

*"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.

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



20/0020  
Sphere Chef Kit





## Pasos / Steps

Con estos sencillos pasos podrás conseguir el resultado deseado.  
 With this easy steps you can get the result you want.



Preparación de los ingredientes  
 Ingredient preparation



1



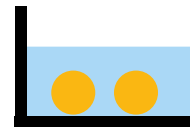
Llenar la base con una capa de alginato hasta la primera línea  
 Fill with alginate up to the first line

3



Rellenar el vaso con alginato realizando movimientos circulares  
 Fill the glass with alginate with circular motion

5



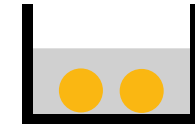
Retirar del baño de alginato y limpiar en un baño de agua  
 Remove from the alginate bath and clean in a water bath

2



Introducir la mezcla del producto que se desee esferificar  
 Add the mixture of the product to be spherified

4



Colocar las esferas en un baño de alginato  
 Place the sphere in an alginate 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

## ¿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

Guia Sphere Chef Kit  
Sphere Chef Kit Guide

YouCook



20/0020  
Sphere Chef Kit

20/0018  
Sphere Kit 16 vasos  
Sphere Kit 16 glasses

20/0019  
Sphere dosificador  
Sphere dispenser

Dispensador de líquido  
con pistón  
Liquid dispenser with piston



XL: Ø 5 cm  
L: Ø 4 cm  
M: Ø 3 cm  
S: Ø 2 cm



20/0004  
Cuchara Lotus  
Lotus Spoon

10 uds  
pcs

Esferificación con colorante oro  
/ Spherification with golden dye



Esferificación doble color  
/ Double colour spherification



Accede al recetario  
Recipe book acces

PDF ESP

PDF ENG

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.



Contiene recetas en el interior  
Recipes included

20/0006

Reverse Sphere Dispenser Kit

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



Esferificación fácil y rápida  
Easy and quick spherification

YouCook



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

# 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



Conoce más sobre Wonder Bubbles  
Learn more about Wonder Bubbles

YouCook



## Wonder Potion

500 ml

30/3026	Chocolate	30/3045	Trufa blanca / White truffle
30/3028	Caramelo / Caramel	30/3046	Limón / Lemon
30/3029	Menta / Mint	30/3047	Chili
30/3030	Fresa / Strawberry	30/3048	Naranja / Orange
30/3044	Regaliz / Licorice	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



Cómo usar Caviar Box  
How to use Caviar Box

YouCook



# 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  
 Spaghetto Kit Classic

Guía de uso de Spaghetto Kit  
 Spaghetto Kit guide



**YouCook**

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



Macarrones gelificados de café  
 Jellified coffee macaronis



**YouCook**