

ÍNDICE

TEORÍA GENERAL DEL HELADO	10
Introducción a la heladería	12
Elementos esenciales del helado	14
La formulación en heladería	24
Proceso de elaboración	40
Nitrógeno líquido: un nuevo camino	42
TEORÍA DEL SABOR	44
Gusto	52
Tacto	56
Olfato	60
TEORÍA DE LOS AROMAS	64
Los aromas como base del sabor	68
¿Cómo potenciar el sabor a través del aroma?	72
¿Cómo crear partiendo de los aromas?	78
¿Cómo capturar los aromas en cocina?	88
RECETAS	
AROMAS VERDES	
Maíz	102
Paletas de maíz dulce	106
Helado de maíz asado y caramelo	108
"Maíz"	110
Té verde hojicha y cardamomo	114
Aceite de oliva y albahaca	118
Tomate	122
Manzana verde	126
Primavera helada	130
Pepino y hierbabuena	136
La gran ola de Kanagawa	140
Aguachile	146
AROMAS FLORALES	
Lavanda y miel	154
Lichis y rosas	158
Ispahan	162
Pimienta rosa	166
Polo de pimienta rosa	171
Fresas, yogur y especias	172
Violetas	178
Floral	182
Higos, fresas y earl grey	188
Melón	192
Cantalupo y flores	197
Sandía y Jamaica	202
Milhojas rojas	206

AROMAS REFRESCANTES	
Jengibre, limón y miel	214
Romero y miel	218
Panal	222
Mandarina y zanahoria	226
Mango y yuzu	232
Cornetto	236

AROMAS PASTELEROS	
Vainilla con base de yema	248
Vainilla con base blanca	250
Flor de vainilla	252
Vainilla base blanca ahumada	258
Vainilla versión semisorbete	260
Melocotón Melba	262
Fresas con nata	268
Sándwich helado	272
Almendra tostada	274
Paleta almendrada	279
Bellota	280
Amaretto	286
Cerezo	290
Mascarpone	294
Pan de muerto	298
Pan de muerto aéreo	302
Piña y miel	306

AROMAS BOSCOSOS	
Ajonjolí negro	314
Trufa negra	318
Remolacha y yogur	322
Coco	326
Coconut	331

AROMAS CÁLIDOS	
Chai	340
Arroz con leche y especias	344
Ajo negro	348
Vino de Jerez	352
Camembert y Jerez	356
Chocolate de metate	362
Cacaotal	366
Cold brew, tonka y chocolate	372
"Magnum" de tonka, café y chocolate	377

AROMAS TORREFACTOS	
Caramelo salado	382
Sándwiches helados	386
Chocolate 70%	388
Crème brûlée	392
Galleta	396
Paleta de galleta	400
Leche quemada	402
Madera tostada	406
Torrefactos	410

AROMAS ANIMALES + QUÍMICOS + DESAGRADABLES	
Negroni	420
Naranjas y Campari	424
Queso de cabra y yogur	428
Bacón y piloncillo	432
Berlina de bacón y piloncillo	436

INDEX

GENERAL THEORY OF ICE CREAM	11
Introduction to ice cream	13
Essential elements in ice cream	15
Ice cream formulation	25
Preparation process	41
Liquid nitrogen: a new path	43
THEORY OF FLAVOR	45
Taste	53
Touch	57
Smell	61
THEORY OF AROMAS	65
Aromas as the basis for flavor	68
How to enhance flavor through aroma?	73
How to create from aromas?	79
How to capture aromas in cooking?	89
RECIPES	
GREEN AROMAS	
Corn	103
Sweet corn popsicles	107
Roasted corn and caramel ice cream	109
'Corn'	110
Hojicha green tea and cardamom	115
Olive oil and basil	119
Tomato	122
Green apple	127
Frosty spring	130
Cucumber and peppermint	137
The great wave off Kanagawa	140
Aguachile	147
FLORAL AROMAS	
Lavender and honey	155
Lychees and roses	159
Ispahan	162
Pink pepper	167
Pink pepper popsicle	171
Strawberries, yogurt and spices	172
Violets	179
Floral	182
Figs, strawberries and earl grey	189
Melon	193
Cantaloupe and flowers	197
Watermelon and hibiscus	203
Red millefeuille	206

REFRESHING AROMAS	
Ginger, lemon and honey	215
Rosemary and honey	219
Honeycomb	222
Mandarin and carrot	227
Mango and yuzu	233
Cornetto	236

PASTRY AROMAS	
Egg base and vanilla	248
Dairy-based vanilla	250
Vanilla flower	252
Smoked dairy based vanilla	258
Vanilla semi-sorbet	261
Peach Melba	262
Strawberries and cream	269
Ice cream sandwich	273
Roasted almond	275
Almond popsicle	279
Acorn	280
Amaretto	287
Cherry tree	292
Mascarpone	295
Pan de muerto	299
Airy pan de muerto	305
Pineapple and honey	307

FORESTY AROMAS	
Black sesame	315
Black truffle	319
Beet and yogurt	323
Coconut	327
'Coconut'	331

WARM AROMAS	
Chai	341
Spiced rice pudding	344
Black garlic	349
Sherry	353
Camembert and Sherry	356
Metate chocolate	363
The cocoa field	366
Cold brew, tonka and chocolate	373
Tonka, coffee and chocolate, 'Magnum'	377

ROASTED	
Salted caramel	383
Ice cream sandwiches	387
70% chocolate	389
Crème brûlée	393
Cookie	397
Cookie popsicle	401
Leche quemada	403
Roasted wood	407
Roasted	

ANIMAL + CHEMICAL + UNPLEASANT AROMAS	
Negroni	421
Orange and Campari	424
Goat cheese and yogurt	429
Bacon and piloncillo	433
Bacon and piloncillo Berliner	437