

"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"



esferiko

PRO

La automatización de la esferificación inversa

esferiko transforma la esferificación inversa en un proceso automático, rápido y repetible, sin necesidad de experiencia previa. Desde la mezcla hasta la creación de la esfera, todo se gestiona desde un único equipo.

Su tecnología permite trabajar con una amplia variedad de líquidos, jugos y cremas, controlando con precisión el tamaño de la esfera y el grosor de la membrana. El resultado son esferas perfectamente uniformes, estables y listas para servir.

Diseñado para un uso intensivo, es la solución perfecta para estandarizar la producción, ahorrar tiempo y asegurar un resultado uniforme en cocina, pastelería, coctelería o eventos.

Automated reverse spherification

esferiko turns reverse spherification into an automatic, fast, and repeatable process, requiring no prior experience. From initial mixing to final sphere formation, everything is managed from a single unit.

Its technology works with a wide variety of liquids, juices and creams, offering precise control over sphere size and membrane thickness. The result is perfectly uniform, stable spheres ready for use

Built for heavy-duty professional use, it is the perfect solution to standardize production, save prep time, and guarantee consistent results in kitchens, pastry shops, bars, or catered events.



Desubre esferiko
Discover esferiko

YouCook

esferiko PRO

30/0400
230V · 60Hz

30/0401
110V · 50 Hz

78 x 51 x 45 cm





Producción fácil, automatizada y resultados consistentes

esferiko pro ha sido desarrollado para eliminar las principales dificultades asociadas a la esferificación tradicional.

Su sistema patentado automatiza la preparación de las bases, controla las condiciones de trabajo y produce esferas homogéneas sin necesidad de intervención manual durante el proceso.

Automated production & consistent results

esferiko pro has been developed to eliminate the main challenges associated with traditional spherification techniques.

Its patented technology automates mixture preparation, controls production parameters and generates highly consistent spheres without manual intervention.

VENTAJAS PRINCIPALES / KEY FEATURES



Producción continua sin interrupciones y automatizada, desde la mezcla hasta la esfera terminada

Fully automated, uninterrupted continuous production, from mixing to the finished sphere



Selección de distintos tamaños y espesores de membrana según la aplicación, que garantiza esferas redondas y uniformes

A selection of different membrane sizes and thicknesses depending on the application, ensuring round and uniform spheres



Sistema de asistencia inteligente que guía al usuario paso a paso con detección de posibles errores de formulación con recomendaciones de corrección

An intelligent assistance system that guides the user step by step, detecting potential errors in the formulation and providing recommendations for corrections



Preparación de mezclas al vacío para evitar aire atrapado y mejorar la estabilidad

Vacuum preparation of mixtures to eliminate trapped air



Resultados reproducibles independientemente del operador

Consistent results regardless of operator experience



Coste de producción muy reducido por unidad

Extremely low production cost per sphere



Ecosistema de esferiko

esferiko no es únicamente un equipo de producción automatizada; forma parte de un sistema completo diseñado para facilitar su implantación y aprovechar todo su potencial desde el primer día.

esferiko ecosystem

esferiko pro includes access to a complete digital resource platform designed to help users get the most from the system from day one.

Kit completo / Complete Kit:

- 1 Slow Juicer
- 2 Skin tunnel
- 3 Mixing jar
- 4 Beacker and Porta-beacker
- 5 Spoons
- 6 Measure Spoons
- 7 Lotus Spoon
- 8 100 g esferiko mix
- 9 100 g esferiko skin



Más de 200 recetas y aplicaciones

Una biblioteca especializada que reúne propuestas desarrolladas para cocina, pastelería, coctelería, catering y producción gastronómica.

Over 200 professional recipes

Explore an extensive collection of applications developed for gastronomy, pastry, mixology, catering and food production.

Formación y soporte continuo

Guías técnicas, videos paso a paso, documentación descargable y recursos especializados convierten a esferiko en una plataforma de trabajo en constante evolución.

Training and technical support

Technical guides, step-by-step video tutorials, downloadable documentation and specialised resources make esferikoa continuously evolving professional platform.



Puesta en marcha de esferiko
esferiko set up

YouCook



30/0402
MIX 600 g

30/0403
SKIN 600 g

esferiko MIX

Mezcla todo en uno diseñada para facilitar la preparación de líquidos destinados a esferificación inversa. Ayuda a obtener la viscosidad y estabilidad adecuadas sin trabajar con múltiples ingredientes por separado.

- Preparación rápida y sencilla
- Facilita la incorporación y mezclado
- Textura estable para producción continua

All-in-one blend designed to simplify the preparation of liquids for reverse spherification. Helps achieve the right viscosity and stability without having to work with multiple separate ingredients.

- Quick and easy preparation
- Facilitates incorporation and mixing
- Stable texture for continuous production

esferiko SKIN

Combina alginatos con una selección especial de algas para obtener esferificaciones con una membrana extremadamente fina, elástica y estable.

- Integración optimizada para producción automatizada
- Resultado uniforme y estable
- Sensación casi imperceptible en boca
- Un bote permite elaborar más de 20.000 esferas

It combines alginates with a special selection of seaweed to produce spherifications with an extremely thin, elastic, and stable membrane.

- Optimized for automated production
- Consistent and stable results
- Almost imperceptible texture in the mouth
- One pot allows for the production of more than 20,000 spheres

Un sistema diseñado para múltiples modelos de negocio

- Restaurantes gastronómicos
- Cocina creativa
- Hoteles y resorts
- Banquetes y catering
- Coctelerías
- Pastelerías y obradores
- Heladerías
- Cafeterías
- Tiendas gourmet
- Food service
- Productos gastronómicos personalizados
- Zumos y extractos vegetales
- Cócteles y bebidas
- Vinagres y aliños
- Salsas y concentrados
- Cremas y productos lácteos
- Caldos y sopas
- Postres y rellenos
- Heladería
- Pastelería

A system designed for multiple business models

- Fine dining restaurants
- Creative cuisine
- Hotels and resorts
- Catering and banqueting
- Cocktail bars
- Pastry workshops
- Ice cream shops
- Specialty coffee shops
- Gourmet retail
- Central production kitchens
- Customized gastronomic products
- Fruit and vegetable juices
- Cocktails and beverages
- Vinegars and dressings
- Sauces and concentrates
- Dairy-based preparations
- Stocks and broths
- Desserts and fillings
- Ice creams
- Pastry applications





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.



20/0020
Sphere Chef Kit

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





Pasos / Steps

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

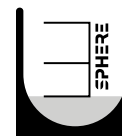
FÁCIL
EASY



Preparación de los ingredientes
Ingredient preparation

YouCook

1



Llenar la base con una capa de
alginate hasta la primera línea

Fill with alginate up
to the first line

2



Introducir la mezcla del producto
que se desee esferificar

Add the mixture of the product
to be spherified

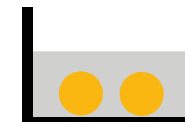
3



Rellenar el vaso con alginate
realizando movimientos circulares

Fill the glass with alginate
with circular motion

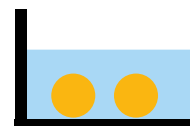
4



Colocar las esferas en un baño de alginate

Place the sphere in an alginate bath

5



Retirar del baño de alginate y limpiar
en un baño de agua

Remove from the alginate bath and
clean in a water 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?

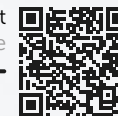
What's included in the kit?

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

Guía 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



Esferificación frita de
jamón (falsa croqueta) /
Fried ham spherification
(fake croquette)



Esferificación de crema catalana
/ Crème brûlée spherification



Esferificación pasificada
/ Raisined 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



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



Wonder Potion

500 ml

30/3026	Chocolate
30/3028	Caramelo / Caramel
30/3029	Menta / Mint
30/3030	Fresa / Strawberry
30/3044	Regaliz / Licorice

30/3045	Trufa blanca / White truffle
30/3046	Limón / Lemon
30/3047	Chili
30/3048	Naranja / Orange
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
Spaghetti Kit Classic

Guía de uso de Spaghetti Kit
Spaghetti 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

