

Cena romántica a lo "Ferrán Adriá" MiniKit Sferificación

La Sferificación consiste en la gelificación controlada de un líquido que, sumergido en un baño, forma esferas. Esta técnica nació en el laboratorio o taller culinario en que Ferrán Adriá da rienda suelta a su creatividad delante (y alrededor) de los fogones. La empresa Vinçon comercializa el MiniKit

Sferificación, un auténtico minilaboratorio con las sustancias y utensilios necesarios para que en nuestra propia casa emulemos técnicamente a los más grandes chefs, esferificando diferentes alimentos. Este minikit cuenta con los productos más representativos, Algin, Gluco, Xantana, Agar

y Lecite, además de los utensilios necesarios para elaborar las esferificaciones, como la cuchara coladora, la cuchara medidora, una jeringa y un juego de cinco medidas de cucharas esferificadoras. Para más información: www.texturaselbulli.com P.V.P.: 77 Euros

Para amantes de lo gourmet Primer Día de Cosecha de Castillo de Canena

Castillo de Canena vuelve a revolucionar el sector de los aceites de alta gama con la presentación de la segunda edición limitada Primer Día de Cosecha Reserva Familiar Arbequino y Picual, diseñada en esta ocasión por el torero Enrique Ponce. Primer Día de Cosecha es ya un referente en el mundo del aceite de oliva Extra Virgen por su calidad, aroma y sabor. Tras su éxito de lanzamiento en el año 2006, esta segunda edición ya cuenta con una lista de espera que sobrepasa las ventas del año pasado. Primer Día de Cosecha son aceites elaborados con frutos todavía verdes de las variedades picual y arbequino. Poseen, por tanto, la vitalidad y el dinamismo de la juventud, algo agresivos, pero con la suficiente armonía como para poder disfrutarlos y recrear el paladar.

Objeto de colección de edición limitada Grand Marnier Edición Lounge

Se trata de una singular reinterpretación de la mítica botella de Grand Marnier Cordon Rouge, licor de naranja de base de cognac. Conservando los atributos inalterables de la marca, especialmente la forma tan peculiar de la botella, la Edición 2007 se inspira en los bares lounge, tomando prestado su aspecto externo y, sobre todo, sus materiales: el terciopelo, el cuero y el metal. Estos lugares espaciosos y envolventes son propicios para las relaciones sociales y reflejan el mundo acogedor y al mismo tiempo refinado de Grand Marnier. Esta edición Lounge está disponible en cantidades limitadas en algunos bares y locales de gran prestigio. Para más información: www.grand-marnier.com



Un capricho para todos los paladares

Geleé de vino Pedro Ximénez de Anima Áurea

La marca de aceite de oliva virgen extra, Anima Áurea, vuelve a sorprendernos con un nuevo producto 'gourmet', el 'gelée' de Vino Pedro Ximénez, que dejará con la boca abierta a los buscadores de las pequeñas joyas gastronómicas. Una pequeña delicia que resulta el mejor acompañante de platos tan sabrosos como el 'foie' y el paté, los quesos de cabra o curados y también las carnes a la brasa. Además, es perfecto para glasear helados y frutas frescas, o simplemente sobre el pan, como desayuno o merienda. Este delicado y exclusivo 'gelée' de autor elaborado artesanalmente con una selección de los mejores vinos Pedro Ximénez y pectina natural, cuenta con una ventaja: no contiene azúcares añadidos. El 'gelée' de Vino Pedro Ximénez Anima Áurea sólo puede adquirirse exclusivamente en tiendas como E&A Gispert, en Barcelona; Lukas, en San Sebastián y en las Pastelerías Mallorca de Madrid. Además, se puede conseguir llamando al teléfono 913 199 767. P.V.P.Aprox.: 5 Euros

