

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 Mágina 2021

BASES PARA PARTICIPAR EN EL PREMIO A LA MEJOR RECETA CON AOVE DE SIERRA MÁGINA ORGANIZADO POR LA ESCUELA DE HOSTELERÍA MASTER D Y LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRA MÁGINA

Bases

Podrán participar todas las personas mayores de edad que remitan una receta con fotografías del plato terminado antes del 31 de Mayo de 2021, a las direcciones de correo electrónico que se adjunta, y que cumplan con uno de los requisitos siguientes: **definir cuenta de correo**

- Ser alumn@ o antiguo alumno de la Escuela de Hostelería Master D
- Ser miembro del Club del Aove Sierra Mágina clubaove.sierramagina.org

Jesús Publica post en su página el día 10 con las bases en redes pondrá sorteo de muestras para la cata siguiendo y citando a ambas partes.

El plato puede ser entrante, principal o postre, y será necesario que entre sus ingredientes aparezca el aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Sierra Mágina, o cualquiera de sus marcas certificadas que aparecen en la web www.sierramagina.org Se valorará que en las fotografías aparezca una botella genérica o una marca de las indicadas. También se valorará positivamente que se aporten vídeos con la realización de la receta.

Se valorará la creatividad de la receta, la adaptación de cocina tradicional, la importancia del aceite en la misma, las fotografías aportadas y el uso como ingredientes de otros productos con Denominación de Origen o IGP Sierra Mágina.

Técnicas con AOVE Sierra Mágina 2021

Se otorgarán dos premios, uno por cada una de las categorías indicadas, y que consistirán en un lote de 3 aceites de oliva cosecha temprana de la D.O. Sierra Mágina, y otros productos de la comarca.

-El jurado estará compuesto por una o varias personas designadas por la Escuela de Hostelería Master D y el Consejo Regulador de Sierra Mágina conjuntamente.

-Los fallos del jurado serán inapelables, y si así lo estiman oportuno podrán declarar desierto alguno de los premios.

-La organización se guarda el derecho a publicar o difundir en cualquier medio las recetas participantes mencionando a los autores.

-La participación supone la aceptación plena e incondicional de todas las bases.

-El Consejo Regulador de la Denominación de Origen declara que se han adoptado las medidas técnicas y organizativas de protección de datos conforme al Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

-Para más información o dudas podrán dirigirse al email y la dirección antes indicada o al teléfono 953 772 090