se recomiendan 4 gramos de aroma por kilo de preparación.

DULCE

Todo repostero sabe muy bien que necesita esencias para crear los mejores postres. Así que, adquirir nuestros aromas alimentarios a través de la tienda online es una gran alternativa para darle a las preparaciones el sabor deseado.

Los merengues, glaseados, almíbares y cremas para complementar los bizcochos incluyen siempre aromas alimentarios. Los sabores pueden ser muy variados: chocolate, nata, avellana, cereza, café, vainilla, almendras.

También puede emplearse para los bizcochos, helados, pastas dulces, mousses, galletas y masas.

SALADO

Los aromas pueden brindar un toque realmente especial a las recetas saladas porque ayudan a conseguir sabores intensos e incluso pueden dar un equilibrio en las elaboraciones.

La esencia de limón es perfecta para las ensaladas y los pescados. En el caso de recetas de masas para pastas, panes y pizzas, la esencia de mantequilla ayuda a crear un mejor sabor. La idea es dejar actuar la creatividad del cocinero a la hora de elaborar sus platos para así conseguir preparaciones inesperadas y llenas de sabor.



Hablemos de la canela

El aroma concentrado de canela tiene gran variedad de beneficios y aplicaciones. Te lo contamos aquí:

- Controla el azúcar en sangre.
- Es antibacteriano, antiespasmódico y antiinflamatorio.
- Mejora trastornos digestivos como gases, problemas espasmódicos y diarreas.
- Es un expectorante natural. Combate las infecciones de las vías respiratorias, ya que tiene efecto secante de las mucosas.
- Aumenta la resistencia al estrés. Disminuye la fatiga y mejora el estado de ánimo.
- Contiene antioxidantes, por lo que ayuda a combatir el colesterol.
- Disminuye el apetito.
- Es afrodisíaco.

Algunos usos

Pastelería: es un aroma indispensable a tener en cuenta en pastelería.

Salsas: ideales para añadir ese toque especial.

Agua con sabor: diluir en una botella de agua unas gotas.

Postres: añadir un par de gotitas a los postres.

Infusiones: añadir un par de gotitas.



Los aromas son capaces de afectar a los sentimientos y de traer recuerdos.

- Estimulan la mente.
- Regulan el estado de ánimo.
- Fomentan la creatividad.
- Estimulan el deseo sexual.

Receta

Pulpo con aroma a limón

Ingredientes

1 pulpo
10 aceitunas negras frescas
20 tomates cherry
50 cl de vino blanco
1 diente de ajo
20 gramos de tomillo
Sal y pimienta
Aceite de oliva
4 gotas de aroma de limón

Paso a paso

1. Limpiar el pulpo y quitar toda la piel.
2. Cortar la cabeza, vaciar el interior, luego quitar la piel de los tentáculos y la cabeza, y cortarla en pequeños trozos.
3. Cortar el diente de ajo en pequeños cubos.
4. Deshuesar las aceitunas frescas y cortarlas por la mitad.
5. Cortar los tomates cherry por la mitad.
6. Saltear el ajo y el pulpo.
7. Blanquear en aceite de oliva.
8. Añadir el vino blanco, el tomillo, los tomates, el aroma de limón y las aceitunas.
9. Cocer a fuego medio durante 20 o 25 minutos (observar el proceso de cocción con cuidado, el pulpo debe estar tierno).
10. Sazonar con sal y pimienta.
11. ¡Listo para servir!



Receta

Crema de calabacín al aroma de menta

Ingredientes

600 gr de patatas
700 gr de calabacín
100 gr de queso blanco de untar
50 cc. de aceite de oliva virgen extra
Aroma de menta
Leche
Nuez moscada
Caldo de ave
Sal

Paso a paso

1. Pelar y trocear las patatas. Quitar la piel verde del calabacín y cortar en rodajas. Poner ambos ingredientes ya troceados en una cazuela y cubrirlos con leche y caldo de ave a partes iguales, dejando que se vean los trozos.
2. Añadir el aceite, un poco de nuez moscada recién rallada, una pizca de sal, y poner al fuego, cocinando durante 20 minutos o hasta que la patata está cocida.
3. Triturar el preparado junto al queso blanco, rectificar el punto de sal e incorporar el aroma de menta. (Dos o 3 gotitas será suficiente).



Productos recomendados



Aroma avellana tostada

50 ml = 2,59 €
100 ml = 4,35 €
250 ml = 8,86 €
1 L = 26,68 €



Aroma canela

50 ml = 4,18 €
100 ml = 6,56 €
250 ml = 12,94 €



Aroma frambuesa

50 ml = 2,95 €
100 ml = 4,73 €
250 ml = 9,05 €
1 L = 27,50 €



Aroma limón

50 ml = 2,64 €
100 ml = 4,51 €
250 ml = 9,52 €
1 L = 30,36 €



Aroma menta piperita extra

50 ml = 7,04 €



Aroma queso mascarpone

50 ml = 2,59 €
100 ml = 4,35 €



Visita nuestra tienda online



PREGUNTA POR NUESTROS CURSOS Y APÚNTATE PARA EL PRÓXIMO
+34 663.55.54.07

Para mayor información: +34 91 299 0380 / pedidos@tiendasmr1866.com / Entrega a domicilio

● Calle de Ponzano 91, 28003 / Madrid - España

● Calle del Desengaño 22, 28004 / Madrid - España

Colecciona nuestras ediciones: Si te interesa coleccionar nuestro folleto, envía un mensaje al: +34 663 55 54 07 y te lo enviaremos con tu próximo pedido.