

Técnicas con AOVE Sierra Magina 2021

BURBUJAS O AIRE DE AOVE

Ingredientes cantidades	Utensilios herramientas	Maquinaria equipamiento
200 ml. AOVE Sierra Magina	Un bol grande	Un fogón
2 gr. de lecitina de soja	Cazo o perola	Túrmix eléctrica o aireador de peceras
		Termómetro

ELABORACIÓN:

Calentamos el AOVE hasta alcanzar unos 60°C, añadimos la lecitina de soja y con ayuda de una batidora o un aireador de peceras dejamos que se formen las burbujas o espuma de AOVE.

AOVE ENCAPSULADO

Ingredientes cantidades	Utensilios herramientas	Maquinaria equipamiento
Azúcar Isomalt	Aros metálicos	Un fogón
AOVE Sierra Magina	pipetas	Termómetro
Sal en escamas	pinzas	

ELABORACIÓN:

Calentar el isomalt hasta que funda, dejar enfriar hasta que alcance los 120°C, con ayuda de un aro metálico hacer una película con el isomalt y dejar caer en ella el aceite de oliva.

Técnicas con AOVE Sierra Magina 2021

PASTILLAS DE AOVE CONGELADAS

Ingredientes cantidades	Utensilios herramientas	Maquinaria equipamiento
AOVE Sierra Magina	Aros metálicos	Congelador
Pimentón	pipetas	
Vinagre balsámico	Papel film	

ELABORACIÓN:

Forramos la base de un aro metálico con papel film, llenamos este aro con ½ cm de AOVE, podemos añadir unas gotas de vinagre balsámico o espolvorear con pimentón etc...congelamos con cuidado de no dañar el papel film.

Una vez congelado el AOVE, retiramos el papel film, calentamos con nuestras manos los bordes del aro metálico y obtendremos la pastilla de AOVE, para después poner encima de una elaboración templada y que se vaya fundiendo poco a poco.

Técnicas con AOVE Sierra Magina 2021

INTENSIDAD DE PERCEPCIÓN DE LOS DEFECTOS (Ficha de Cata)

Atrojado/borras (*) _____

**Moho/humedad/
tierra (*)** _____

**Avinado/avinagrado/
ácido/agrio (*)** _____

**Madera Húmeda
(Aceitunas heladas)** _____

Rancio _____

Otros (¿Cuáles?) _____

Metálico Heno Gusano Basto

Describir: Salmuera Quemado Alpechín Esparto

Pepino Lubricante

(*) *táchese lo que no proceda*

INTENSIDAD DE PERCEPCIÓN DE LOS ATRIBUTOS POSITIVOS

Frutado _____
Verde Maduro

Amargo _____

Picante _____

Nombre del catador:

Número:

Código de la muestra:

Firma:

Fecha:

Observaciones: