

ICC · PREMIUM SELECTION

# Obulato®



“...un producto mágico”

**Ferran Adrià**, Restaurante elBulli

## Te imaginas...

¿Unos rollitos con una pasta invisible?

...

¿Un milhojas superfino, crujiente y sin harina?

...

¿Unos raviolis líquidos con pasta inexistente?

...

¿Unas láminas de caramelo sin usar el rodillo?

...

¿Unos cristales de alcoholes con su sabor puro?

...

¿Tartas con una base crujiente al gusto?

...

¿Unos pañuelos de caramelo gigantes?

...esto y mucho más  
es posible con **Obulato**®



# ¿Qué es Obulato®?

Láminas ultrafinas y translúcidas aptas para uso alimentario.

Totalmente neutro de sabor y olor.

Elaboradas con almidón de patata, lecitina de soja y aceite de girasol.

No contiene sal, azúcar, grasas ni gluten, por lo que es apto para celíacos.

Muy versátil para usos tanto en cocina dulce como salada.

Fácil de manipular y con una vida útil muy larga.

Fácil de transportar y almacenar ya que no pesa ni ocupa volumen.

# ¿Que se puede hacer con él?



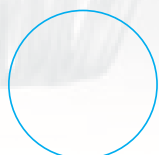
# Formatos disponibles

Obulato® está disponible en 5 formatos distintos, ofreciendo cada uno de ellos un gran abanico de posibilidades.

Hojas de 32 x 46 cm



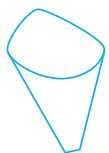
Cuadrado de 9cm x 9cm



Redondo de 9 cm Ø



Mini madalena de 9 cm Ø (plana)



Cónico de 7 cm de alto x 3,5 Ø

# Tener en cuenta que...

En contacto con agua se hidrata y se funde.

Es indisoluble en grasas o texturas líquidas que contengan poco índice de agua (como la miel).

Para su manipulación, debemos trabajar en superficies bien secas sin restos de líquidos.

Aconsejamos usar las tijeras para cortar las láminas fácilmente.

Recomendamos guardar las elaboraciones en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco, para preservar de la humedad.

Debido a su ligereza, evitar corrientes de aire en el horno. En caso de no tener horno seco, usar un grill o salamandra.





## Raviolis con sólidos

**Elaboración.** 1. Usar Obulato® cónico, o cualquier otro doblando la lámina sobre sí misma y cerrándola con la selladora para darle forma cónica. 2. Introducir el relleno o mezcla escogido. 3. Cerrar la parte abierta con la selladora. 4. Recortar la parte sobrante con unas tijeras.

Los productos frescos (verdura, fruta...) han de ser aliñados con aceite u otra grasa formando una película que impida que el Obulato® se humedezca.

**Rellenos.** Podemos realizar raviolis con cualquier producto que no aporte humedad. Frutos secos (crudos, tostados, fritos, enteros, troceados, laminados, rallados...), aliñados o no con especias, aceites, pralinés. Frutas y verduras liofilizadas. Productos inflados, como arroz, cereales, quinoa, etc. Productos fritos o confitados en aceite. Productos frescos aliñados con grasas (frutos rojos, germinados...).



## Raviolis con líquidos

**Elaboración.** 1. Doblar la lámina de Obulato® sobre sí misma y cerrarla con la selladora dándole una forma que permita rellenarla. Este paso no es necesario al usar el Obulato® cónico. 2. Introducir el relleno o mezcla escogido. 3. Cerrar la parte abierta con la selladora. 4. Recortar la parte sobrante con unas tijeras.

**Rellenos.** Cualquier aceite: de oliva, de frutos secos, etc. (puros o aromatizados). Pastas, cremas o pralinés de frutos secos. Mantequilla clarificada y otras grasas animales (de jamón, de foie-gras...). Cualquier tipo de miel. Se pueden combinar cualquiera de ellos con los sólidos que queramos.

**Aplicaciones.** Como snack, aperitivo o guarnición. Usar como aliño de una ensalada raviolis de aceites aromáticos. Como salsa en una carne o pescado, servidos al momento, para que los raviolis fundan encima del producto.

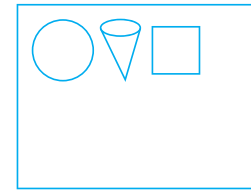




# Canapés y empanadillas

**Elaboración canapé.** **1.** Aplicar en el centro de la lámina la base cremosa escogida (mantequilla pomada, mantequilla compuesta, ganache de chocolate... **2.** Colocar encima el ingrediente principal (espárragos, salmón, frutos rojos...). **3.** Doblar la lámina con ayuda de la espátula para poder cogerlo con la mano.

**Elaboración empanadilla.** **1.** Colocar el producto escogido en el centro de una lámina de Obulato®. **2.** Doblarla sobre sí misma. **3.** Con ayuda de la espátula darle forma semicircular. **4.** Para cerrarlas humedecer los bordes con un poco de aceite aplicado con un pincel.



# Rollitos y cornetes

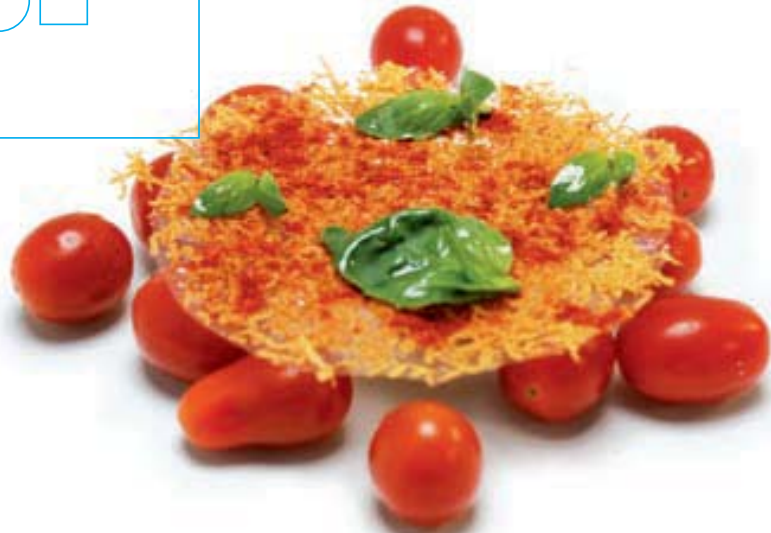
**Elaboración.** **1.** Disponer la lámina escogida sobre una superficie plana y aplicar en el centro el relleno. **2.** Darle forma cilíndrica con ayuda de una espátula. **3.** Doblar la lámina de Obulato® como si de un canelón se tratara. **4.** Listos para servir.

**Rellenos.** Germinados o brotes aliñados, frutos rojos, verduras, hierbas frescas y frutas. Carnes o pescados previamente fritos o confitados en grasas. Cualquier producto deshidratado, tostado o caramelizado.

**Aplicaciones.** Como snack, aperitivo o tapa. Se pueden realizar rollitos fritos en Tempura. También calientes, calentándolos al horno o sartén una vez realizados.

\*Para la elaboración de los cornetes nos bastará con rellenar los conos de Obulato® con el producto deseado. Para presentarlos, podemos incrustar los conos sobre una superficie blanda como azúcar, sal, especias...

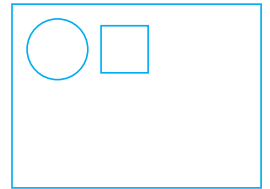




## Crujientes salados

**Elaboración.** **1.** Rallar o disponer el producto escogido encima de una lámina de Obulato®. **2.** Hornear en función del producto elegido. **3.** Cuando la preparación esté cocida y crujiente, sacar del horno. **4.** Una vez frío, finalizar la elaboración de la manera deseada.

**Aplicaciones.** Podemos realizar tejas de queso ultrafinas utilizando quesos tipo parmesano o manchego. Con estas podemos obtener divertidas pizzas u originales tartaletas de queso.



## Cristales de líquidos

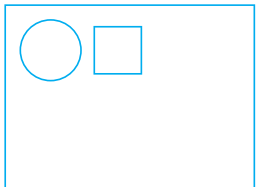
**Elaboración.** **1.** Pulverizar encima de un silpat el líquido escogido. **2.** Poner encima dos láminas de Obulato® para que el cristal resultante tenga consistencia. **3.** Volver a pulverizar con el líquido para que el Obulato® se humedezca totalmente. (Podemos esparcir por encima elementos secos, como semillas, especias, frutos secos, etc...) Deshidratar durante 12h a 50°C (este tiempo puede variar según el líquido escogido). **4.** Obtendremos así una lámina crujiente finísima con el gusto del líquido escogido.

**Posibles líquidos a usar.** Aliños líquidos como la salsa de soja, el vinagre, aguas de especias, infusiones, café, etc. Todo tipo de alcoholes puros (brandy, campari, triple seco, whisky, alcoholes de frutas...). Jugos y zumos de fruta o verdura.

**Aplicaciones.** Tal cual como tejas, como snack, base para tartas, parte de un plato o postre...







## Láminas de caramelo

### POLVO DE CARAMELO

**Ingredientes:** 200 g de fondant, 100 g de glucosa y 100 g de Isomalt.

**Elaboración:** Poner la glucosa y el fondant a cocer en un cazo a fuego medio. Cuando estén disueltos añadir Isomalt y subir hasta 160 °C. Retirar del fuego y estirar encima de un papel sulfurizado. Una vez frío y duro, triturar el caramelo hasta conseguir un polvo fino. Guardar el polvo de caramelo en un recipiente hermético para que no absorba humedad. Para obtener un caramelo de algún gusto mezclar 125 g de polvo de caramelo neutro con 15 g del gusto escogido en polvo como: frambuesa liofilizada, cacao, alga deshidratada, setas deshidratadas, etc... Si no queremos hacer el caramelo neutro, podemos usar algún caramelo duro comercial triturado en polvo.

**Elaboración. 1.** Disponer una lámina de Obulato® encima de un silpat. Con un colador fino y seco, espolvorear el caramelo encima hasta cubrirlo con una fina película. **2.** Introducir en el horno a 190 °C hasta que el caramelo funda (60" aprox.). **3.** Para incrustar algún elemento ponerlo encima del caramelo y hornearlo 10 seg. más. **4.** Sacar del horno y dar la forma deseada antes de que se enfríe y el caramelo adopte la textura crujiente.

**Aplicaciones.** Base de tartas, aperitivos, parte de un plato o postre, *petit-fours*...



## Pañuelos crujientes

Usando la misma técnica que en el caso de las láminas de caramelo, si utilizamos las láminas de Obulato® de 46 x 32 cm, conseguiremos unos pañuelos gigantes y crujientes espectaculares que podemos usar como snack, parte de un plato, postre o complemento de sobremesa.







### Selladora

Proporciona un sellado rápido y eficaz.

Soldadores con alta calidad y de diseño compacto.

De fácil funcionamiento y sin cuchilla.

Específicamente apropiados para la elaboración de preparados con Obulato®.

También pueden ser usados para un sellado hermético de aire y agua.

Corriente Eléctrica: 220 v.

Consumo Eléctrico: 380 w

Peso: 2'7 Kgs

PRODUCTO	MEDIDAS	UNIDADES	REFERENCIA
Obulato® Redondo	9 cm Ø	100	K06
Obulato® Cuadrado		200	K07
Obulato® Mini madalena	9 cm Ø (plana)	100	K08
Obulato® Cónico	7 x 3,5 Ø	100	K09
Obulato® Rollos	12cm x 30cm	2 Rollos	K10
Máquina Selladora	25 x 8 x 10 cm	1	SKK200



### International Cooking Concepts

Gran Via Corts Catalanes, 649 local 2  
C/ Buscarons 15, Bajos 408022 Barcelona  
08010 Barcelona, SPAIN

T.+34 932 531 210 · F.+34 932 127 425

icc@cookingconcepts.com

www.cookingconcepts.com