



ROWZER

CREATIVE  TEXTURES



Nuestro Chef...

Ricard Martínez

Taurus Professional ha querido contar con el talento de Ricard Martínez y la calidad y el diseño de la vajilla Pordamsa para elaborar este recetario de Rowzer. El objetivo del chef ha sido transmitir una nueva manera de ver las posibilidades de Rowzer, mucho más cercana al mundo de la heladería artesana y obteniendo un resultado mucho más estable, priorizando el sabor y con una mayor durabilidad del producto en el plato.

Ricard, nacido en Barcelona, se formó junto a grandes chefs nacionales e internacionales como Santi Santamaría, Ramón Freixa, Dani García, Mauro Uliassi, etc. Después decidió seguir aprendiendo y descubrir el mundo del dulce en Espaisucre (Barcelona), donde desarrolló su carrera durante 15 años.

En todo ese tiempo ocupó los cargos de jefe de cocina del restaurante, coordinador de estudios de la escuela, chef manager de I+D y colaboró en congresos gastronómicos, publicaciones especializadas del sector, proyectos de industria alimentaria con Angelo Corvitto, programas de televisión como Master Chef, etc. Ricard también forma parte del Colectivo 21Brix, un grupo de pasteleros de primer nivel que comparten innovaciones e investigan nuevas técnicas de repostería.

En la actualidad Ricard emprende una nueva etapa en solitario aportando toda su experiencia al sector mediante diferentes proyectos innovadores y creativos.

PROYECTO ROWZER
x
RICARD MARTÍNEZ

¿Por qué no mirar Rowzer con una visión cercana a la heladería y a su formulación?

¿Podemos trabajar las recetas como si fueran helados?

La visualización del recetario trabajándolo con estabilizantes y de una forma cercana al mundo heladero nos aporta muchas ventajas en el mundo gastronómico, obteniendo unas texturas cercanas a la heladería artesana y con una durabilidad en congelador mayor, siempre respetando al máximo el sabor y obteniendo mucho mejor resultado en los emplatados.

Los puntos clave para un óptimo resultado son:

Realización del mix: Importancia de respetar las temperaturas y proceso de la receta para asegurarnos la perfecta hidratación de los estabilizantes. Así como los tiempos de maduración antes de congelar el producto en los recipientes (mínimo 3h).

Procesado con Rowzer: Importante respetar que el mix esté entre -20 y -22 °C para poder obtener una mezcla resultante entre -8 y -10 °C.

Reposo posterior: Dejar estabilizar en el congelador después de procesar con Rowzer (1 h aprox.) para obtener la textura idónea.



El proceso



- 1.** Coloca la receta dentro del recipiente metálico de Rowzer (triturada o en trozos) y llena el recipiente de manera uniforme hasta el máximo nivel.
- 2.** Congelar a una temperatura de entre -20° -22° C.
- 3.** Colocar la cuchilla en la tapa del portavasos negro y fija el conjunto a tu Rowzer.
- 4.** Una vez congelada la mezcla, introducir el recipiente metálico en el portavaso y colocarlo en la Rowzer girándolo hasta que quede correctamente fijado.
- 5.** Seleccionar las dosis que necesite con procesamiento simple o doble.
- 6.** Rowzer procesará la receta hasta el nivel seleccionado, obteniendo las dosis justas que necesite para servir, y pudiendo volver a congelar el sobrante.
- 7.** ¡Helado listo! Sacar el contenedor del portavaso y servir el helado.

CONCENTRADO DE SETAS



videoreceta



400 g SETAS
25 g AJO ASADO
80 g TOMATE ASADO
40 g ACEITE OLIVA
40 g MANTEQUILLA
60 g SALSA SOJA
0,4 g XANTANA

Coste aprox. ración:
0.35€

Saltear las setas en el aceite y la mantequilla e incorporar las verduras asadas, la salsa de soja y la xantana.

Volcar en una jarra de Rowzer y congelar.

Procesar por Rowzer DOBLE PROCESADO - 2 veces.

Utilizar según necesidades.

Posibles usos: Intensificador de sabor, base concentrada de setas para arroces, cremas, sopas, etc.

PASTA DE CURRY



- 50 g MANTEQUILLA
- 90 g JENGIBRE TROCEADO
- 250 g CEBOLLA TROCEADA
- 120 g ZANAHORIA TROCEADA
- 30 g AJO
- 20 g CITRONELA
- 2 g ANIS ESTRELLADO
- 2 g JENGIBRE EN POLVO
- 0,5 g PIMIENTA NEGA
- 20 g AZÚCAR MORENO
- 5 g CILANTRO FRESCO
- 12 g CÚRCUMA
- 0,5 g CLAVO DE OLOR
- 0,6 g CANELA EN POLVO
- 10 g SAL
- 400 g LECHE DE COCO
- 0,4 g XANTANA

Coste aprox. ración:
0.10€

Saltear en la mantequilla el jengibre, la cebolla y la zanahoria hasta que estén tostadas.

Volcar en una jarra de Rowzer e incorporar el resto de ingredientes de la receta. Congelar.

Procesar por Rowzer SIMPLE PROCESADO.

Utilizar según necesidades.

Posibles usos: Intensificador de sabor, base concentrada de curry para guisos, arroces, cremas, sopas, etc.

**MANTEQUILLAS
COMPUESTAS**



LIMÓN Y ALCAPARRAS

- 500 g MANTEQUILLA POMADA
- 80 g ALCAPARRAS EN CONSERVA
- 50 g RALLADURA FINA DE PIEL DE LIMÓN

videoreceta



Coste aprox. ración:
0.10€

Secar bien las alcaparras del líquido de la conserva.
Mezclar todos los ingredientes en una jarra de Rowzer.
Congelar.
Procesar por Rowzer DOBLE PROCESADO - 3 veces.
Dejar descongelar en nevera y utilizar según necesidades.

CILANTRO Y JALAPEÑO

- 500 g MANTEQUILLA POMADA
- 12 g JALAPEÑO EN VINAGE (ESCURRIDO)
- 100 g CILANTRO ESCALDADO Y SECO

Coste aprox. ración:
0.09€

Secar bien los jalapeños de líquido de la conserva.
Mezclar todos los ingredientes en una jarra de Rowzer.
Congelar.
Procesar por Rowzer DOBLE PROCESADO - 3 veces.
Dejar descongelar en nevera y utilizar según necesidades.

TOMATE SECO Y ORÉGANO

- 500 g MANTEQUILLA POMADA
- 210 g TOMATE SECO EN CONSERVA
- 2 g ORÉGANO SECO

videoreceta



Coste aprox. ración:
0.10€

Secar bien el tomate del líquido de la conserva.
Mezclar todos los ingredientes en una jarra de Rowzer.
Congelar.
Procesar por Rowzer DOBLE PROCESADO - 3 veces.
Dejar descongelar en nevera y utilizar según necesidades.

SOPA DE TOMATE ASADO



600 g TOMATES ASADO
55 g CEBOLLA ASADA
5 g AJO ASADO
35 g ACEITE OLIVA 0,4° SUAVE
2,2 g SAL
0,3 g XANTANA

Coste aprox. ración:
0.30€

Mezclar todos los ingredientes en una jarra de Rowzer.

Congelar.

Procesar por Rowzer DOBLE PROCESADO - 3 veces.

Colar una vez descongelado.

Utilizar según necesidad una vez descongelado.

MOUSSE DE POLLO ASADO



videoreceta



- 400 g POLLO ASADO
- 60 g PAN MOLDE
- 150 g LECHE
- 250 g NATA 35%MG
- 40 g CEBOLLA ASADA
- 20 g AJO ASADO
- 24 g ACEITE OLIVA VIRGEN
- 6 g SAL
- 12 g PEREJIL FRESCO
- 15 g ZUMO DE LIMÓN COLADO
- 0,3 g XANTANA

Coste aprox. ración:
0.35€

Mezclar todos los ingredientes en una jarra de Rowzer.

Congelar.

Procesar por Rowzer DOBLE PROCESADO - 2 veces.

Descongelar en la nevera durante unas horas antes de consumir.

**POLVO CONGELADO
DE QUESO DE CABRA**



videoreceta



550 g QUESO DE CABRA
240 g LECHE
95 g GLUCOSA LÍQUIDA 38DE
c/s. SAL

Coste aprox. ración:
0.41€

Hervir la leche y escaldar el queso.

Triturar en Taurus Mycook Pro programando:
7 minutos - temperatura 70° - velocidad 3

Colar y colocar en la jarra de la Rowzer. Congelar a -20°C.

Procesar mínimo 3 raciones por Rowzer SIMPLE PROCESADO.



HELADO DE PISTACHO

videoreceta



510 g AGUA MINERAL
65 g LECHE EN POLVO DESNATADA LPD
45 g DEXTROSA
5 g ESTABILIZANTE NEUTRO DE HELADO
85 g SACAROSA
135 g PASTA PISTACHO 100%
2 g SAL

Coste aprox. ración:
0,44€

Mezclar la sacarosa con el neutro y reservar.

A parte, poner en un recipiente el agua mineral, la dextrosa, la sal y la LPD. Llevar a 40°C e incorporar en forma de lluvia y moviendo con una varilla la mezcla de sacarosa y neutro.

Llevar la mezcla a 80°C. Emulsionar con la pasta de pistacho con la ayuda de una batidora de mano eléctrica.

Enfriar. Dejar madurar unas horas. Poner en la jarra de la Rowzer y congelar a -20°C.

Procesar por Rowzer DOBLE PROCESADO.

Dejar estabilizar en congelador 1 h aprox.

DUO DE HELADOS DE CARAMELO SALADO Y NATA



HELADO DE CARAMELO SALADO

videoreceta



PARA EL TOFFEE

500 g SACAROSA
12 g NATA 35%MG
100 g MANTEQUILLA A DADOS

Coste aprox. ración:
0.07€

PARA EL HELADO

480 g LECHE
20 g LPD
20 g SACAROSA
5 g ESTABILIZANTE NEUTRO DE HELADO
20 g YEMA
14 g GLUCOSA EN POLVO 38DE
40 g MANTEQUILLA A DADOS 2
200 g TOFFEE (RECETA ANTERIOR)
3 g SAL

Hacer un caramelo en seco con la sacarosa. Escaldar con la nata caliente y disolver bien el caramelo.

Dejar bajar temperatura para incorporar la mantequilla, emulsionar con batidora de mano. Reservar.

Mezclar la sacarosa con el neutro y reservar.

A parte, poner en un recipiente la leche, la LPD, la yema, la sal y la glucosa en polvo. Llevar a 40°C e incorporar en forma de lluvia y moviendo con una varilla la mezcla de sacarosa y neutro. Llevar la mezcla a 80°C. Retirar.

Añadir el toffee junto con la mantequilla 2 y emulsionar con la ayuda de una batidora de mano. Enfriar. Dejar madurar unas horas.

Poner en la jarra de la Rowzer y congelar a -20°C.

Pasar por Rowzer en modo procesado Normal.

Dejar estabilizar en congelador 1h aprox.

HELADO DE NATA

videoreceta



435 g AGUA MINERAL
260 g NATA 35%MG
90 g SACAROSA
5 g ESTABILIZANTE NEUTRO DE HELADO
75 g GLUCOSA EN POLVO 38DE
70 g LECHE EN POLVO DESNATADA LPD
25 g MALTODEXTRINA

Coste aprox. ración:
0.09€

Mezclar la sacarosa con el neutro y reservar.

A parte, poner en un recipiente el agua mineral, la nata, la glucosa en polvo, la maltodextrina y la LPD. Llevar a 40°C e incorporar en forma de lluvia y moviendo con una varilla la mezcla de sacarosa y neutro.

Llevar la mezcla a 80°C. Enfriar. Dejar madurar unas horas.

Poner en la jarra de la Rowzer y congelar a -20°C.

Pasar por Rowzer en modo procesado Normal.

Dejar estabilizar en congelador 1h aprox.

**HELADO DE
CHOCOLATE BLANCO Y GENGIBRE**





550 g AGUA MINERAL
10 g NATA 35% MG
50 g LPD
5 g ESTABILIZANTE NEUTRO DE HELADO
30 g SACAROSA
45 g DEXTROSA
30 g LICUADO DE JENGIBRE
28 g MANTECA DE CACAO
165 g CHOCOLATE BLANCO
2 g SAL
3,5 g JENGIBRE EN POLVO

Coste aprox. ración:
0.16€

Mezclar la sacarosa con el neutro y reservar.

A parte, poner en un recipiente el agua mineral, la nata, la dextrosa, la sal, el jengibre en polvo y la LPD.

Llevar a 40°C e incorporar en forma de lluvia y moviendo con una varilla la mezcla de sacarosa y neutro. Llevar la mezcla a 80°C.

Emulsionar con el chocolate blanco y la manteca con la ayuda de una batidora de mano eléctrica, acabar emulsionando el jengibre licuado. Enfriar. Dejar madurar unas horas.

Poner en la jarra de la Rowzer y congelar a -20°C.

Procesar por Rowzer SIMPLE PROCESADO.

Dejar estabilizar en congelador 1 h aprox.

**HELADO VEGANO DE
CALABAZA ESPECIADA**



Coste aprox. ración:

0.06€

PARA EL MIX DE ESPECIAS

- 6 g CANELA EN POLVO
- 1,5 g NUEZ MOSCADA EN POLVO
- 1,5 g JENGIBRE EN POLVO
- 0,6 g PIMIENTA NEGA EN POLVO
- 1,5 g CLAVO EN POLVO

PARA EL HELADO

- 120 g AGUA MINERAL
- 5 g ESTABILIZANTE NEUTRO DE HELADO
- 40 g SACAROSA
- 60 g DEXTROSA
- 57 g GLUCOSA EN POLVO 38DE
- 8 g INULINA CALIENTE
- 1,5 g MIX DE ESPECIAS (RECETA ANTERIOR)
- 1,5 g SAL
- 500 g PURÉ DE CALABAZA ASADA

Mezclar todos las especias y reservar para la utilización en el helado.

Mezclar la sacarosa con el neutro y reservar.

A parte, Poner en un recipiente el agua mineral, la dextrosa, la glucosa en polvo, la inulina, el mix de especias y la sal. Llevar a 40°C e incorporar en forma de lluvia y moviendo con una varilla la mezcla de sacarosa y neutro. Llevar la mezcla a 70°C.

Enfriar con el puré de calabaza asada. Triturar bien.
Dejar madurar unas horas.

Poner en la jarra de la Rowzer y congelar a -20°C.

Procesar por Rowzer SIMPLE PROCESADO.

Dejar estabilizar en congelador 1 h aprox.



**HELADO DE
CHOCOLATE NEGRO 70%**



580 g AGUA
80 g LECHE EN POLVO DESNATADA
45 g DEXTROSA
45 g SACAROSA
5 g ESTABILIZANTE NEUTRO DE HELADO
200 g COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 70%
1,5 g SAL

Coste aprox. ración:
0.23€

Mezclar la sacarosa con el neutro y reservar.

A parte, poner en un recipiente el agua mineral, la dextrosa, la sal y la LPD. Llevar a 40°C e incorporar en forma de lluvia y moviendo con una varilla la mezcla de sacarosa y neutro.

Llevar la mezcla a 80°C.

Emulsionar con el chocolate 70% con la ayuda de una batidora de mano eléctrica.

Enfriar. Dejar madurar unas horas.

Poner en la jarra de la Rowzer y congelar a -20°C.

Procesar por Rowzer SIMPLE PROCESADO.

Dejar estabilizar en congelador 1 h aprox.

**HELADO DE
AVELLANA**





515 g AGUA MINERAL
70 g LECHE EN POLVO DESNATADA LPD
45 g DEXTROSA
5 g ESTABILIZANTE NEUTRO DE HELADO
200 g PRALINÉ AVELLANA AL 50%
2 g SAL

Coste aprox. ración:
0.12€

Mezclar la dextrosa con el neutro y reservar.

A parte, poner en un recipiente el agua mineral, la sal y la LPD. Llevar a 40°C e incorporar en forma de lluvia y moviendo con una varilla la mezcla de dextrosa y neutro.

Llevar la mezcla a 80°C.

Emulsionar con el praliné de avellana con la ayuda de una batidora de mano eléctrica.

Enfriar. Dejar madurar unas horas.

Poner en la jarra de la Rowzer y congelar a -20°C.

Pasar por Rowzer en modo procesado Normal.

Dejar estabilizar en congelador 1h aprox.

**GRANIZADO DE
FRUTOS ROJOS**





375 g MIX DE FRUTOS ROJOS

300 g AGUA MINERAL

60 g SACAROSA

Coste aprox. ración:

0.11€

Disolver en el agua tibia la sacarosa.

Volcar en la Jarra Rowzer y añadir el mix de frutos rojos.

Congelar a -20°C y procesar por Rowzer SIMPLE PROCESADO Normal, las raciones necesarias.

Utilizar el granizado directamente.

**SORBETE DE
MELOCOTÓN Y JAZMÍN**





750 g PULPA DE MELOCOTÓN
50 g SACAROSA
70 g GLUCOSA POLVO 38DE
70 g DEXTROSA
40 g MALTODEXTRINA
5 g ESTABILIZANTE NEUTRO DE SORBETE
1 gota ESENCIA DE JAZMÍN

Coste aprox. ración:
0.12€

Mezclar la sacarosa con el neutro y reservar.

A parte, poner en un recipiente la pulpa descongelada y el resto de ingredientes menos la esencia.

Llevar a 40°C e incorporar en forma de lluvia y moviendo con una varilla la mezcla de sacarosa y neutro.

Llevar la mezcla a 70°C.

Enfriar e incorporar la esencia de Jazmín.

Poner en la jarra de la Rowzer y congelar a -20°C.

Pasar por Rowzer en modo procesado Normal.

Dejar estabilizar en congelador 1 h aprox.

**SORBETE DE REMOLACHA
Y ENELDO**





155 g AGUA MINERAL
60 g SACAROSA
5 g ESTABILIZANTE NEUTRO DE SORBETE
6 g DEXTROSA
40 g GLUCOSA EN POLVO 38DE
540 g PULPA DE FRAMBUESA
135 g PULPA DE REMOLACHA
3 g ENELDO FRESCO

Coste aprox. ración:
0.23€

Mezclar la sacarosa con el neutro y reservar.

A parte: Poner en un recipiente el agua mineral, la dextrosa, la glucosa en polvo. Llevar a 40°C e incorporar en forma de lluvia y moviendo con una varilla la mezcla de sacarosa y neutro. Llevar la mezcla a 70°C.

Enfriar con las pulpas. Dejar madurar unas horas.

Poner en la jarra de la Rowzer, incorporar las hojas de eneldo fresco y congelar a -20°C.

Procesar por Rowzer DOBLE PROCESADO.

Dejar estabilizar en congelador 1h aprox.

SORBETE DE LIMÓN, ALBAHACA Y CLAVO



videoreceta



370 g AGUA MINERAL
120 g DEXTROSA
80 g SACAROSA
4 g ESTABILIZANTE NEUTRO DE SORBETE
2 g RALLADURA DE LIMÓN
255 g ZUMO LIMÓN COLADO
20 g ALBAHACA FRESCA
0,4 g CLAVO EN POLVO

Coste aprox. ración:
0.12€

Mezclar la sacarosa con el neutro y reservar.

A parte, poner en un recipiente el agua mineral, la dextrosa y el clavo de olor. Llevar a 40°C incorporar en forma de lluvia y moviendo con una varilla la mezcla de sacarosa y neutro.

Llevar la mezcla a 70°C.

Enfriar con el zumo de limón e incorporar la ralladura de limón. Dejar madurar unas horas.

Poner en la jarra de la Rowzer, incorporar las hojas de albahaca fresca y congelar a -20°C.

Pasar por Rowzer en MODO DOBLE PROCESADO.

Dejar estabilizar en congelador 1 h aprox.



SORBETE DE MARACUYÁ Y YUZU



videoreceta



350 g AGUA MINERAL
300 g PULPA DE MARACUYÁ
100 g PULPA DE YUZU
170 g SACAROSA
6 g ESTABILIZANTE NEUTRO DE SORBETE
50 g GLUCOSA POLVO 38DE
20 g MALTODEXTRINA

Coste aprox. ración:
0.31€

Mezclar la sacarosa con el neutro y reservar.

A parte, poner en un recipiente el agua mineral y la glucosa junto con la dextrosa.

Llevar a 40°C e incorporar en forma de lluvia y moviendo con una varilla la mezcla de sacarosa y neutro. Llevar la mezcla a 70°C.

Enfriar con las pulpas descongeladas.

Dejar madurar unas horas.

Poner en la jarra de la Rowzer y congelar a -20°C.

Procesar por Rowzer SIMPLE PROCESADO.

Dejar estabilizar en congelador 1 h aprox.





taurus
PROFESSIONAL

Av. Barcelona s/n . 25790 Oliana · Spain · T. +34 973 47 05 50