Gli strumenti della miscelazione magica

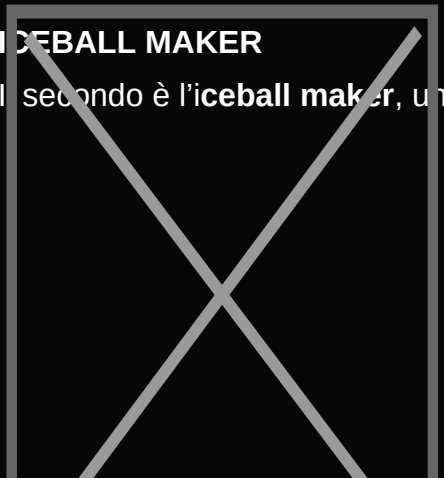
magic-drop-rg-commerciale-1-af0e32b7

Esistono dei prodotti dedicati alla miscelazione, e più in generale al mondo del bar, che sono semplicemente magici: aiutano a creare ‘effetti speciali’ che servono a stupire il cliente e ad avvicinarlo all’alchimia del lavoro del barman. in questo approfondimento vogliamo spiegarvene tre.



MOLLA EMULSIONANTE

Il primo, la **molla emulsionante**, è perfetto per creare caffè shakerati, half’n’half o l’albume per lo sweet’n’sour. Si utilizza in modo molto semplice. Deve essere inserita all’interno dello shaker e il suo movimento dall’alto al basso durante la miscelazione aiuta a ottenere ottimi risultati su preparazioni di schiume e altri prodotti da emulsionare. È perfetta per ingredienti come soia, latte, albume: grazie ad essa, le emulsioni risultano infatti molto più stabili. I cocktail realizzati con l’aiuto della molla risultano più cremosi e spumosi.



ICEBALL MAKER

Il secondo è l’**iceball maker**, un oggetto cilindrico davvero sorprendente. Serve a ottenere sfere di

superiore dell’attrezzo, realizzato totalmente in alluminio, unito a un particolare processo di conduttività termica, permette che la magia avvenga senza l’uso dell’elettricità. Basta porre un semplice blocco di ghiaccio irregolare fra le due metà e lasciar scivolare quella superiore verso il basso per ottenere una sfera perfetta da inserire nel bicchiere dei drink o dei distillati. La scelta del ghiaccio al bar è un particolare fondamentale. Il blocco di ghiaccio intero usato in particolare in Giappone è il massimo della trasparenza e della limpidezza, per questo l’intaglio da questo stesso blocco o la sua scultura producono i pezzi di ghiaccio migliori da utilizzare nei drink: si sciolgono più lentamente e annacquano meno il cocktail.

MAGIC DROP



Infine vogliamo parlarvi del **Magic Drop**. Si tratta di un prodotto liquido contenente nanoparticelle che creano un film sottile su qualsiasi materiale ceramico non poroso e su vetro, come piatti e vassoi in ceramica. Le nanoparticelle aderiscono saldamente al supporto, provocando un effetto ninfea: la superficie diventa ultra-repellente e le gocce di salsa o liquido, una volta disegnate durante l’impiattamento, risaltano sulla superficie come gocce di mercurio. Il contatto del liquido appoggiato dove è stato steso il Magic Drop permette di formare sfere regolari con un effetto trompe l’oeil che richiama l’aspetto delle sferificazioni. Salse, coulis, glaces e oli aromatizzati sono così più stabili e definiti. Non solo, è possibile impiattare anche salse a base di acqua, olio e alcol ottenendo lo stesso effetto ottico. La superficie trattata è comunque idonea al contatto alimentare ma il prodotto non è commestibile da solo.

Questo articolo è a cura di RG commerciale:
Info e contatti: www.rgmania.com / info@rgmania.com