

"La esferificación fue patentada en 1942 por el tecnólogo de alimentos William J.M. Peschardt, y fue el restaurante ElBulli quien, posteriormente, lo popularizó. Desde entonces, esta preparación sorprendente ha estado en constante evolución"

"Spherification was patented in 1942 by the food technologist William J.M. Peschardt and popularised by the restaurant El Bulli. Since then, this surprising preparation has been constantly evolving"





Esferificaciones más rápidas y precisas Faster and more precise spherifications

Con un diseño optimizado de sus vasos, este kit permite obtener esferas más redondas, uniformes y voluminosas de manera sencilla. Este kit está diseñado para perfeccionar y agilizar la técnica de esferificación inversa, permitiendo que principiantes y chefs profesionales disfruten de una experiencia culinaria de alto nivel sin complicaciones.

With its optimised glass design, this kit allows you to obtain rounder, more uniform and voluminous spherifications effortlessly. This kit is designed to perfect and streamline the reverse spherification technique, allowing beginners and professional chefs to enjoy a high-level culinary experience without complications.



20/0020
Sphere Chef Kit



FREE EXTRA CONTENT

Accede al manual para saber más
Access the manual to learn more



Pasos / Steps

Con estos sencillos pasos podrá conseguir el resultado deseado.

With this easy steps you can get the desired result.

FÁCIL
EASY

1



Llenar la base con una capa de
alginato hasta la primera línea

Fill with alginate up
to the first line

2



Introducir la mezcla del producto
que se desee esferificar

Add the mixture of the product
to be spherified

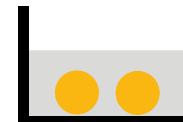
3



Rellenar el vaso con alginato
realizando movimientos circulares

Fill the glass with alginate
with circular motion

4



Colocar las esferas en un baño de alginato

Place the sphere in an alginate bath

5



Retirar del baño de alginato y limpiar
en un baño de agua

Remove from the alginate bath and
clean in a water bath

6



Sacar la esfera y secarla con la ayuda de
un paño bajo la cuchara

Scoop the sphere and dry it with a
cloth under the spoon



YOU COOK VIDEOS

Preparación de los ingredientes
Ingredient preparation

¿Qué incluye el kit?
What's included in the kit?

- 1 dosificador
- 16 vasos en 4 tamaños
- 2 biberones para alginato (400 ml)
- 1 cuchara Lotus Round
- 1 cuchara Lotus Oval
- Muestras de Algi, Gluc y Xtan
- 1 dispenser
- 16 glasses in 4 sizes
- 2 bottles for alginate (400 ml)
- 1 Lotus Round spoon
- 1 Lotus Oval spoon
- Algi, Gluc & Xtan samples

YOU COOK VIDEOS
Guía Sphere Chef Kit
Sphere Chef Kit Guide



20/0020
Sphere Chef Kit

20/0018
Sphere Kit 16 vasos
Sphere Kit 16 glasses

20/0019
Sphere dosficador
Sphere dispenser

Dispensador de líquido
con pistón
Liquid dispenser with piston

40404000	Xtan
40407000	Algi
40407004	Gluc



20/0004
Cuchara Lotus
Lotus Spoon

10 uds
pcs

Esferificación con colorante oro
/ Spherification with golden dye



Esferificación doble color
/ Double colour spherification



FREE EXTRA CONTENT

Accede al recetario
Recipe book acces

Esferificación de agua de mar con huevas de salmón
/ Seawater spherification with salmon roe



Esferificación frita de jamón (falsa croqueta) /
Fried ham spherification (fake croquette)



Esferificación de crema catalana
/ Crème brûlée spherification



Esferificación pasificada
/ Raisined spherification



Reverse Sphere®

Hasta 100 esferas por minuto
Up to 100 spheres for minut

Reverse Sphere® es el dosificador para la esferificación inversa o directa. Elabore sin esfuerzo esferas líquidas con tres diámetros diferentes. Produzca perlas líquidas con mucha antelación sin que endurezcan, para disponer en su *mise en place* de perfectas bombas de sabor sin apenas dedicación.

Reverse Sphere® is the dispenser for reverse or direct spherification. Produce easily liquid spheres in three different diameters. Produce liquid spheres in advance without setting, so you can have perfect flavour bombs at your *mise en place* with little effort.

20/0006

Reverse Sphere Dispenser Kit

El kit incluye cuchara coladora Lotus y 3 boquillas de difrentes diámetros
Lotus strainer spoon and 3 different sized nozzles are included

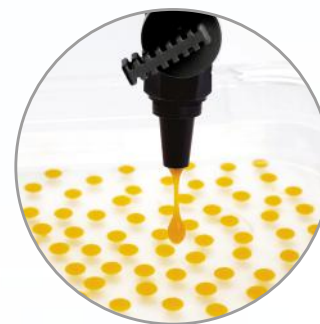


YOUCOOK VIDEOS

Esferificación fácil y rápida
Easy and quick spherification



Contiene recetas en el interior
Recipes included



3 X

MEDIDAS BOQUILLAS
NOZZLES MEASURES



6 mm



8 mm



10 mm



INOX
STAINLESS
STEEL



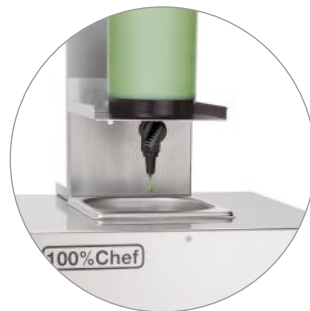
20/0004
Cuchara Lotus
Lotus Spoon

10 uds
pcs

14K



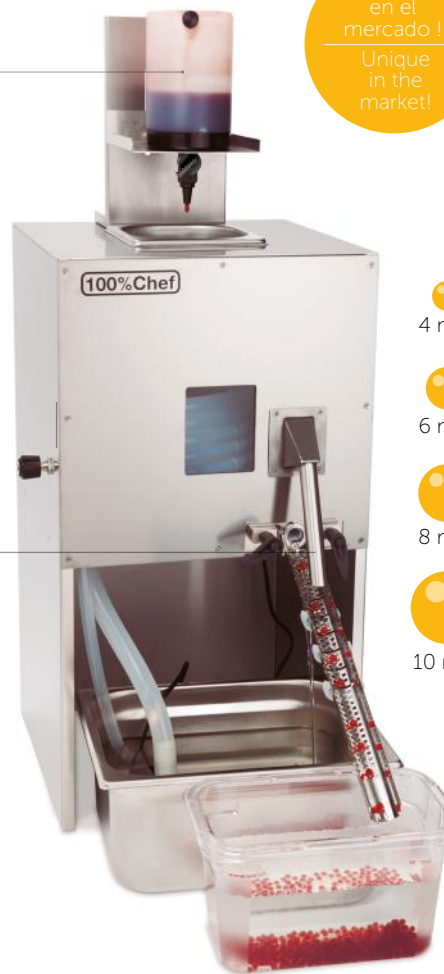
20/2004
Cuchara Lotus GOLD
GOLD Lotus Spoon



¡Produce 2 Kg/hora!
Produces up to 2 Kg/hour!



El ventilador interno garantiza
el máximo rendimiento
incluso con esferas pequeñas
The internal fan works even with
small spheres



¡Único
en el
mercado !
Unique
in the
market!

- 4 mm
- 6 mm
- 8 mm
- 10 mm

Spherificator

Esferas automáticas
Automatic spheres

Dosifica automáticamente perlas de 4 tamaños distintos, 4, 6, 8 y 10 mm, produciendo **más de 100 esferas por minuto**. Este sistema permite elaborar caviar o perlas líquidas en gran cantidad con antelación, sin que endurezcan. Su sistema básicamente está diseñado para producir la esferificación inversa y poder tener en su *mise en place* una producción con gran rendimiento.

Completely automatic, Spherificator produces more than 100 spheres per minute, in four different diameters (4, 6, 8 and 10 mm). Prepare in advance huge quantity of imitation caviar for parties, corporate events and any sort of catering. Reverse spherification ensures the best yield needed by professionals.

20/0005
Spherificator

Dimensiones / Size
36 x 36 x 66 cm

wonder**bubbles**

Esta innovadora estación de esferificación permite crear perlas con sabores únicos, agregando un toque espectacular a bebidas frías y calientes, helados, platos y postres. Impresiona a tus clientes gracias a un atractivo diseño de sobremesa y su efecto visual hipnótico de goteo.

This innovative spherification station allows you to create pearls with unique flavours, adding a spectacular touch to hot and cold drinks, ice creams, dishes and desserts. Impress your customers with its attractive tabletop design and hypnotic visual drop effect.

30/3023

Wonder Bubbles (110 V / 220 V)

Se incluye / It includes:

- 1 máquina Wonder Bubbles
- 2 vasos
- 2 botellas
- 2 cucharas coladoras Lotus
- 2 imanes
- 3 boquillas (2, 4, 6 mm)
- 1 Wonder Bubbles machine
- 2 glasses
- 2 bottles
- 2 Lotus strainer spoons
- 2 magnets
- 3 nozzles (2, 4, 6 mm)

MEDIDAS BOQUILLAS
NOZZLES MEASURES



2 mm 4 mm 6 mm





"Ideal para dar un toque distintivo a tu negocio"
"Ideal to give a distinctive touch to your business"

La esencia para crear Burbujas Wonder
The essence to create Wonder Bubbles

Diseñada específicamente para nuestra máquina, Wonder Water es la **solución de agua** con lactato de calcio dosificado, lista **para usar** y esferificar las gotas de sabor Wonder Potion instantáneamente.

Designed specifically for our machine, Wonder Water is the ready-to-use water solution with dosed calcium lactate to spherify Wonder Potion flavour drops instantly.

30/3024

Wonder Water

1 L



YOUCOOK VIDEOS

Conoce más sobre Wonder Bubbles
Learn more about Wonder Bubbles



Wonder Potoin

500 ml

30/3026	Chocolate
30/3028	Caramelo / Caramel
30/3029	Menta / Mint
30/3030	Fresa / Strawberry
30/3044	Regaliz / Licorice

30/3045	Trufa blanca / White truffle
30/3046	Limón / Lemon
30/3047	Chili
30/3048	Naranja / Orange
30/3049	Pimienta negra / Black pepper
30/3050	Café / Coffee







Caviar-Box®

Más de 95 esferas por segundo
More than 95 spheres for second

Caviar Box® es el accesorio ideal para trabajar la técnica de la esferificación: permite elaborar de forma muy rápida, una gran cantidad de bolitas de caviar líquido con mucha precisión. Ideal para alta restauración, banqueting y cocktail.

Caviar Box® is our bestseller to realize the spherification technique. Produce precisely and quickly a large amount of liquid caviar. Designed to fasten the preparation for cocktail bars and catering.

FÁCIL
EASY

20/0002
Caviar Box desmontable
Disassemblable Caviar Box



TOTALMENTE DESMONTABLE
FÁCIL LIMPIEZA

FULLY DISASSEMBLABLE
EASY TO CLEAN



20/0003
Siliconas de recambio Caviar Box
Caviar Box silicones replacement

3 uds
pcs



YOU COOK VIDEOS
Cómo usar Caviar Box
How to use Caviar Box

SpaghettiKit®

Ideal para elaborar 5 Spaghetto de 1 m de una vez
Ideal kit for preparing 5 Spaghetto of 1 m at once

30/0001
Spaghetti Kit Classic

YOU COOK VIDEOS

Guía de uso de Spaghetti Kit
Spaghetti Kit guide



El kit incluye / Kit includes:

- 01 - 1 biberón de relleno
- 02 - 5 tubos bridados de 1 m
- 03 - 1 adaptador para sifón
- 01 - 1 filler squeeze bottle
- 02 - 5 tubes of 1 m
- 03 - 1 adapter for whipper



MacarrónKit®

Arpa de acero inoxidable ideal para la elaboración de tubos y cilindros de gelatina. Rápida producción e infinitas posibilidades de utilización.

Perfect tool for creating tubes and cylinders with flavored gelatines. Fast and easy production and many usages applications.

50/0017
Macarron Kit XL



FÁCIL
EASY

FREE EXTRA CONTENT

Receta de macarrones
gelificados de café
Jellified coffee macaronis recipe

