

El CSIC ayuda a los chefs con una clara de huevo hidrolizada más manejable

Noticias

Se trata de una clara de huevo hidrolizada desarrollada por el CSIC que resulta más fácil de trabajar

Los chefs disponen ya de una clara de **huevo hidrolizada desarrollada por el CSIC** que resulta más fácil de trabajar y que ofrece múltiples posibilidades tanto en recetas dulces como saladas.

Este nuevo producto derivado de la clara de huevo proporciona "una espuma más esponjosa, brillante, ligera, uniforme y que además resulta más manejable para su aplicación en alta cocina", ha informado en una nota la institución científica.

El nuevo producto tiene, según los investigadores, "propiedades tecnofuncionales novedosas y antihipertensivas", y se obtiene tras tratar la clara pasteurizada mediante hidrólisis, con lo que se rompen las proteínas en fragmentos de menor tamaño.

"La espuma hecha con este producto puede volver a montarse transcurrido un tiempo, una capacidad que no tiene la clara de huevo normal. Su sabor neutro y su color blanco permiten mezclarlo con diferentes ingredientes, como purés, pulpas o saborizantes, para obtener nuevas texturas y sabores", explica la investigadora del CSIC Marta Miguel Castro.

La composición de la clara hidrolizada es exclusivamente proteica, sin grasas ni azúcares, y se conserva refrigerado o liofilizado, una forma de desecado en frío.

El cocinero Mario Sandoval, que ha colaborado en todo el proceso evaluando los usos culinarios del producto, lo define como "muy atractivo para cocina dulce y salada por todas las propiedades que tiene".

En repostería y pastelería se puede emplear para la elaboración de bizcochos, cremas y merengues más ligeros, así como en forma de espuma "muy suave y ligera" para nuevas aplicaciones en cocina salada, sugiere el chef madrileño.

"Lo interesante para nosotros es que resulta estable durante un largo periodo de tiempo sin necesidad de añadir ningún tipo de producto que ayude a mantener su volumen inicial", añade.

Además, al poner la espuma en contacto con aceite de oliva se origina una reacción efervescente similar a la espuma de mar, lo que el chef encuentra "interesante para la elaboración de algún plato en el que el propio cliente pueda participar de forma activa, siendo él mismo quien produzca dicha reacción".

Redacción