Jordi Roca • Oriol Balaguer • Albert Adrià • Andrea Dopico • Fernando Sáez • Jordi Butrón • Jesús Escalera • Paco Torreblanca • Martín Berasategui • Miquel Guarro Dos Cielos • Paolo Temesio • Rafael Delgado • Yann Duytsche • Daniel Álvarez • Josep María Rodríguez • Manu Jara • Montse Abellá • Angelo Corvitto • Lluís Costa • Carles Mampel • Josean Martínez Alija •

Las recetas de los grandes maestros de la pastelería

# dulce



Prólogos de Joan Roca y Rafael Ansón

PLANETA GASTRO

# Índice


Portada

Presentación, por Rafael Ansón
Prólogo, por Joan Roca

Montse Abellà
- Santceloni
- Madrid
- La filosofía
- Recetas
  - Sopa de chía, granizado de manzana y apio y sorbete de fresa
  - Crema de café con mousse de chocolate cocida
  - Mantecado de avellanas, limón, romero y menta
  - Panacotta de hinojo, aguacate y limón
  - Zanahoria en granizado, lima, eneldo, avena y jengibre

Albert Adrià
- Numerosos locales
- Barcelona
- La filosofía
- Recetas
  - Margarita
  - Cheesecake Coulommiers
  - Hojaldre Vilaplana con crema quemada
  - Maíz, chocolate y cajeta
  - Yuba con trufa

Josean Alija

- Nerua
- Bilbao
- La filosofía
- Recetas
  - Carolina… fresas, rosas, coco y pimienta negra
  - Aguacate, helado de alholva, aceituna negra y café
  - Bizcocho de naranja, crema de manzana, menta y helado de pipas de calabaza
  - Kiwi y helado de shiso
  - Mochi «bollo de mantequilla»

Daniel Álvarez
- Dalua
- Elche
- La filosofía
- Recetas
  - Tronco Alto el sol
  - Panettone de chocolate
  - Brioches
  - Pastel cerise-pasión
  - Misteri

Oriol Balaguer
- Oriol Balaguer
- La filosofía
- Recetas
  - Cacao de yuzu, albaricoque y chocolate
  - Fresh
  - Pastel premium
  - Cacao de chocolate
  - Textura de chocolate OB

Julio Blanco
- Pomme Sucre
- Gijón (Asturias)
- La filosofía

- Recetas
  - Panettone
  - Amagüestu
  - Milhojas de chocholate y tres sabores
  - Tarta de chocolate a la frambuesa y cremoso de yuzu
  - Turrón de palomitas y aloe vera

Jordi Butrón
- EspaiSucre
- Barcelona
- La filosofía
- Recetas
  - Pera, chicharrones y germinado de hinojo
  - Bizcocho de zanahoria con coco, naranja y jengibre
  - Chocoadicto (cacao + jengibre + pan de especias)
  - Fruta de la pasión-café, lemon cress y sorbete de keffir mentolado
  - Sobao con sal, lima y albahaca

Lluís Costa
- Vallflorida
- Sant Esteve de Palautordera, Barcelona
- La filosofía
- Recetas
  - Tarta gianduja de mandarina
  - Intenso de coco
  - Cruasán
  - Tarta de cruasán, crema pastelera y frutas rojas
  - Turrón de rosas y frambuesas

Rafael Delgado
- Can Jubany
- Calldetenes, comarca de Osona (Barcelona)
- La filosofía
- Recetas
  - Kirsch de magrana (granada)

        - Nube helada de chocolate con toffee de palo cortado
        - Piedra (panacotta de chocolate blanco con fresas y lavanda)
        - Risotto a la milanese (mango-toffeej-engibre)
        - Verduras de otoño

- Andrea Dopico
    - ABaC
    - Barcelona
    - La filosofía
    - Recetas
        - Nostra crema catalana
        - Raíces
        - Pisco sour
        - Eau de chocolat
        - Esencia de guanaja

- Yann Duytsche
    - Dolç
    - Sant Cugat del Vallès (Barcelona)
    - La filosofía
    - Recetas
        - Pasión Dolç
        - Kalingo, la isla de las especias
        - Leo
        - Mi primera tarta
        - You

- Jesús Escalera
    - La Postrería
    - Guadalajara (México)
    - La filosofía
    - Recetas
        - Luna de Sevilla
        - Lágrima negra
        - Panal
        - Bosque

        - Cacao tabasco

- Christian Escribà
    - Escribà
    - Barcelona
    - La filosofía
    - Recetas
        - Pastel Angie
        - Pizzaimadas
        - Canelones
        - Paella de arroz con leche
        - Ostras con perla

- Miquel Guarro
    - Chocolate Academy
    - Gurb, comarca de Osona (Barcelona)
    - La filosofía
    - Recetas
        - Haba de cacao origen México (chocolate, lima, chile y coco)
        - Barrita 62,5 % pistacho, 25 % frambuesa y 12,5 % yogur
        - Black rings
        - Mediterranean pinea
        - Indio y cowboy

- Manuel Jara
    - La Dulcería Triana, Manu Jara Nervión y Bocasú
    - Sevilla
    - La filosofía
    - Recetas
        - Tartaleta de almendras, cremoso de frambuesa, chantilly de anís y su banderilla de fruta
        - Criollo
        - Roll
        - Torta de nata con orejones, pasas y almendras
        - Bocasù

- Carles Mampel
  - En la actualidad
  - La filosofía
  - Recetas
    - Sablée Viene
    - Plum cake Etna
    - Cubik-2 (petit-gateaux)
    - Grageas de avellanas, vainilla y lechuga de mar (snack para el café o té)
    - Tarta Diana (sablée Kinako)

- Jordi Roca
  - El Celler de Can Roca
  - La Costa Brava, la esencia del Mediterráneo
  - La filosofía
  - Recetas
    - Caja de puros
    - Adaptación de venerable
    - Fresas con nata
    - Gran bombón de chocolate
    - Suspiro limeño

- Josep Maria Rodríguez
  - La Pastisseria Barcelona
  - Barcelona
  - La filosofía
  - Recetas
    - La Cirera
    - Rosa de los vientos
    - Capuccino
    - Limoncello
    - Pasión-fresa

- Fernando Sáenz
  - Obrador Grate y heladería dellaSera
  - Logroño

- La filosofía
- Recetas
  - Crema helada sombra de higuera
  - Aliño helado para gamba cocida
  - Trufa helada de patovellana al brandy de Jerez
  - El helado con el que soñaban los quesos
  - Crema helada de ajoblanco

Paolo Temesio
- Roca Moo, hotel Omm
- Barcelona
- La filosofía
- Recetas
  - Perfume Omm (Musk)
  - Chocolate, albahaca y yuzu
  - Macaron de fresas con nata
  - Mango, yogur y pistacho verde
  - Xufa, café, avellana y limón

Paco Torreblanca
- Escuela Torreblanca y Totel
- Alicante
- La filosofía
- Recetas
  - Tarta de chocolate y azafrán
  - Huevo de oro
  - Postre Dalí
  - Tarta marron glacé
  - Confitura de tomate y macaron

Créditos



© Joan Pujol-Creus, Montse Abellà: NH Hotel Group

# PRESENTACIÓN

**RAFAEL ANSON, Presidente de la Real Academia de Gastronomía**

Hay quien ha llegado a considerar como uno de los símbolos más característicos de la modernidad la pasión por lo dulce, y no faltan incluso quienes consideran la irrupción de lo dulce como un rasgo de progreso en las sociedades. Por razones nutricionales, no todo el mundo está de acuerdo, desde luego, con esta teoría, pero en todo caso la repostería y la pastelería abren un amplísimo y sugestivo universo de posibilidades en un escenario que a todos nos resulta cada día más cercano. La repostería española profesional ha experimentado una enorme transformación en los últimos años gracias a la labor de una serie de maestros de entre los cuales puede considerarse como el primero a Paco Torreblanca, gran creador alicantino alrededor del cual fue creciendo la siguiente generación y por cuya sede de Elda (Alicante) han desfilado aspirantes a pasteleros de todos los países.

## Reposteros en restaurantes y en tiendas

En España se prepara una pastelería excepcional tanto en los restaurantes como en las tiendas, una cocina dulce de una gran altura. En las mejores casas de comidas ofician maestros de la talla de Jordi Roca (de El Celler de Can Roca, Mejor Pastelero del Mundo en 2014), y lo hicieron otros grandes como Albert Adrià, Mejor Pastelero del Mundo de 2015 y hoy aclamado chef y empresario gastronómico en Barcelona, quien accedió a su oficio como pastelero de elBulli. Grandes cocineros dulces son también el vasco Josean Alija, del restaurante Nerua (Bilbao), y el catalán Jordi Butrón, creador de EspaiSucre (Barcelona). Al frente de diversas tiendas han

crecido las figuras de personajes como el citado Torreblanca (que contó y cuenta con establecimientos bajo su nombre y marca en diferentes lugares de España) o los catalanes Christian Escribà y Oriol Balaguer. Todos ellos han alcanzado un enorme reconocimiento tanto nacional como internacional. En Asturias, Galicia o Madrid se puede descubrir también la obra de grandes creadores, cuyos establecimientos se convierten en lujosas «joyerías» donde sobresale el preciosismo de los productos y la obsesión por el detalle.

## Verdaderas «joyas comestibles»

Tanto los cocineros-reposteros como los que están al frente de obradores son los grandes protagonistas de esta singular obra, que opta por una aproximación más profunda y «filosófica» a la labor de estos creadores contemporáneos, autores de verdaderas «obras de arte gastronómicas». Se incluye a dos grandes cocineras, la venezolana Andrea Dopico, jefa de cocina dulce del restaurante Moments de Barcelona, y Montse Abellà, toda la vida al frente de la propuesta dulce de Santceloni en Madrid junto a su marido, el chef Óscar Velasco. También tienen espacio merecido en el libro otros grandes del dulce como Yann Duytsche, con su famosa pastelería Dolç (en Sant Cugat del Vallès), o el extraordinario heladero riojano Fernando Sáenz, impulsor de las «Conversaciones Heladas». Y así hasta veintiún creadores, verdaderas estrellas de la cocina dulce que, además de talento, comparten en sus recetas una base común de ingredientes (harina, huevos, agua, aceite, lácteos o azúcar) que combinan con otros grandes protagonistas de estos platos, como el omnipresente chocolate y las frutas, desde las más tradicionales hasta las más exóticas. Todos estos productos son incorporados con el objetivo final de llevar a la mesa una cocina dulce, sabrosa, rica y saludable.

La calidad de la obra y de la trayectoria de todos los reposteros citados demuestra que no tiene sentido que se dé tanta importancia a la cocina salada y muy poca a la dulce cuando, además,

visualmente, la *pâtisserie*, delicada y exquisita, es más atractiva. Respecto a esta dualidad, cabe destacar que los cocineros que antes han sido reposteros tienen en este sentido unos conocimientos singulares, como Michel Guérard, Albert Adrià o Jordi Roca, aunque lo que realmente distingue a unos cocineros de otros es su sello personal, que se deja ver tanto en la creatividad que aplican a cada proceso de elaboración como en los elementos extra que añade cada uno.

De esta manera, en las recetas que se ofrecen en este libro, además de los productos tradicionales aparecen otros muchos como el *curry*, los tomates, los frutos secos, la pimienta, el almíbar de rosas, las hojas de *shiso*, los orejones, el zumo de *yuzu*, el coco, el ajonjolí negro, las palomitas e incluso los chiles más picantes.



## Unos límites cada vez más tenues

La Real Academia de Gastronomía se anticipó a esta corriente hace tiempo cuando creó el Premio Nacional Paco Torreblanca y, en breve, la Academia Internacional de Gastronomía celebrará la primera edición del premio L'Art de la Pâtisserie. Creo que existe una cada vez mejor gastronomía salada, pero junto a ella la cocina dulce también se ha ido abriendo paso porque no hay mejor forma de rematar una buena ocasión gastronómica que con ella. Los límites existentes entre lo dulce y lo salado son cada vez más difusos, y cocineros y reposteros caminan de la mano en la gastronomía del siglo XXI.

El oficio de repostero o pastelero constituye, además, una escuela magnífica para los profesionales de la gastronomía, puesto que los tiempos y las proporciones de la cocina dulce son fundamentales y respetarlos es una gran escuela para, a partir de esta base, abordar las exigencias del resto de los platos. La repostería crea tesoros siempre efímeros, nacidos para desaparecer de inmediato, pero que dejan un recuerdo inolvidable porque es una necesidad para el creador ir siempre un poco más allá.

## Algo más que recetas

Planeta Gastro y la Real Academia de Gastronomía se han unido para crear una obra realmente diferente a lo que hasta ahora se ha editado alrededor de la cocina dulce. Y lo es porque, además de las recetas, se contempla la biografía, la filosofía del creador del plato, su entorno, su negocio, con qué vinos armonizan los dulces y hasta qué música sugieren para tomarlo. Porque la cocina dulce se relaciona de maravilla con todas las artes.

## Un plato principal y «otros cuadros»

Para confirmar esta teoría artística, además del plato principal, el «cuadro» seleccionado por el cocinero, cada autor propone otros cuatro postres más (lo que llamamos «otros cuadros») para poder trazar así un bosquejo más preciso de su singularidad gastronómica.

Les dejo que disfruten de la explosión dulce que aparece en las siguientes páginas. Como nos decían en *Las mil y una noches*: «¡Oh, pasteles, dulces, finos y sublimes pasteles, enrollados con los dedos! ¡Vosotros sois la triaca, el antídoto de cualquier veneno! ¡Nada me gusta tanto, y constituís mi única esperanza, toda mi pasión!».

Si «la cocina de la libertad» es una combinación sabia de salud y placer, en «la cocina dulce» damos prioridad a este último para volver después a la sensatez de lo saludable con una sonrisa en los labios.



# PRÓLOGO

**Joan Roca, El Celler de Can Roca**

Culturalmente, asociamos lo dulce a los postres en tanto que relacionamos lo salado con los platos. Esta diferencia ingenua, casi infantil, es una frontera de difícil dilución porque forma parte de la educación que han recibido, a lo largo de los siglos, las papilas que en la punta de la lengua detectan las características de este sabor.

Estamos, pues, ante dos universos que parece que se ignoren —¿eres más de dulce o de salado?— y que no quieran saber nada el uno del otro. Y nada más absurdo que esta disociación. La integración de ambos sabores en nuestro restaurante va más allá de incorporar al menú una relación esporádica entre ellos, quiere dinamitar las fronteras para que, como dice Jordi Roca, en nuestra mente dulce «todo sea posible». Añadimos la dulzura al camino principal del menú y hacemos que se asome sin abandonar el resto de los sabores en un andar pausado, y del mismo modo convertimos los postres en algo más que un añadido dulzón, un final celebrado de matices sorprendentes.

Cuando lo dulce y lo salado se dan la mano el postre inspira el plato y el plato inspira el postre. No hay fronteras ni direcciones, el universo creativo de posibilidades es infinito. Las manzanas rellenas, típico manjar de fiesta mayor que aún pervive en pueblos del Alt Empordà, un plato solemne y magnífico que se come como postre, inspiró nuestro «Timbal de manzana y *foie gras* con aceite y vainilla». La combinación dulce-salado, que con frecuencia se interpreta como una conexión de vanguardia, responde a la más sabrosa tradición. Este uso generoso del azúcar en platos de carne hay que buscarlo en nuestra cocina medieval, renacentista, como observamos, por ejemplo, en el *Llibre del Coch* del maestre Ruperto de Nola. En la cocina acomodada de la época, el uso abundante y

quizás excesivo del azúcar —un ingrediente muy caro por aquel entonces— constituía, probablemente, un símbolo de poder.

Hoy nos complace incorporar aquel hábito culinario atávico. Hace ya un tiempo que lo reinterpretamos planteando un menú con prepostres, concebidos como una entrada especial al mundo del dulce, y por tal motivo hemos creado menús organizados en forma de particular teoría del caos, con un ritmo establecido y continuo, en los que se rompe la rigidez de la estructura de los últimos cien años y el dulce siempre precede al salado.

El dulce antes del salado, o mezclado, en ningún caso relegado al final: esta es nuestra interpretación de la teoría del caos. Una revolución silenciosa, una ruptura de esquemas, un divertimento para los paladares… Los últimos pasan a ser los primeros y se invierte la pirámide del poder culinario.

# MONTSE ABELLÀ




Montse Abellà nació en Cambrils (Tarragona) en 1976.

A pesar de que su familia no tuviese ninguna vinculación con la gastronomía, ya que se dedicaban al negocio de la jardinería, en sus recuerdos de infancia siempre aparece rodeada de verdura y mucha fruta. La suya era una familia de campo, que usaba las cámaras para conservar los productos, y aunque su madre no mostraba gran pasión por la cocina a su abuela sí le gustaba elaborar platos tradicionales a fuego lento.

El primer contacto de Montse con la cocina fue, sin embargo, debido a un encargo de su madre: «Un día me dijo que hiciera yo la comida porque ella no iba a llegar a tiempo desde su trabajo, ya que es una ejecutiva, pero no solo se lo preparé, sino que me atreví con un postre: manzanas asadas que hice aplicando únicamente mi intuición. Les gustó tanto a todos que pensé en lo bonito que era poder hacer disfrutar a la gente que quieres con un plato», explica. Desde ese mismo momento supo que quería dedicarse a la cocina, para lo que recibió el apoyo de toda su familia. Su gusto por el dulce y que fuera «la más compleja y difícil» le hizo decantarse por esa disciplina culinaria. Una vez metida en sus estudios uno de sus profesores de la Escuela de Hostelería, viendo su potencial, comentó a sus padres que tenían que apuntarla a un curso de pastelería que iba a impartir Paco Torreblanca. Ellos no lo dudaron y gracias a su trabajo con el gran maestro pastelero alicantino hoy dedica todo su tiempo al mundo dulce.

Montse comenzó su carrera profesional en el restaurante Parco Ciani ubicado en la localidad suiza de Lugano, y también trabajó en el Matteo (una estrella Michelin), en Oiartzun (Guipúzcoa). Después pasó por otros dos restaurantes con tres estrellas Michelin: El Racó de Can Fabes (de Santi Santamaria) y Les Prés d'Eugénie (de Michel Guérard); del que asegura que aprendió la disciplina y el rigor puro y duro.

A continuación, junto a Óscar Velasco, Abel Valverde y David Robledo, la chef pastelera desembarcó en el restaurante Santceloni de Madrid como parte del equipo que lo inauguró en 2001 y en el que, algo insólito en el mundo de la alta cocina, 17 años después sigue trabajando, creando una pastelería acorde a la cocina de este local: moderna y evolucionada, pero con mucha tradición.

# Santceloni

El restaurante Santceloni, que cuenta con dos estrellas en la *Guía Michelin* y con tres soles en la *Guía Repsol*, está ubicado en el Hotel Hesperia Madrid y es uno de los referentes de la oferta gastronómica de NH Hotel Group, que siempre ha apostado por la cocina de más alto nivel. El restaurante ha obtenido la máxima puntuación otorgada por la *Guía Gourmetour* a un restaurante madrileño, con un 9,5 de nota.

Se inauguró en el año 2001 y en 2017 reabrió sus puertas tras nueve meses de reforma a cargo de StudioD12, de Marta Menéndez, transformándose por completo y ofreciendo una nueva experiencia al comensal al abrir la cocina a la sala, reubicando y ampliando la bodega de vinos, también accesible para los clientes, y creando «El Estudio», un nuevo espacio anexo a la cocina que se puede ver a través de una cristalera y donde los productos y creaciones de la cocina, tanto del chef ejecutivo Óscar Velasco como de la jefa de repostería Montse Abellà, están a la vista.

«El Estudio» tiene capacidad para 10 comensales, un techo de madera y una zona dedicada al huerto de Santceloni con numerosos tipos de hierbas y verduras, además de un expositor de especias, cámaras refrigeradas donde se muestra el producto de temporada y una vitrina dedicada a los quesos, todo lo cual se completa con una cocina doméstica en la que poder trabajar. Se trata de un lugar donde el comensal puede vivir parte de la experiencia de Santceloni, una experiencia única e interactiva con el cliente, sin guiones establecidos y en la que es el comensal quien marca las pautas. En definitiva, es la esencia de Santceloni a la vista, sin filtros y sin ocultar nada.

La bodega, que lidera el sumiller David Robledo, también forma parte de esta nueva experiencia. Se reubica dentro de la sala dándole un mayor peso y abriéndola a los comensales con dos zonas: una para tintos y otra para blancos, situando entre ellas el acceso al reservado del restaurante. Además, Santceloni propone ahora la «Travel Wine Experience»: un carrito compuesto por vinos

nacionales e internacionales que permite al comensal recorrer el mundo a través de ellos. A todos los clientes se les entrega un pasaporte donde el sumiller anota el vino que consumen y lo marca con un sello del país de procedencia para que cada comensal lo complete en sus sucesivas visitas.
«La experiencia de Santceloni es el resultado de una cocina de producto en progresión, un perfecto equilibrio de tradición y modernidad», definen sus artífices.



## Madrid

Santceloni se sitúa en plena arteria de la capital, en el Paseo de la Castellana 57, de Madrid, lo que marca el estilo y la propuesta gastronómica del propio restaurante, ya que la alta actividad cultural

y de ocio madrileño, además de su excelente comunicación, permiten la entrada de infinidad de productos de otras ciudades y países. No obstante, en Santceloni apuestan por un producto lo más cercano posible, primando la sostenibilidad como un aliciente relevante en la búsqueda de la mejor materia prima, para lo que trabajan con proveedores locales y también de la zona catalana.
Los ingredientes locales son suministrados de forma diaria, potenciando así el contacto directo con los productores, y sin descuidar la línea estacional que marca la cocina del restaurante, que permite y favorece el cambio de la carta de postres con relativa periodicidad. A ello se une el constante uso de frutas de temporada y vegetales, que hace que se reduzcan la cantidad de azúcares añadidos y la elaboración de postres más ligeros.



## La filosofía

«Para mí el postre es el gran reto, el cierre de la experiencia gastronómica. Es por ello que tiene que estar en perfecta armonía y equilibrio con el resto del menú, ya que la propuesta dulce de Santceloni es un claro reflejo de la cocina del restaurante: nuestra

pastelería es moderna y evolucionada, pero con mucha tradición. Trabajamos las cantidades y los productos para alcanzar el equilibrio y que el comensal disfrute del final. Nuestro trabajo sigue la misma dinámica que el resto de la cocina del chef Óscar Velasco: ofrecemos una pastelería de elaboraciones ligeras y donde los sabores están muy identificados. Tradición, creatividad e innovación definen la oferta que cierra el círculo del menú de Santceloni en la nueva propuesta y experiencia que estamos presentando.

»Nuestro entorno marca el estilo que define todo: los viajes, los mercados del mundo, el contacto con la gente y la experiencia nos enriquecen y generan la inspiración para crear los platos. Y, por supuesto, también son importantes mis orígenes, por lo que los productos de la zona catalana forman parte también de mis creaciones.

»Es en "El Estudio", el espacio anexo a la cocina de Santceloni, donde queremos acercar todos estos productos al comensal para que viva en primera persona el trabajo que hacemos, que los sienta, huela y vea. Que se traslade al lugar donde surge todo, al origen de nuestra cocina, a esas zonas que nos inspiran.

»En la carta dulce de Santceloni nos gusta potenciar los sabores puros y auténticos, no las medias tintas. Me considero una absoluta fan de los cítricos, del aceite de oliva, de la sal y la pimienta. Son los productos fetiche en mis platos, y, sin duda, cada vez más también los vegetales, y es que me gusta plantear a los comensales el reto de descubrir productos que históricamente por tradición están vinculados a lo salado en algunos de nuestros platos dulces, para que descubran una propuesta dulce diferente que suponga un buen broche final a su paso por Santceloni.»



# SOPA DE CHÍA, GRANIZADO DE MANZANA Y APIO Y SORBETE DE FRESA

Composición (para 4 personas)



**Sopa de chía**

**Granizado de manzana y apio**
**Sorbete de fresa acidulada**
**Teja de manzana**

## Sopa de chía

35 g de semillas de chía
175 g de caldo de manzana, apio y jengibre (elaboración anterior sin congelar)

Con el mismo zumo hidratar 35 gramos de chía por cada 175 gramos de caldo de manzana, apio y jengibre. Dejar durante 2 horas y reservar en frío.

## Granizado de manzana y apio

10 manzanas verdes
1 apio
½ bulbo de jengibre

Licuar las manzanas y poner el jugo al fuego muy bajo hasta que decante, a continuación desespumar y colar por estameña. Licuar el apio y colar y hacer lo mismo con el jengibre, mezclando en las siguientes proporciones: 150 gramos de zumo de manzana, 75 gramos de apio y 5 gramos de jengibre.
Poner a congelar, y una vez congelado, rallar y reservar.

## Sorbete de fresa acidulada

450 g de pulpa de fresón
300 g de jarabe TPT
50 g de zumo de lima
100 g de chocolate blanco

Mezclar todos los ingredientes y montar. Una vez montado llenar delicadamente en los moldes. Cuando esté congelado, desmoldar y bañar la mitad en chocolate blanco.

**Teja de manzana**

3 manzanas verdes
150 g de zumo de limón
75 g de azúcar glas
Pimienta de Espelette

Pelar las manzanas y cortar en juliana fina. Para que no se oxiden, ponerlas en el zumo de limón con el azúcar y dejar que reposen en el líquido una hora. Escurrir. Estirar con forma redonda y fina en un papel antiadherente y espolvorearla con pimienta de Espelette. Dejar secar durante 24 horas en el horno a 50 ºC. Una vez fría desmoldar.

## Acabado y montaje del plato

Para terminar, en la base del plato poner la chía hidratada, en el lateral el granizado de manzana, apio y jengibre y la bola de sorbete. Se pueden añadir brotes de apio y terminar con la teja de manzana.

**Armonía con bebida**

Sidra Malus Mama

**Variedades:** manzanas autóctonas Astarbe, Mendiola, Moko y Goikoetxea
**Bodega:** Astarbe, Astigarraga, Guipúzcoa

**Canción**

*Pongamos que hablo de Madrid,*
Joaquín Sabina

# CREMA DE CAFÉ CON LA MOUSSE DE CHOCOLATE COCIDA

Composición (para 4 personas)



**Crema de café**

# ***Mousse* de chocolate**
# **Helado de *grué* de cacao**

## Crema de café

750 ml de leche
750 ml de nata
100 g de café en grano
140 g de yemas
2 huevos
140 g de azúcar

Calentamos la leche y la nata y la trituramos con el café. La mezcla hay que pasarla varias veces por el chino fino para eliminar los máximos posos posibles. En un bol ponemos las yemas, los huevos y el azúcar. Mezclamos enérgicamente y añadimos 1,120 litros de la crema de café anterior templada. Reservamos.

## Mousse de chocolate

186 g de mantequilla
186 g de chocolate Guanaja
107 g de yemas
160 g de claras
186 g de azúcar

Ponemos el chocolate y la mantequilla al baño maría. Una vez fundido retiramos y reservamos a temperatura ambiente. Mezclamos las yemas y 86 gramos de azúcar, y lo ponemos a blanquear en la KitchenAid. Juntamos con el chocolate y la mantequilla. Montamos las claras con el resto del azúcar (100 gramos) y mezclamos con la masa anterior. Lo ponemos en la manga y rápidamente escudillamos en los recipientes.

## Helado grué de cacao

1000 ml de nata
1000 ml de leche
500 g de grué de cacao
435 g de yemas
500 g de azúcar

Calentamos el grué ligeramente en el horno para que aumente su aroma. Una vez caliente lo añadimos a la mezcla de la leche y la nata, previamente calentadas. Dejamos infusionar un buen rato y colamos. Añadimos las yemas y el azúcar y rectificamos de leche y nata para elaborar la crema inglesa. Seguidamente, montamos el helado.

## Acabado y montaje del plato

Con la mousse de chocolate escudillada en los recipientes le añadimos con el chino dosificador la crema de café templada, ponemos poca cantidad y esperamos a que la mousse suba a la superficie para poner el resto de la crema de café.
Ponemos los recipientes al baño maría a 130 ºC durante 30 minutos. Una vez que se haya cocido hay que retirarlo rápidamente del horno para que no se condense vapor encima de la mousse.
Lo servimos frío o espolvoreado con azúcar glas y una bola de helado encima y semilla de grué para finalizar.

# MANTECADO DE AVELLANAS, LIMÓN, ROMERO Y MENTA

Composición (para 4 personas)



**Mantecado**

**Crema de limón**
**Nubes de romero**
**Caramelo de limón**
**Gelatina de menta**

## Mantecado

550 g de manteca de cerdo
400 g de azúcar glas
250 g de polvo de avellana
250 g de avellana caramelizada
1 kg de harina a medio tostar
Un poco de canela en polvo (al gusto)

Fundir la manteca de cerdo y a continuación añadir todos los ingredientes, amasar, estirar y dejar enfriar. Cortar a la medida adecuada. Cocer a horno fuerte durante 5-8 minutos, depende del tamaño.

## Crema de limón

600 g de zumo de limón
600 g de azúcar
1.200 g de huevos
24 g de gelatina
800 g de mantequilla

Poner el zumo de limón con el azúcar en un cazo, aparte mezclar los huevos con el azúcar, una vez caliente el limón añadirlo a los huevos. Cocer la mezcla de los huevos y el zumo de limón y, una vez espesa, añadir la gelatina, colar y después agregar la mantequilla, enfriar y reservar.

## Nubes de romero

125 g de agua

55 g de glucosa
433 g de azúcar normal
73 g de claras de huevo
100 g de infusión de romero
30 g de gelatina
Azúcar glas y maicena a partes iguales

Poner en remojo la gelatina. Mezclar el agua, la glucosa, el azúcar y llevar a ebullición a 130 ºC. Mientras, montar las claras y disolver la gelatina en la infusión de romero. Incorporar a las claras montadas la mezcla del azúcar. A continuación, las gelatinas fundidas y por último el puré o la infusión de romero. Dejar en la máquina hasta que esté frío. Escudillar y cubrir en una mezcla de TPT de maicena y azúcar glas.

## Caramelo de limón

100 g de zumo de limón
10 g de azúcar

Echar en un cazo el zumo de limón con el azúcar y reducir hasta que coja la textura de caramelo.

## Gelatina de menta

100 g de agua de menta
60 g de menta blanqueada
100 g de jarabe TPT
6 hojas de gelatina
125 g de agua

Blanquear la menta y reservar lo que queda. En la Thermomix poner la menta blanqueada fría con el agua y el jarabe. Por otro lado, en el agua de blanquear la menta, fundir la gelatina. Luego mezclar todos los ingredientes pasándolos previamente por un chino fino.

## Acabado y montaje del plato

Extender con un pincel la crema de limón. Poner encima los mantecados, rompiéndolos ligeramente. A continuación agregar unas gotas de caramelo de limón, después las nubes de romero y por último decorar con hojas de menta y la gelatina de menta emulsionada.

# PANACOTTA DE HINOJO, AGUACATE Y LIMÓN

Composición (para 4 personas)



***Panacotta***
**Gelatina de jengibre**

**Puré de hinojo**
**Puré de aguacate**
**Sopa de hinojo y aguacate**
**Hinojo natural**

## Panacotta

750 g de nata
120 g de azúcar
2 hojas de gelatina
1 rama de vainilla

Hervir la nata con el azúcar y la vainilla hasta que alcancen un peso de 650 gramos. Añadir la gelatina y colar. Dejar enfriar ligeramente y escudillar en los moldes adecuados. Congelar.

## Gelatina de jengibre

120 g de zumo de limón
50 g de zumo de naranja
9 g de jengibre pelado
50 g de jarabe TPT
3 hojas de 2 gramos de gelatina

Triturar en la Thermomix los zumos con el jengibre. Colar y de esta mezcla coger 100 gramos y reservar el resto. A esos 100 gramos añadir el jarabe donde previamente habremos fundido la gelatina. Reservar en frío y cuando tenga la consistencia adecuada lo picamos muy fino a cuchillo.

## Puré de hinojo

2 bulbos de hinojo
20 g de azúcar

Cortar el hinojo en *mirepoix* y lavarlo. Poner en bolsas de vacío con el azúcar. Cocinar en horno de vapor durante 45 minutos y triturar.

### Puré de aguacate

1 aguacate
60 g de jarabe TPT
24 g de zumo de limón
30 g de mezcla de zumos (jengibre, limón y naranja)

Triturar todos los ingredientes y pasar por un chino fino. Reservar.

### Sopa de hinojo y aguacate

290 g de puré de hinojo (elaboración anterior)
85 g de puré de aguacate (elaboración anterior)
95 g de jarabe TPT
15 g de zumo de limón

Juntar todos los ingredientes en la Thermomix, colar y reservar.

### Hinojo natural

1 bulbo de hinojo
Aceite de oliva
Zumo de limón

Cortar muy fino el hinojo con mandolina y aliñarlo con aceite de oliva y zumo de limón.

## Acabado y montaje del plato

Poner 2 cápsulas de panacotta en el plato y dejar descongelar del todo. En un lateral colocar la gelatina de jengibre picada, varios

puntos de puré de aguacate y de hinojo y al otro la sopa de hinojo y aguacate. Terminar con el hinojo aliñado.

# ZANAHORIA EN GRANIZADO, LIMA, ENELDO, AVENA Y JENGIBRE

Composición (para 4 personas)



## Granizado de zanahoria

**Crema de limón y eneldo**
**Galleta de avena**
**Crema de chocolate blanco, jengibre y lima**

## Granizado de zanahoria

500 g de zumo de zanahoria
125 g de jarabe TPT
35 g de zumo de lima

Licuar el zumo de zanahoria y colar. Añadir el resto de los ingredientes también colados y poner en el congelador. Es importante ir removiendo en el congelador de tanto en tanto. Una vez congelado, lo rallamos con un tenedor.

## Crema de limón y eneldo

60 g de zumo de limón
120 g de azúcar
120 g de huevos,
80 g de mantequilla
50 g de eneldo

Blanquear el eneldo durante un minuto y seguidamente poner en agua con hielo, escurrir y reservar. Cocer el zumo de limón con 300 gramos de azúcar y una vez caliente juntar con la mezcla de huevos y los otros 300 gramos de azúcar. Cocer todo sin dejar de remover, durante un minuto. Colar por un chino y pasar la mezcla a un bol. Cuando la mezcla haya alcanzado los 50 ºC añadimos poco a poco la mantequilla y dejamos enfriar. Juntar esta crema de limón con el eneldo blanqueado y triturar. Colar y reservar.

## Galleta de avena

6 g de sal
250 g de harina

200 g de copos de avena triturados
2 huevos
14 g de levadura en polvo
150 g de azúcar en grano
150 g de azúcar moreno
225 g de chocolate blanco en trozos
350 g de mantequilla

Poner en un bol la mantequilla en pomada e ir incorporando el resto de los ingredientes. Trabajamos con la pala de la KitchenAid y después estiramos a un grosor de unos 3 mm. Dejamos enfriar para poder cortar la masa y la colocamos dentro de unos moldes de silicona. Cocemos en el horno 5 minutos a 180 ºC, esperamos a que se enfríe y desmoldamos.

### Crema de chocolate blanco, jengibre y lima

435 g de nata
300 g de chocolate blanco
100 g de jengibre fresco
25 g de piel de lima
1 hoja de gelatina

Calentar la nata y poner a infusionar dentro la piel de lima y el jengibre. Aparte fundir el chocolate e hidratar la hoja de gelatina. Una vez fundido el chocolate verter la nata infusionada colándola y añadir la gelatina. Remover bien. Dejar reposar 24 horas para montar como si fuera nata pero con cuidado, porque se corta rápidamente. Una vez montada poner en manga pastelera y darle forma con un Silpat circular. Congelar y desmoldar.

## Acabado y montaje del plato

Pintar el fondo del plato con la crema de eneldo y limón y poner en el centro una cucharadita de la misma. Encima colocar el granizado

rallado y con las galletas de avena y la crema de chocolate blanco hacer un corte de helado para poner encima. Terminar decorando con alguna hierba aromática.

# ALBERT ADRIÀ



© Pepo Segura

Nacido el 20 de octubre de 1969 en el barrio de Santa Eulàlia, l'Hospitalet de Llobregat (Barcelona), al chef Albert Adrià Acosta fueron sus padres quienes le inculcaron el interés por todo lo que tiene que ver con la cocina, y su famosísimo hermano Ferran quien le introdujo la pasión por el oficio. Corría el año 1985 cuando Albert descubre lo que es el trabajo, abandona los estudios y entra a formar parte de la plantilla de elBulli. Después de un aprendizaje de dos años en las diferentes partidas que componen la cocina su interés se va centrando cada vez más en la pastelería. El darse cuenta de su propia evolución provoca en Albert una creciente fascinación por su oficio que se va reafirmando año tras año.

También se dedica a completar su formación durante la temporada en la que elBulli cierra el restaurante, o a trabajar en pastelerías como Turull (en Terrassa), Escribà (en Barcelona) y junto al maestro Paco Torreblanca en Totel (Elda), además de realizar un *stage* de un mes y medio en París en el restaurante de Guy Savoy. Será en 1997 cuando Albert deja elBulli durante una temporada, tras diez años trabajando de forma continuada, para dedicarse en cuerpo y alma a escribir el que será su primer libro: *Los postres de el Bulli*, por el que obtiene el galardón a la mejor publicación de repostería en la feria gastronómica de Périgueux (Francia). A finales de año se inicia el germen de lo que será el Bullitaller, un espacio donde investigar nuevos platos y junto a Oriol Castro y a su hermano Ferran se encarga de idear año tras año el menú de la temporada siguiente, convirtiendo elBulli en un restaurante cuya propuesta va cambiando. Albert pasa entonces a dirigir el Bullitaller y realiza stages en restaurantes como Michel Bras, The Fat Duck, Mugaritz, Martín Berasategui y Charlie Trotter, entre otros. En 2009 salió al mercado su segundo libro en solitario, *Natura*, y dirige el documental *Un día en elBulli*, cinta premiada en varios festivales.

Los siguientes años serán muy fructíferos para el chef con la apertura de diversos negocios que más tarde reconvertiría en nuevos conceptos (Inopia Classic Bar, 41º Experience, Nikkei, Tickets, Hoja Santa y Enigma). En 2013 termina el año con la publicación de *Tapas: La cocina del Tickets*, y en noviembre es reconocido por la revista *Time* como «una de las 13 personas más influyentes del

mundo en gastronomía y alimentación» y recibe una estrella Michelin por dos de sus iniciativas: Tickets y 41º Experience (ambos aparecerían en la lista «The World's 50 Best Restaurants» de la prestigiosa revista *Restaurant Magazine* en 2014). Un año más tarde viaja a Copenhague y clausura el MAD4 Symposium, organizado por René Redzepi, y abre en Barcelona la taquería Niño Viejo, junto a su socio mexicano Paco Méndez.
En 2015 Albert recibe el Premio al Mejor Pastelero como reconocimiento a su carrera y a la considerable contribución al mundo de la pastelería durante su trayectoria, otorgado nuevamente por la revista *Restaurant Magazine*, y en octubre recibe el Premio Nacional como Mejor Emprendedor Gastronómico, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía. Ese mismo año decide dar su salto a Londres con el *pop up* «50 Days by Albert Adrià» en el hotel Café Royal, un establecimiento de 5 estrellas gran lujo donde en menos de dos semanas se venden todas las entradas para los tres meses de duración del evento, con una lista de espera de 4.000 personas.

## Numerosos locales

«elBarri» es una creación gastronómica de Albert Adrià y los hermanos Iglesias en el corazón de Barcelona, un proyecto que consta de 6 conceptos muy diferentes: Tickets, Pakta, Bodega 1900, Niño Viejo, Hoja Santa y Enigma. Antes Albert Adrià abre en 2006 en Barcelona, junto a Juan Martínez, su amigo de la infancia, el Inopia Classic Bar, un establecimiento especializado en tapas tradicionales que cerraría cuatro años más tarde.
Poco después Albert inaugura dos nuevos locales en Barcelona, una coctelería con *snacks* llamada 41º, que dos años más tarde reformará para ofrecer un menú degustación (para 16 personas), con influencias culinarias de todo el mundo que armoniza con diferentes cócteles; y Tickets, que conseguiría una estrella Michelin y entró en la lista «The World's 50 Best Restaurants» de la revista *Restaurant Magazine* en 2014, 2015 y 2016, año en que también fue

premiado con el máximo reconocimiento de la *Guía Repsol*, tres soles, y que nace con el objetivo de rendir un homenaje a las tapas y al tapeo como filosofía de vida, un concepto que fue evolucionando con el tiempo, debido a la demanda del público, y haciéndose cada vez más complejo; de hecho hoy en día se pueden degustar desde las tapas más contemporáneas a las más tradicionales.

Tras el cierre en 2014 del local de 41º Experience debido a que las instalaciones no permitían la evolución del concepto en todo su potencial, este espacio es absorbido por Tickets, donde se reubica la partida dulce y se adquiere la sala de postres La Dolça, en la que al comensal se le permite continuar la experiencia concluyendo con los postres en un espacio donde predominan los colores pastel y las tapas dulces creadas por Albert y su equipo. 2013 fue un gran año para el chef, su inquietud por la gastronomía le llevó a abrir el restaurante Nikkei, de fusión peruano-japonesa, Pakta (con una estrella Michelin y un sol de la *Guía Repsol*) y un nuevo concepto de vermutería llamado Bodega 1900.

En julio de 2014, Albert y Paco Méndez, que se conocen desde 2008 de elBulli, abren un restaurante mexicano en Barcelona bautizado como Niño Viejo y, debido al amplio abanico que ofrece la gastronomía de aquel país, deciden crear un concepto doble: por un lado quiere ser un homenaje a taquerías, fondas, puestos de quesadillas, mariscos, etc. que están por las calles de México, sin necesidad de reservas, con un horario de mediodía y noche así como una oferta de coctelería mexicana en el que se puedan comer desde los antojitos a los tacos y las tortas, acompañados de un margarita o un mezcal; y por otro, en noviembre abren el restaurante gastronómico Hoja Santa (recibe una estrella Michelin en 2015 y un sol de la *Guía Repsol*), en el que desea reflejar la cocina más auténtica y contemporánea de México. A finales de junio se inaugura el multiespacio localizado en Ibiza bautizado como Heart Ibiza, proyecto de Albert y Ferran Adrià en colaboración con Cirque du Soleil y con el objetivo de explorar el resultado de la unión entre música, arte y gastronomía.

Finalmente, en enero de 2017 llega su última innovación: Enigma, 700 metros cuadrados ideados por el estudio RCR Arquitectes en una antigua centralita de Telefónica que pretende ser una catedral de cristal, hierro y cerámica. Sus trece ventanales albergan cinco espacios bien diferenciados y potencialmente intercambiables para que la experiencia no sea siempre la misma. El espacio está completamente enfocado a un minimalismo esencial, donde la mesa y la comida son los protagonistas y están al servicio del cliente. Anexo a Enigma se encuentra 41º Experiencie, reabierto después de 2 años de cierre.



© elBarri

## Barcelona

La sede de Albert Adrià está en Barcelona. En la Ciudad Condal el chef ha querido desarrollar su cocina, buena parte de ella enfocada en la gastronomía mexicana, por la que siente verdadera pasión. Uno de sus grandes retos ha sido, junto a Paco Méndez, dar a conocer esta rica y ancestral cocina en dos de sus grandes proyectos, intentando desterrar del imaginario colectivo los estereotipos y tópicos que en ocasiones la enmarcan como una cocina picante, grasienta y barata. «Razón de tal reputación

desafortunadamente que recae, en gran parte, por la dificultad de encontrar ingredientes de calidad fuera de México, como así ocurre con otras cocinas: basta recordar lo mal que viajó la cocina española por el mundo hasta hace apenas treinta años y lo difícil que resulta eliminar ciertos estereotipos de nuestra tradición», dice.

Conscientes de esa dificultad buscaron una solución intermedia: Paco Méndez creó su propia importadora de productos mexicanos, la Chicatana, que les proporciona gran parte del producto y con una variedad que refleja los diferentes ecosistemas de México y la adaptación al entorno real en el que se encuentran los establecimientos. De hecho, desde que Niño Viejo y Hoja Santa abrieron en 2014, han realizado el ejercicio creativo de aprovechar al máximo los recursos propios del entorno, pero sin renunciar a la esencia de la cocina mexicana. «Por suerte, hemos encontrado el apoyo de pequeños proveedores que colaboran y cultivan diferentes variedades de productos mexicanos como el *huitlacoche* (hongo comestible que vive como parásito en las mazorcas de maíz), la verdolaga (una planta comestible) o la flor de calabacín, entre otros», puntualiza.

A Albert esta aventura gastronómica le hace tener un férreo compromiso con los clientes que acuden al local, así como un respeto cultural y social con el país que representan, «con la esperanza de que poco a poco crearemos educación sobre esta gastronomía, tan rica como desconocida».



© elBarri

## La filosofía

«Comencé a trabajar en elBulli en 1985, muy joven, con apenas quince años, algo que sería impensable en los actuales tiempos, y nunca ha pasado un día en el que no me haya sentido cocinero, si bien debo decir que lo mío no fue un amor a primera vista. Me encantaba, eso sí, la vida de cocinero bohemio que por aquella época destilaba Cala Montjoi, y poco a poco me fui enamorando de este maravilloso y tan complejo oficio.

»Para un chico delgaducho de l'Hospitalet con pocas ganas de estudiar, la cocina y, sobre todo, la pastelería, significó una manera de expresar mi creatividad, de sentirme libre partiendo de la nada hasta crear unas elaboraciones que podían llegar a evocar emociones, hasta el punto de convertir ese pequeño restaurante llamado elBulli en todo un referente mundial de cocina creativa.

Todo gracias al trabajo de un equipo de jóvenes entusiastas capitaneados por Ferran Adrià y Juli Soler.

»Soy una persona a la que no le gusta encasillarse, menos aún en mi trabajo, y creo en la libre expresión del ser humano. Por algún motivo la evolución nos ha otorgado la virtud y la necesidad de transmitir, y a mí no me gusta regirme por reglas y sí seguir mis impulsos. Creo ciegamente en el trabajo en silencio y en el esfuerzo para dar con el resultado deseado.

»Mi libro *Natura* refleja mi yo como chef. Fueron casi tres años lo que tardé en elaborar mi testamento culinario, al cual acudo muchas veces, aunque me remito a la frase que inicia el libro de mi admirado Groucho Marx, «esta es mi filosofía, si no les gusta… tengo otras». Algo que para mí tiene más significado que nunca con la aparición de Enigma, que presenta una línea de trabajo y argumento totalmente diferente al propio *Natura*, o qué decir de ese loco proyecto llamado «elBarri», en el que estamos creando un parque de atracciones gastronómicas donde ofrecer diferentes lenguajes dentro de un mismo estilo.

»De todas maneras, sí que tengo una filosofía clara para mí y para todos los que estamos en este barco: la de no dejar indiferente.»


TICKETS
S TICKETS T
LA VIDA TAPA
LA VIDA TAPA
LA VIDA TAPA
LA VIDA TAPA

© elBarri

# MARGARITA

Composición (para 4 personas)



© elBarri

**Nube de coco / *Streussel***
***Croquanter* de yogur / Núcleo de pasión / Glaseado de pasión**
**Mix de agave / Margarita**
**Base del sorbete / Helado de margarita / Otros**

## Nube de coco

180 g de leche de coco
180 g de pulpa de coco

36 g de azúcar
2 cargas de sifón
4,5 hojas de gelatina

Calentar una parte de leche de coco con el azúcar hasta 40 ºC, y agregar las hojas de gelatina. Mezclar con el resto de la leche y la pulpa. Introducir en un sifón con dos cargas. Dejar enfriar la mezcla en el sifón, hasta encontrar la textura deseada. Guardar en la nevera.

## Streussel

25 g de harina de almendra
25 g de azúcar
25 g de harina floja
25 g de mantequilla

Colocar todos los ingredientes secos en la montadora con varillas y añadir poco a poco la mantequilla a cubos. Dejar que formen grumos y cocer al horno en Silpat a 150 ºC durante 12 minutos hasta que quede dorado.

## Croquanter de yogur

45 g de yopol
250 g de yogur griego
60 g de isomalt
50 g de azúcar glas
50 g de maltodextrina
0,6 g de ácido cítrico

Colocar todos los ingredientes menos el yopol en un robot de cocina a 80 ºC y dejar cocinar durante 10 minutos. Dejar reposar la mezcla 12 horas en nevera filmado a piel. Estirar la mezcla en Silpat con la ayuda de un molde con forma de margarita. Espolvorear con yopol y dejar secar 24 horas a 55 ºC. Una vez seco sacar de la

deshidratadora y con la ayuda de la lámpara de calor dar forma de margarita. Para hacer la forma de flor colocar dos croquanter de flor uno encima del otro. Guardar en un recipiente hermético.

## Núcleo de pasión

45 g de pulpa de fruta de la pasión
45 g de azúcar
75 g de huevo entero
22,5 g de mantequilla
1 hoja de gelatina
45 g de clara de huevo
45 g de azúcar
150 g de nata

Disponer la pulpa de fruta de la pasión, el azúcar, el huevo y la mantequilla en un cazo y llevar al fuego sin parar de remover. Cuando la mezcla quede homogénea y arranque a hervir, retirar del fuego y añadir la hoja de gelatina previamente hidratada.
Hacer un merengue francés con el azúcar y las claras y mezclar con la crema anterior a una temperatura de 36 ºC. Semimontar la nata y mezclar suavemente con lengua. Disponer la mezcla en moldes de semiesfera de 2 cm de ancho y dejar en el congelador. Desmoldar para bañar con el glaseado.

## Glaseado de pasión

6 unid. de núcleos de fruta de la pasión (elaboración anterior)
250 g de pulpa de fruta de la pasión
10 g de pectina
140 g de azúcar
1 g de ácido cítrico
100 g de glucosa

Colocar todos los ingredientes en un cazo y llevarlos al fuego hasta 85 ºC. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Una vez llegue a la

temperatura adecuada bañar los núcleos de pasión de la elaboración anterior con la ayuda de un tenedor de bombones, dejando la capa de glaseado lo más fina posible. Dejar en un recipiente en el congelador.

## Mix de agave

200 g de Triple sec
100 g de Agave Sec
90 g de miel de agave

Juntar todos los ingredientes y triturar con brazo triturador. Guardar en un recipiente en la nevera.

## Margarita

250 g de mix de agave (elaboración anterior)
500 g de tequila Don Julio Silver
250 g de zumo de lima

Juntar todos los ingredientes y mezclar bien. Guardar en un recipiente en la nevera.

## Base del sorbete

114 g de agua
300 g de azúcar invertido
174 g de azúcar
144 g de glucosa
6 g de leche en polvo
4 g de estabilizante para sorbetes

Juntar el agua con el azúcar invertido y la glucosa. Disolver a 40 ºC. Juntar el azúcar con los sólidos y añadir a la mezcla anterior a 40 ºC. Subir la mezcla a 85 ºC. Triturar con brazo triturador y colar. Guardar en un recipiente hermético en la nevera durante 24 horas.

## Helado de margarita

250 g de base del sorbete (elaboración anterior)
250 g de margarita (elaboración anterior)
1 hoja de gelatina
100 g de agua

Calentar el agua para poder disolver la hoja de gelatina y, una vez disuelta, mezclar con la ayuda de una túrmix la margarita, la base del sorbete y el agua. Introducir en la heladera hasta que tenga la textura adecuada.

## Otros

Café soluble / Crema de coco en polvo
Maíz *lyo* en polvo

# Acabado y montaje del plato

En plato blanco de cristal disponer en el medio una lágrima de yogur griego, añadir el streussel con un poco de café soluble. Al lado, poner dos cubos de nube de coco previamente pasados por polvo de coco (3 cm x 3 cm x 3 cm). Con la ayuda de una cuchara grande, encima del yogur, poner una *quenelle* de helado de margarita y encima colocar los croquanters en forma de margarita. Espolvorear el núcleo de pasión con maíz lyo. Justo en el centro del crujiente pondremos el núcleo de pasión.

## Armonía con bebida

Vino Wittmann Riesling Auslese 2013

**Variedad de uva:** Riesling
**Bodega:** Rheinhessen

**Canción**

*Te quiero así*, de José José

# CHEESECAKE COULOMMIERS

Composición (para 30 unidades)




© elBarri

**Base de cremoso Coulommiers**
**Torta de cremoso Coulommiers**
**Baño de la torta**
**Galletas**

## Base de cremoso Coulommiers

2.000 g de nata
300 g de yemas de huevo pasteurizadas
300 g de azúcar
1.000 g de queso Coulommiers
4 hojas de gelatina

Hacer una crema inglesa con la nata, las yemas y el azúcar a 85 ºC. Añadir las hojas de gelatina y echar encima del queso troceado. Triturar con un brazo triturador y colar por un colador fino. Reposar 24 horas.

## Torta de cremoso Coulommiers

600 g de base de cremoso Coulommiers (elaboración anterior)
400 g de queso tipo crema

Montar todo junto en la batidora. Poner en manga con boquilla lisa. Escudillar 56 gramos en aros de 7,5 cm de diámetro. Congelar. Desmoldar una vez congeladas.

## Baño de la torta

360 g de chocolate blanco
240 g de pasta de avellana tostada

Fundir el chocolate blanco. Mezclar con la pasta de avellana. Envasar en bolsas de 1 kg.

### Para bañar las tortas

1 kg de baño torta (elaboración anterior)
30 tortas congeladas (elaboración anterior)

Disponer las tortas de *cheesecakes* congeladas encima de una rejilla. Cubrir con el baño y quitar el exceso con un secador de pelo. Dejar cristalizar el baño encima de la torta de cheesecake. Colocar una gasa estéril encima de cada torta. Con unos guantes, extender y cubrir la gasa con una pequeña capa del baño de chocolate y avellana. Volver a dejar cristalizar el baño y retirar la gasa. Dejar descongelar en la nevera en un recipiente hermético.

### Galletas

750 g de mantequilla
270 g de azúcar lustre
20 g de yemas de huevo
840 g de harina floja
4 g de sal

Trocear la mantequilla y pomar en el microondas durante 1 minuto. Trabar en la batidora con la pala junto al azúcar lustre. Añadir la harina y la sal. Por último, incorporar las yemas. Cargar una manga con boquilla. Escudillar puntos de 3 cm de diámetro encima de Silpats (hacer 6 filas de 9 unidades cada una). Cocer a 160 ºC durante 12 minutos hasta que estén doradas.

## Acabado y montaje del plato

Servir las tortas de cheesecakes Coulommiers con su baño de avellanas y chocolate blanco, acompañadas con las galletas.

# HOJALDRE VILAPLANA CON CREMA QUEMADA

Composición (para 4 personas)



© elBarri

**Hojaldre Vilaplana**
**Crema pastelera**
**Para quemar la crema**

## Hojaldre Vilaplana

1 unidad de hojaldre (80 g)
½ hojaldre (40 g)

Mirar el color del hojaldre y ver si necesita hornear un poco más, si es así procedemos. Guardar el hojaldre con gel de sílice y bien tapado en un recipiente hermético.

**Crema pastelera**

250 g de leche
50 g de azúcar
4,5 yemas de huevo
22,5 g de maicena
¼ de piel de limón
¼ de rama de canela
¼ de vaina de vainilla

Hervir la leche con la vainilla, la canela y la piel de limón. Levantar el hervor e infusionar 10 minutos. Blanquear los huevos, con el azúcar y la maicena. Verter la leche colada. Remover bien y llevarla a 85 ºC. Enfriar la crema y tapar a piel con papel film. Reservar.

**Para quemar la crema**

Azúcar glas
Máquina de quemar azúcar

Poner la crema encima del hojaldre y quemarla. Tapar con la parte superior del hojaldre y espolvorear con azúcar glas la parte superior del hojaldre.

## Acabado y montaje del plato

Disponer el hojaldre relleno de crema encima de una madera alargada.

# MAÍZ, CHOCOLATE Y CAJETA

Composición (para 4 personas)



© elBarri

**Base de helado**
**Jugo de maíz ahumado**
**Helado de maíz**
**Dados de chocolate**
**Salsa de cajeta**
**Crujiente de kikos**

## Base de helado

300 g de nata
200 g de leche
75 g de glucosa
75 g de azúcar
17 g de leche en polvo
7 g de estabilizante para helado

Mezclar la nata, la leche y la glucosa. Disolver a 40 ºC. Juntar el azúcar con los sólidos y añadir a la mezcla anterior a 40 ºC. Subir la mezcla a 85 ºC. Triturar con el batidor eléctrico y colar. Guardar en un recipiente hermético en la nevera durante 24 horas y reservar.

## Jugo de maíz ahumado

300 g de maíz dulce de lata

Triturar con ayuda de un robot de cocina el maíz con todo su líquido hasta obtener un puré ligero, colar por Superbag y reservar en una gastronom pequeña. Con ayuda de la pipa de humo ahumar el jugo de maíz durante 10 minutos hasta dejarlo ligeramente ahumado. Reservar.

## Helado de maíz

350 g jugo de maíz ahumado (elaboración anterior)
200 g base helado (elaboración anterior)

Mezclar todos los ingredientes con ayuda de un brazo triturador en un vaso de Pacojet y congelar. Pasar el helado por la Pacojet y reservar en manga pastelera en el congelador. Disponer el helado dentro de los moldes con forma de mazorca de maíz y congelar en el abatidor.

**Dados de chocolate**

200 g de nata 35 % M.G.
30 g de leche
80 g de chocolate negro 66 % Mexique Origine Rare
2 cargas de sifón

Mezclar en un cazo la nata y la leche y hervir. Hacer una ganache echando los lácteos encima del chocolate. Enfriar la mezcla y poner en el sifón con dos cargas. Guardar en un recipiente hermético y congelar. Racionar en dados no uniformes para el servicio.

**Salsa de cajeta**

600 g de cajeta
25 g de concentrado de vainilla Bourbon
60 g de nata

Disponer los ingredientes en un bol y con ayuda de unas varillas mezclar hasta conseguir una mezcla homogénea con textura de salsa.

## Acabado y montaje del plato

Desmoldar el maíz del molde de silicona y dejarlo en la nevera hasta montar la salsa en los platos. Disponer una línea transversal de salsa de cajeta y encima el dado de chocolate. Colocar encima el helado de maíz con forma de mazorca y espolvorear con kikos alrededor.

# YUBA CON TRUFA

Composición (para 4 personas)



© elBarri

***Yuba* de bebida de soja**
**Salsa de soja texturizada**
**Otros**

## Yuba de bebida de soja

750 g de soja

Poner la bebida en una olla de 22 cm de diámetro. Calentar hasta los 70 ºC y esperar unos 15 minutos hasta que se forme una piel en

la parte superior. Retirar la piel con los dedos consiguiendo una lámina de piel de bebida circular. Mantener la bebida restante a 70 ºC. Cada 15 minutos se formará una nueva piel. Ir disponiendo las pieles sobre papel film pintado con bebida de soja. Cubrir con papel film y guardar en la nevera.

**Salsa de soja texturizada**

10 g de salsa de soja
0,3 g de xantana
10 g de agua mineral

Mezclar la soja con la xantana y el agua mineral con la ayuda de un brazo triturador. Dejar reposar para quitar el exceso de aire o eliminar con la máquina de vacío.

**Otros**

Trufa blanca o negra según temporada
Lyo soja

## Acabado y montaje del plato

Disponer en un bol las yubas (3 por persona) y mezclar con un poco de bebida de soja para hidratarlas. Añadir un poco más de bebida de soja, alrededor de la yuba hacer un cordón con la salsa de soja texturizada y encima colocar 5 gramos de trufa laminada.
Rallar un poco de lyo soja por toda la superficie.

# JOSEAN ALIJA




© Andoni Epelde

Josean Alija supo desde muy niño que quería ser cocinero. Las oportunidades que tuvo durante su infancia de visitar algunos restaurantes, sumadas a la propia cultura sobre la mesa que le mostraron en casa, y a la comida en sí, marcaron su futuro. Veía en el cocinero a un profesional con poder, que seduce los paladares y el corazón y, lo más evidente, hace feliz al comensal. A los catorce años comenzó a estudiar en la Escuela de Hostelería de Leioa (Vizcaya), donde fue uno de los alumnos más jóvenes de su promoción. Tan solo tres años más tarde, inició su carrera profesional. Aprendió sobre la cocina vasca en los restaurantes tradicionales y pasó por diferentes fogones de vanguardia con el fin de formarse un criterio que le ayudase a crear un estilo personal.

A finales de 1998, empezó a trabajar en el restaurante del Museo Guggenheim de Bilbao, pero en 2000, cuando su cocina comenzaba a cobrar forma, un accidente de moto le dejó en coma durante veintiún días y al borde de la muerte. Despertó, pero lo hizo sin gusto ni olfato, herramientas imprescindibles de todo cocinero. Tuvo que aprender de nuevo a degustar, a reconocer los sabores y los aromas y, cuando aún estaba recuperándose de las secuelas del accidente, decidió presentarse al concurso de Mejor Chef Joven, una motivación para recuperar la pasión. El triunfo que obtuvo en este certamen le devolvió a la profesión y las ganas. Gracias a este galardón volvió a sentirse cocinero, un sentimiento que había perdido junto con el gusto y el olfato.

En 2003 dio con la clave del éxito: la investigación. Comprendió que resultaba vital analizar los productos en profundidad, conocer su origen, sus usos, sus propiedades, su potencial… Nace entonces el proceso creativo, la parte fundamental de su cocina: análisis, reflexión y replanteamiento. Desde entonces, y gracias a una fuerte apuesta por el departamento de I+D, ha ido perfeccionando cada temporada su estilo de cocina puro, esencial, sin disfraces.

En 2009 Josean Alija es reconocido como Mejor Chef Internacional por Identitá Golose, y un año más tarde recibe el Premio a la Innovación Conceptual. En 2011 pudo cumplir su sueño de contar con un espacio propio: Nerua, que fue diseñado para vivir una experiencia gastronómica y cultural. Ese mismo año la Academia

Internacional de la Gastronomía le otorga el Prix du Chef de L'Avenir (Premio al Chef del Futuro).
Fiel a su máxima de compartir conocimiento, Alija cuenta con un blog personal, <www.joseanalija.com> en el que habla de los aspectos que diferencian a Nerua, de los productos que utiliza en el restaurante y de sus experiencias en otros países.

## Nerua

Nerua, cuyo nombre proviene de la ría del Nervión —la columna vertebral de Bilbao—, que en latín antiguo se denominaba *Nerva*, es un restaurante ubicado en el Museo Guggenheim. Se trata de un espacio pensado para vivir una experiencia gastronómica y cultural total, que nació el 27 de mayo de 2011 con la voluntad de cambiar el modo de entender la gastronomía y en el que se unen innovación, raíces y entorno.
En 2011 Josean Alija ya contaba con un estilo de cocina definido, pero buscaba complementarlo para ofrecer una experiencia integral, para lo que acercó al comensal a la cocina con el fin de mostrarle las partes nunca vistas de un restaurante, yendo así un paso más allá.
*Muina* es una palabra en euskera que, sin ser una traducción literal, viene a significar núcleo, meollo, esencia, y resulta por ello el término que mejor identifica y define la manera de entender la gastronomía de Alija: es alma, es médula, pero también cerebro y conocimiento. Su cocina es una representación muy personal del mundo y de la realidad que le rodea basada en la fidelidad y la asunción de unos valores que provocan que siga con constancia el mismo camino, siempre bajo la determinación de compartir conocimiento, investigación, proyectos, vivencias y emociones. La intención de Alija es ofrecer una experiencia gastronómica completa como resultado único de focalizar la atención en la pureza de las cosas.
La naturaleza marca los ritmos de la cocina en Nerua, donde Alija se adapta a cada temporada sin límites para realizar la cocina que siente, una cocina local que nace en las huertas, en el mar y en las

granjas. Apuesta por el mundo vegetal y abre un nuevo discurso creativo, sensorial y divertido. Los vegetales siempre han estado relegados a un papel secundario, de acompañamiento, pero Alija ha querido convertirlos en protagonistas, buscando siempre su esencia. El secreto de la cocina de Alija son los caldos, los fondos, los jugos, que extraen el alma de cada producto, lo que le permite unir unos con otros para crear un equilibrio, una armonía, y exaltar el sabor y los aromas con un resultado ligero y sorprendente. En esto reside gran parte de la identidad de su cocina, algo que se refleja en su restaurante, desde donde trabajan con total libertad para crear placer y diversión. Fieles a sus principios, Alija y su equipo defienden el entorno y a los productores que hacen posible su objetivo: ser vanguardia e innovar sin perder el sabor de sus raíces.

Nerua cuenta desde 2011 con una estrella Michelin y tres soles de la *Guía Repsol*. En 2015 la prestigiosa revista inglesa *Restaurant Magazine* incluyó por primera vez este establecimiento en su lista de los 100 Mejores Restaurantes del Mundo, incluyéndolo en el puesto 68º. En 2017, se sitúa en el puesto 56.



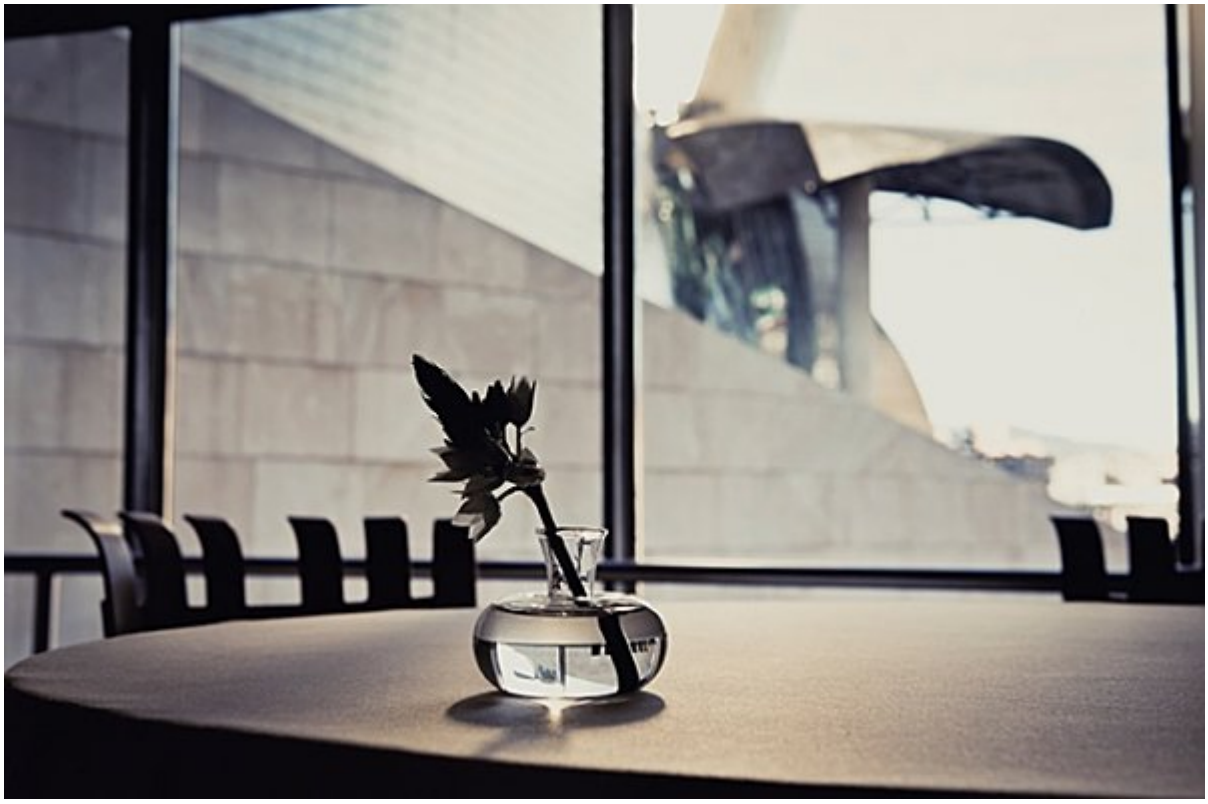
© Andoni Epelde

## Bilbao

El restaurante Nerua está ubicado en uno de los espacios más emblemáticos del mundo, el Museo Guggenheim de Bilbao. «Un lugar que inspira, que marca», según Alija. No obstante, no hay que olvidar que la gastronomía del País Vasco es una de las más reconocidas a nivel internacional. La innovación y la creatividad en combinación con la cocina más tradicional se dan cita en esta comunidad autónoma, que goza de una excelente materia prima.

Para los profesionales que trabajan en el restaurante y que buscan recuperar los valores básicos que han dado renombre a esa gastronomía, algo muy importante a tener en cuenta es precisamente el uso de los productos locales, unido a la temporalidad. La privilegiada situación geográfica de la que disfruta Nerua, en una región en la que las estaciones están muy marcadas, permite a Alija realizar tres cambios de carta al año: primavera, verano y otoño-invierno. El proceso de transformación de las elaboraciones que ofrece el chef comienza un año antes de que el nuevo menú llegue al comensal. Cada temporada el equipo de Nerua sale de sus cocinas para entender y estudiar qué ocurre en el campo, en el mar o en las granjas, con el objetivo de seleccionar los mejores productos y ofrecer una carta distinta en función de ellos. En un radio de 15 kilómetros encuentran una gran variedad de productos: cultivos, mar y montaña.

Mantener una estrecha relación con la materia prima es fundamental para poder llevar a cabo la cocina de Nerua. Durante estos seis años Alija ha conseguido crear una red de productores muy afines a sus necesidades, con la que disfruta de la exclusividad del ingrediente pero, sobre todo, de frescor y de la mayor calidad. «Personas que sienten a Nerua como suyo, que saben que sin ellos nada sería posible», señala Alija. En el restaurante no entienden la cocina si no es defendiendo los productos de su entorno y, por ende, a quienes dedican su vida a cultivarlos y recolectarlos. Es la única forma de garantizar la sostenibilidad, un valor con el que están fuertemente comprometidos.



© Andoni Epelde

## La filosofía

Encontrar el equilibrio entre un mundo dulce y una cocina esencial y ligera necesita de una reflexión profunda y, también, de un cambio de actitud. Por eso, el primer paso es olvidar convencionalismos y replantearse sin prejuicios multitud de ingredientes y diversas combinaciones —bajo estas premisas Alija se propone identificar, aislar y potenciar el dulce que de forma natural se encuentra en los productos.

«Mantener el concepto, la filosofía y las normas por las que nos regimos en las creaciones saladas. Es decir, resaltar la importancia de las texturas, buscar sabores delicados y mantener un equilibrio en el número de ingredientes de los platos. Prolongar los valores de la comida a su última fase, persiguiendo los sabores puros. Lo importante es el conjunto, la armonía.

»Se trata de un planteamiento que invita al atrevimiento, pero que también exige investigación y experimentación, ya que el éxito en el desarrollo de postres con cualquier fruta, verdura, legumbre o cereal está estrechamente vinculado al conocimiento del producto elegido y a la aplicación de técnicas readaptadas o, en ocasiones, diseñadas *ad hoc*.

»En definitiva, una cultura dulce que pretende completar y unificar una visión esencial y pura de la gastronomía, rubricando unos postres elaborados sin azúcares ni grasas añadidas. Proponiendo dulces naturales, elaborados a base de vegetales y frutas con los que conseguir texturas cremosas, crujientes y ligeras, al más puro estilo de la repostería tradicional.»



© Andoni Epelde

# CAROLINA… FRESAS, ROSAS, COCO Y PIMIENTA NEGRA

Composición (para 4 personas)



© José Luis López de Zubiria

**Mousse de coco**
**Licuado de ruibarbo**
**Manzana impregnada**
**Jugo de fresas**
**Almíbar de rosas**
**Fresas con rosas**
**Otros**

## Mousse de coco

0,5 g de pimienta larga machacada
42,5 g de azúcar
10 g de glucosa atomizada
135 g de leche de coco
15 g de leche en polvo descremada
35 g de nata
135 g de leche
3 g de ron blanco
1 hoja de gelatina
3 cargas de sifón

Poner la leche a hervir en un cazo. Cuando hierva, añadir la pimienta larga e infusionar durante 5 minutos. Pasado el tiempo, colar por Superbag. Mezclar con la glucosa la leche en polvo y el azúcar. Hervir. Cuando haya hervido añadir fuera del fuego la leche de coco, la nata y el ron. Pasar a un bol, juntar con la gelatina e integrar la mezcla con ayuda de una varilla. Colar, enfriar, introducir en un sifón, poner 3 cargas de gas y reservar en cámara 5 horas hasta su uso.

## Licuado de ruibarbo

250 g de ruibarbo

Lavar el ruibarbo en una solución de agua y desinfectante de verduras, aclarar y secar. Licuar y envasar al vacío, congelar y

clarificar por sinéresis.
Proceso de clarificación por sinéresis: Sacar el caldo de la bolsa de vacío y dejar descongelar sobre un paño húmedo que estará colocado sobre dos bandejas, una con agujeros y otra normal. Esto sirve para que mientras se descongela las impurezas queden sobre el paño húmedo y las bandejas recojan el jugo puro y limpio. Descongelar en cámara.

## Manzana impregnada

75 g de manzana Fuji
40 g de licuado de ruibarbo (elaboración anterior)

Pelar las manzanas y cortar en cuadrados perfectos de 5 x 5 mm. Mezclar con el licuado de ruibarbo e impregnar 5 veces en máquina de vacío. Reservar en cámara.

## Jugo de fresas

200 g de fresas
20 g de azúcar
0,4 g de xantana

Juntar las fresas y el azúcar en bolsa de vacío. Envasar al 100 % y cocinar en el horno a vapor 100 ºC durante 60 minutos. Pasado el tiempo, dejar reposar 15 minutos y colar por Superbag, reservar el jugo obtenido. Texturizar con xantana. Enfriar y reservar en cámara.

## Almíbar de rosas

115 g de agua
35 g de azúcar
7,5 g de agua de rosas

Mezclar el agua y el azúcar en un cazo, hervir y enfriar. Una vez frío, mezclar con el agua de rosas. Reservar en cámara.

**Fresas con rosas**
150 g de fresitas de bosque (limpias)
150 g de almíbar de rosas

Cortar la base de las fresitas, mezclar con el almíbar y hacer 5 impregnaciones en máquina de vacío. Reservar en cámara.

**Otros**
Fresas blancas *pineapple*

## Acabado y montaje del plato

Poner las fresas impregnadas en el fondo del plato formando un círculo, en el centro poner los cubos de manzana impregnada. Poner encima la mousse de coco dando forma de carolina. Hacer un círculo de gotas de jugo de fresa alrededor. Finalmente, poner una fresa pineapple encima de la mousse.

**Armonía con bebida**
Itsasmendi Urezti (D.O. Bizkaiko Txakolina)

**Variedad de uva:** Hondarrabi zuri zerratie
**Bodega:** Itsasmendi

Este txakoli dulce mantiene toda la esencia de nuestros vinos, conserva frescura y elegancia, pero con un toque de melosidad y de dulzor de una manera muy controlada. Un producto extraordinario que nunca dejará de sorprendernos.

**Canción**
*Zaharra zara Bilbo*, de Gari

# AGUACATE, HELADO DE ALHOLVA, ACEITUNA NEGRA Y CAFÉ

Composición (para 4 personas)



© José Luis López de Zubiria

## Aceitunas negras secas

**Ceniza de aceituna negra y café**
**Helado de alholva**
**Crema de aguacate**

## Aceitunas negras secas

150 g de aceitunas negras de Aragón

Deshuesar las aceitunas, estirarlas sobre bandejas con papel sulfurizado y secarlas en la estufa a 80 ºC durante 12 horas. Picar a cuchillo finamente y reservar a temperatura ambiente.

## Ceniza de aceituna negra y café

50 g de azúcar glas
50 g de azúcar
35 g de polvo de almendras
50 g de claras de huevo
50 g de aceituna negra de Aragón seca (elaboración anterior)
3,5 g de tinta de calamar
3 g de café soluble

Montar las claras como para un merengue. Cuando empiece a montar, incorporar el azúcar, aumentar la velocidad de la varilla para que cierren las claras y añadir la tinta de calamar. Parar y añadir la mezcla de azúcar glas, café soluble y polvo de almendra a las claras montadas, procurando que se bajen lo menos posible con ayuda de una espátula flexible o lengua de silicona. Estirar en bandeja con papel sulfurizado, tocándolo lo menos posible. Espolvorear la aceituna seca y el café en polvo. Secar en una estufa a 80 ºC unas 24 horas hasta que seque completamente. Dejar enfriar a temperatura ambiente y triturar con la Thermomix. Pasar por un tamiz y reservar.

## Helado de alholva

290 g de leche de vaca entera
125 g de nata
100 g de yemas pasteurizadas
83 g de azúcar
½ rama de vainilla abierta y raspada
10 g de semillas de alholva
Una pizca de sal

Hervir la leche y las semillas de alholva durante 5 minutos, sacar del fuego y dejar infusionar durante otros 5 minutos bien tapada y colar. Hervir la nata con la vainilla e infusionar durante 15 minutos, cubierta y fuera del fuego. Juntar la nata y la leche infusionadas. Mientras, montar las yemas y el azúcar en un bol con varilla. Agregar la infusión de vainilla, remover y llevar de nuevo al fuego para hacer una crema inglesa, llevando la mezcla hasta los 83 ºC. Colar, enfriar y agregar una pizca de sal. Reservar en cámara.

**Crema de aguacate**

50 g de nata
50 g de leche
67,5 g de yemas de huevo
22,5 g de azúcar
75 g de aguacate pelado y sin hueso
0,9 g de sal
1,7 g de aceite de nuez

Poner la nata y la leche a hervir en un cazo. Juntar las yemas y el azúcar en un bol, batir bien, añadir el contenido del cazo hasta homogeneizar. Calentar removiendo hasta 80 ºC. Poner el aguacate limpio en la Thermomix junto con la crema inglesa, el aceite de nuez y la sal a máxima potencia a 80 ºC. Colar, enfriar y reservar.

# Acabado y montaje del plato

Extender la crema de aguacate en el centro del plato. Poner una *quenelle* de helado encima. Añadir las cenizas de aceituna negra y café a un lado.

# BIZCOCHO DE NARANJA, CREMA DE MANZANA, MENTA Y HELADO DE PIPAS DE CALABAZA

Composición (para 4 personas)



© José Luis López de Zubiria

**Bebida de pipas de calabaza**
**Helado de pipas de calabaza**
**Licuado de reineta**
**Crema de manzana**
**Bizcocho de naranja**

## Bebida de pipas de calabaza

250 g de pipas de calabaza
300 g de agua

Poner las pipas de calabaza rotas junto con el agua en un recipiente para hidratar, dejar en la cámara durante 12 horas. Después, poner en la Thermomix a máxima potencia durante 5 minutos. Colar con Superbag y prensar hasta que no salga nada de jugo. Reservar el jugo resultante en la cámara.

## Helado de pipas de calabaza

130 g de nata
250 g de bebida de pipas de calabaza (elaboración anterior)
250 g de leche de almendra
100 g de azúcar
50 g de glucosa atomizada
18 g de dextrosa
33 g de licor Amaretto
5 gotas de esencia de almendra
1 g de xantana

Meter el azúcar, la nata, la glucosa y la dextrosa en la Thermomix, poner a 50 ºC y dejar hasta que tenga consistencia de leche condensada. Mezclar el resultado con la leche de almendra, añadir el licor y la esencia de almendra. Texturizar con la xantana y reservar en cámara.

## Licuado de reineta

200 g de manzanas reineta

Lavar las manzanas, cortar en cuartos y licuar. Calentar el zumo obtenido a fuego mínimo. Justo antes de que rompa a hervir, retirar del fuego y dejar reposar durante 5 minutos. Quitar la espuma cuajada de la superficie y colar el jugo por una estameña. Reservar el zumo translúcido obtenido.

## Crema de manzana

185 g de licuado clarificado de reineta (elaboración anterior)
2,7 g de vinagre de limón
5,6 g de menta
1,5 de hojas de gelatina hidratada
Colorante verde
3 cargas de sifón

Hervir el licuado y añadir la menta. Dejar infusionar 5 minutos. Mientras, hidratar las hojas de gelatina. Pasado el tiempo, disolver la gelatina, triturar con la túrmix y colar. Añadir el vinagre de limón y el colorante verde y reservar en un sifón con 3 cargas de gas.

## Bizcocho de naranja

120 g de claras de huevo
24 g de harina de almendra
24 g de leche en polvo
28 g de azúcar
8 g de harina
4 g de levadura fresca
1 g de ralladura de naranja
2 gotas de agua de azahar
2 cargas de sifón

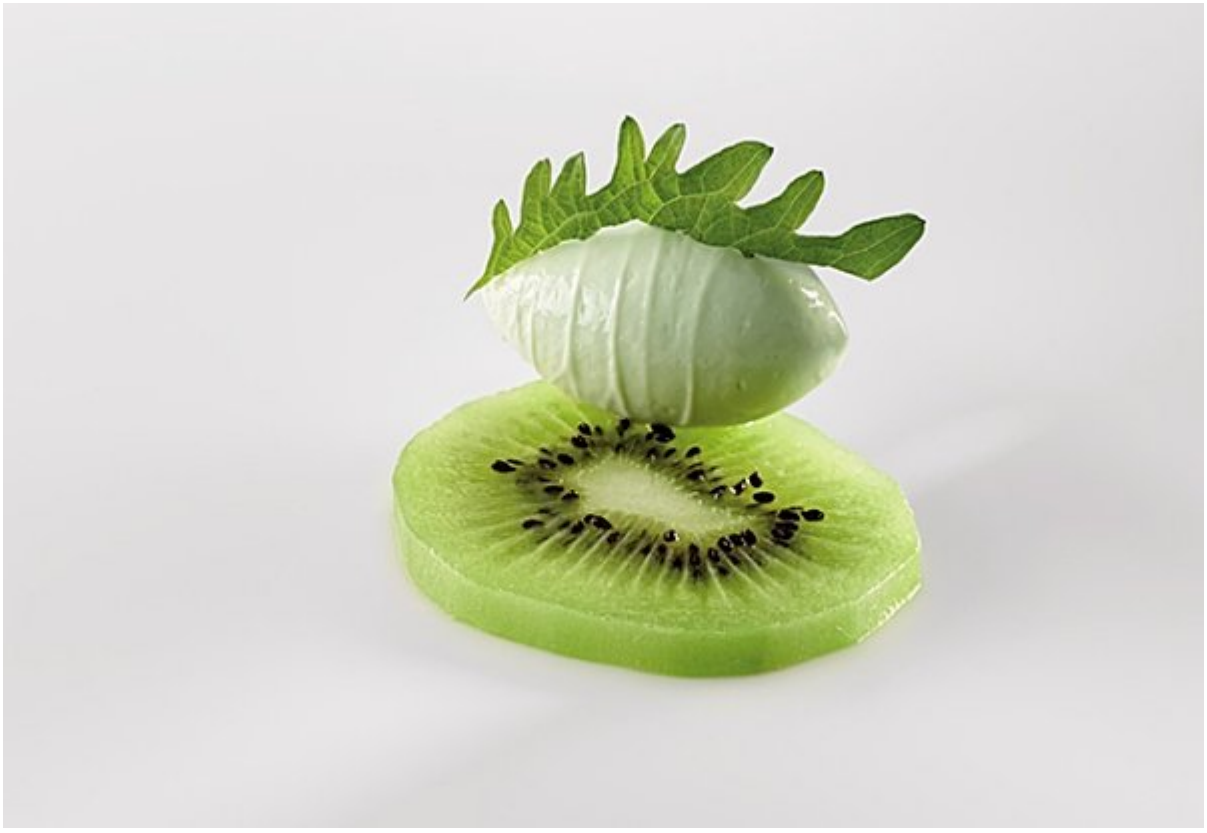
Juntar todos los ingredientes en la Thermomix y triturar 2 minutos. Colar y reservar en un sifón, con dos cargas. Agitar bien antes de usarlo y escudillar la masa dentro de cada vaso de plástico hasta la mitad. Meter al microondas de dos en dos y cocinar unos 30 segundos a máxima potencia. Guardar en cámara y sacar 30 minutos antes de usar.

## Acabado y montaje del plato

Sacar el bizcocho del vaso y recortar la parte exterior, que queda seca al cocinar. Poner la crema de manzana en el fondo del plato y encima el bizcocho de naranja. Terminar con una quenelle de helado.

# KIWI Y HELADO DE SHISO

Composición (para 4 personas)



© José Luis López de Zubiria

**Helado de *shiso***
**Kiwi**
**Otros**

## Helado de shiso

350 g de leche
105 g de nata
20 g de hojas de shiso
70 g de azúcar
21 g de glucosa atomizada

14 g de azúcar invertido
17,5 g de leche en polvo
17,5 g de dextrosa

Juntar la mitad de la leche con las hojas de shiso y triturar en la Thermomix durante 2 minutos. Reservar en frío. Poner en un cazo el resto de los ingredientes, calentar sin parar de remover hasta llegar a 84 ºC. Una vez alcance la temperatura, colar, enfriar y juntar con la mezcla de shiso y leche. Dejar en cámara unas 12 horas. Pasado el tiempo, colar por Superbag y turbinar.

**Kiwi**

200 g de kiwi maduro

Seleccionar el kiwi maduro, procurando que no esté demasiado blando y que no tenga golpes. Pelar con máximo cuidado y cortar la base en ambos extremos. Lavar para eliminar cualquier resto de pelos de su piel. Secar y reservar. Cortar láminas de 1 cm de grosor.

**Otros**

Hojas de shiso

## Acabado y montaje del plato

Cortar el borde dentado de la hoja de shiso. Colocar la lámina de kiwi en el fondo del plato. Poner una quenelle de helado sobre la lámina de kiwi. Colocar el borde dentado de la hoja de shiso sobre el helado.

# MOCHI «BOLLO DE MANTEQUILLA»

Composición (para 4 personas)



© José Luis López de Zubiria

**Masa madre**
**Masa brioche**

**Crema de mantequilla**
**Mousse de bollo de mantequilla**
**Infusión de naranja**
**Mochi**

## Masa madre

25 g de harina
4 g de levadura prensada
13 g de agua tibia

Mezclar todos los ingredientes y dejar fermentar 1 hora en una zona templada.

## Masa brioche

56 g de harina de trigo floja
15 g de masa madre
10 g de leche fría
10 g de azúcar
1 g de levadura prensada fresca
21 g de huevo entero
17 g de mantequilla en pomada
1 g de ralladura de naranja
1,5 g de agua de azahar
1 gota de esencia de almendra
Sal

Disolver el azúcar y la levadura en leche fría. Juntar la harina y la masa madre, añadir la mezcla, una pizca de sal, la ralladura, el agua de azahar y la esencia de almendra. Batir los huevos y añadirlos poco a poco. Amasar hasta que quede homogéneo. Añadir la mantequilla en dados y amasar hasta que se haya absorbido por completo. Guardar en un bol en la nevera durante 12 horas. Luego dividir en raciones de 30 gramos y cocinar al vapor 20 minutos.

## Crema de mantequilla

33 g de azúcar
12 g de agua
30 g de huevo
12 g de yemas de huevo
40 g de mantequilla pomada

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua y cocer a 120 ºC, a punto de bola. Mientras, batir con varilla las yemas y los huevos hasta que tripliquen su volumen. Ir añadiendo el almíbar. Incorporar bien y batir hasta bajar a los 38 ºC. Añadir la mantequilla en pomada y completar la emulsión.

## Mousse de bollo de mantequilla

75 g de crema de mantequilla (elaboración anterior)
1,5 hojas de gelatina
25 g de brioche
50 g de nata

Juntar la crema de mantequilla y el brioche en la Thermomix, triturar y añadir las gelatinas disueltas en un poco de crema y mezclar con la nata. Rellenar los moldes y congelar.

## Infusión de naranja

27 g de agua
1,5 g de ralladura de naranja
6,5 g de zumo de naranja

Hervir el agua, infusionar la ralladura durante 5 minutos. Colar y poner el zumo de naranja.

## *Mochi*

50 g de harina de arroz glutinoso

40 g de azúcar
80 g de infusión de naranja (elaboración anterior)

Mezclar la harina y el azúcar en un bol, añadir la infusión y remover hasta disolver. Extender la masa sobre el Silpat untado con mantequilla en una capa de 2 mm. Tapar con film y hornear a 100 ºC vapor durante 14 minutos. Sacar sobre un Silpat con harina de arroz espolvoreada. Esparcir por ambas caras y seccionar con un cortapastas. Reservar entre papel sulfurizado.

## Acabado y montaje del plato

Extender el disco de masa, colocar el relleno y plegar sin que se noten los bordes. Cortar el sobrante.

# DANIEL ÁLVAREZ



© Dalua

Daniel Álvarez nació en la ciudad alicantina de Elche en 1969. Se crió en el seno de una familia dedicada durante varias generaciones al mundo de la pastelería y la confitería. Su bisabuelo ya era molinero en Sucina, una pedanía de Murcia, su abuelo fue confitero y su padre se volcó en una vertiente de la repostería que dio origen a su filosofía actual. Daniel, por su parte, terminó de formarse pasando por diferentes obradores de España y de Francia, y tras este periplo llegó a participar en varios concursos, en los que fue elegido subcampeón de España en 1998 y campeón de Europa y América en 2000. Además, también formó parte del equipo español en la Coupe du Monde de Pâtisserie en 2005 y 2008 en Lyon.

En 1998 pasó a ser jefe de pastelería en el establecimiento Dalua, tienda con la que ha colaborado activamente, tanto en su desarrollo inicial como en su evolución hasta hoy. Desde 2010 forma parte del equipo de embajadores para España de la firma de chocolates Cacao Barry, y desde 2016 pertenece a la asociación Relais Desserts, grupo de carácter internacional que aúna a los mejores reposteros de todo el mundo, dentro del cual es uno de los cinco únicos miembros originarios de España.

Como profesor imparte clases y cursos en diferentes escuelas, como la Chocolate Academy Internacional, donde se dedica a la formación de profesionales y al asesoramiento de empresas.

Daniel Álvarez es, además, un colaborador activo de diferentes revistas especializadas en el dulce tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Actualmente, está inmerso en la publicación de varios libros en los que refleja su visión personal sobre el mundo de la levadura, la bollería y las masas en general.

## Dalua

Hace 33 años Dalua abrió sus puertas como pastelería en Elche, regentada por Daniel Álvarez y Luisa María, y de esta forma fundaron un proyecto familiar que con el paso de los años fue afianzándose como una pastelería de referencia en la ciudad. Ahora es Daniel Álvarez hijo quien proyecta su personal forma de ver la

pastelería, forjada durante años de formación a través de cursos, concursos, libros y viajes.

Dalua proviene del nombre de los hijos del matrimonio: Daniel, Luisa y Arantxa, y en la actualidad el negocio es continuado por los tres hermanos, si bien Daniel es el *alma mater* de la parte dulce, y las dos hermanas son las responsables del área de *catering*, sección que cada vez tiene más presencia dentro del negocio y está orientada principalmente a grandes eventos y empresas. Una de sus principales señas de identidad es la incorporación dentro de sus menús de elaboraciones provenientes de la repostería, como el hojaldre para la cocción de los pescados en su jugo o los brioches para los entrantes, además de los postres como tales.

La filosofía de Dalua es ofrecer la mejor materia prima posible para sus elaboraciones poniendo el acento en la elección de los ingredientes de mayor calidad, como la mantequilla de Normandía, la vainilla de Madagascar, las almendras de Alicante, las naranjas valencianas o el chocolate de las mejores plantaciones de Sudamérica.

«Al principio estábamos más limitados, pero con el paso del tiempo hemos evolucionado mucho, sobre todo en la calidad y complejidad de nuestras elaboraciones, pero sin perder la sencillez en los sabores y propuestas para que nuestro cliente lo interprete con rapidez. Actualmente, tenemos totalmente prohibida la entrada de ingredientes que no sean puros y nobles en nuestro obrador», apunta Álvarez.

Entre los productos que pueden encontrarse en Dalua se encuentran las tartas de chocolate, de tiramisú, de limón, de fruta de la pasión y de frambuesa y yogur, también pastelitos individuales como *éclairs*, *sablés*, *lemon curd* (crema inglesa de limón) o *apple pie*. En cuanto a la bollería, ofrecen cruasanes normales o de gianduja, *pain au chocolat*, *brioche* normal o con naranja, *cremadets*, ensaimadas, *panettones* y un largo etcétera, acompañados de una gran colección de chocolates de Tanzania, Cuba, México, Perú y Madagascar.

Tratamiento y mención aparte son sus milhojas, un producto, marca de la casa, que es inmejorable ejemplo de fusión de la pastelería más clásica, con un tratamiento contemporáneo en cuanto a la

revisión de la receta para hacerla más ligera. Los milhojas se han convertido en el icono de la marca, llegando a ser la pieza individual más vendida, pese a que únicamente está disponible los sábados, domingos y festivos de 12 a 14 horas. Todos se realizan con hojaldre invertido de mantequilla y crema pastelera aromatizada con vainilla Bourbon de Madagascar, yema de huevo y leche fresca recibida diariamente en su obrador, de donde también salen otras elaboraciones para degustar en temporada, como el roscón de reyes, las *fogasetas*, los huesos de santo o los buñuelos de crema.




© Vilbo

## Elche

En el corazón del Mediterráneo y dentro de la Comunidad Valenciana, Alicante se postula como una de las mejores zonas de España en calidad de vida, tanto por la bonanza de su clima, uno de los lugares con mayor número de días de sol, como por una dieta mediterránea muy rica y saludable y la gran representación de

restaurantes con estrella Michelin, además de muchos otros establecimientos que ofrecen una gran variedad de platos regionales. Especial protagonismo tienen los arroces en su versión marinera tanto en los pueblos de la costa como en los de interior y montaña. Pero si hay algo de renombre en Alicante son los helados de Ibi y Jijona, la cuna de la industria heladera en España.

Originada en sus «neveros» (pozos de nieve), los artesanos repartidos por toda la geografía han difundido la marca a un grandísimo nivel. Por otra parte, tampoco podemos olvidar la artesanía del turrón, que es mundialmente conocido y que, en el de Jijona, con su denominación de origen, da prestigio a toda la comarca desde tiempos remotos.

Aunque, con todo, quizá lo más sobresaliente en la Comunidad Valenciana es la gran calidad de sus materias primas, entre las que destacan las trufas de Morella, el caqui de Ribera del Xúquer, los nísperos de Callosa, las cerezas de la montaña de Alicante o los cítricos, que Daniel Álvarez usa en combinación con productos procedentes de otras regiones del país o del mundo. Además, la zona de Elche puede presumir de dátiles de excelente calidad procedentes de su palmeral, Patrimonio de la Humanidad.



© Vilbo

## La filosofía

«Nacer en el seno de una familia con varias generaciones dedicadas a la pastelería, entre bollos, cocas, cremas, pasteles, frutos secos y dentro de una región bañada por el Mediterráneo y su sol, rodeado de naranjos, limoneros y almendros, con el olor a azahar y el gustoso aceite de oliva, afecta a tus cinco sentidos y hace que crezcas muy influenciado por la importancia que tiene la calidad de la materia prima.

»Si a ello sumamos mi desbordada pasión por viajar debido a mi oficio de repostero, todo ello me lleva a plantearme una visión de la pastelería muy purista en los sabores. La naranja, la almendra, el aceite de oliva, la miel y otros frutos secos como las nueces de Zaragoza, los piñones de Salamanca o las avellanas de Piamonte o incluso de Reus, están muy presentes en mis creaciones, al igual que la nata de Asturias y la leche fresca de una lechería local. Para

la elaboración de nuestros panettones traemos la harina de Italia, y la masa madre que utilizo la traje yo mismo de Brescia hace veinte años, tiempo que llevo alimentándola. La mantequilla para los cruasanes procede de Normandía o Bretaña, y la vainilla más pura es de México, Tahití o la isla de Madagascar. Elegimos también chocolates de todo el mundo: Ecuador, Venezuela, Costa de Marfil…, y tanto con leche como mezclados con frutos secos.

»Creo que al final todo se reduce a que hago la pastelería que me gusta consumir, siento lealtad por los ingredientes puros y por el método de elaboración, y persigo conseguir una repostería fresca, recién hecha y con toques modernos, pero sin olvidar nuestro origen.

»Considero que para culminar una comida es necesario un buen postre de chocolate, muy intenso, que nos deje un buen recuerdo. Por ejemplo, un milhojas, que es más ligero, o un postre con tintes cítricos de naranja, mandarina, limón o, por qué no, fruta de la pasión. Un café con leche con un buen cruasán o un gran brioche no tiene rival, pero si a este se le añade un poco de naranja recién cogida del árbol y confitada por nosotros mismos se convierte en un postre sensacional.

»Aunque me entusiasma todo lo relacionado con la pastelería y el chocolate, y también con los bombones, los helados, las tartas y los pasteles, cuando por la mañana temprano veo en el obrador un cruasán extraordinario salir del horno con su olor a mantequilla, el color dorado, ligeramente hojaldrado y un sabor exquisito, soy muy feliz, algo que también ayuda a incrementar mi esfuerzo dentro de la repostería, porque yo lo que quiero es ser feliz todos los días.»


DAUA


© Vilbo

# TRONCO ALTO EL SOL

Composición (para 4 troncos de 6 personas)



© Vilbo

**Mousse de chocolate Alto el Sol**
**Cremoso Alto el Sol y mora**
***Crumble***
***Crème brûlée***
***Sablé bretón***
**Relleno*toffee* lacteado**
**Pintura de chocolate**

## Mousse de chocolate Alto el Sol

300 g de leche fresca
100 g de zumo de mandarina
150 g de yemas de huevo
120 g de azúcar invertido
750 g de cobertura Alto el Sol*
1.500 g de nata semimontada

Cocer a 82 ºC la leche, el azúcar y las yemas. Emulsionar bien con la cobertura semifundida y, cuando la mezcla esté a 45 ºC, incorporar con cuidado el zumo de mandarina. A 39 ºC añadir la nata con delicadeza y mezclar bien.

*La cobertura Alto el Sol es un cacao bio de las variedades criollo y trinitario amazónico de una plantación en el parque natural del río Abiseo en Perú. Es un chocolate excepcional de la plantación de la familia Saavedra del Castillo y un auténtico privilegio poder elaborar esta tarta con él, de un sabor intenso, fuerte y afrutado.

## Cremoso Alto el Sol y mora

100 g de nata
50 g de pulpa de mora
100 g de leche
10 g de glucosa
150 g de cobertura Alto el Sol

Hervir la nata, la pulpa de mora, la leche y la glucosa. Mezclar bien con la cobertura y escudillar una fina capa sobre la crème brûlée congelada (elaboración posterior).

## Crumble

100 g de harina
100 g de harina de nueces de macadamia
100 g de mantequilla
100 g de azúcar demerara (azúcar moreno)
2 g de bicarbonato

Mezclar todos los ingredientes bien fríos y sin calentar la masa. Estirar ligeramente y cocer en horno suave a 160 ºC. Dejar enfriar y romper en trozos.

## Crème brûlée

500 g de nata
500 g de leche
200 g de yemas de huevo
100 g de azúcar
1 vainilla Bourbon de Madagascar

Calentar la leche e infusionar con la vainilla. Dejar enfriar 24 horas en el frigorífico y mezclar con el resto de los ingredientes. Cocer la crème brûlée al vapor añadiendo pedacitos de crumble hasta que tenga textura de flan.

## Sablé bretón

500 g de mantequilla
640 g de harina fuerza
7 g de sal Maldon
375 g de azúcar en grano
100 g de azúcar moscabado
400 g de yemas de huevo
40 g de impulsor
4 g de ralladura de naranja

Montar las yemas con los azúcares y mezclar con la mantequilla pomada. Seguidamente incorporar la harina con el impulsor, la sal Maldon y la ralladura de naranja. Cocer en aros metálicos sin engrasar a 170 ºC.

## Relleno toffee lacteado

500 g de leche
100 g de glucosa
16 g de hojas de gelatina
1.200 g cobertura Lactée Caramel*

Hervir la leche y la glucosa, añadir la gelatina y mezclar con la cobertura. Glasear sobre el rectángulo de crema congelado a 45 ºC y volver a congelar.

*La cobertura Lactée Caramel es un chocolate con leche que tiene el azúcar caramelizado, con un pronunciado sabor a toffee.

### Pintura chocolate

1.000 g de pasta de cacao
250 g de manteca de cacao

Fundir por separado la pasta y la manteca. Una vez fundidas, mezclar y pistolear sobre superficie congelada a 45 ºC.

## Acabado y montaje del plato

En un molde cilíndrico poner la mousse de chocolate, insertar un interior de crème brûlée previamente caramelizado y de cremoso de chocolate y volver a poner mousse de chocolate. Cerrar con un rectángulo de sablé bretón. Una vez congelado el pastel pistolear con el compresor la mezcla de chocolate-manteca de cacao (pintura) y para la base rellenar un rectángulo de sablé bretón con cremoso Alto el Sol. Decorar con chocolate.

### Armonía con bebida

CastaDiva Cosecha Miel blanco 2013 (D.O. Alicante)

**Variedad:** Moscatel romano
**Bodega:** Gutiérrez de la Vega

He elegido para este postre uno de mis vinos preferidos de la comarca, Casta Diva cosecha miel blanco de 2013. También marida genial con postres de almendra, miel o naranja.

### Canción

*Sugar Man*, de Sixto Rodríguez, de la BSO *Searching for sugar man.*

# PANETTONE DE CHOCOLATE

Composición (para 5 personas)



© Vilbo

**1er empaste**
**2º empaste**
**Glaseado**

## 1er empaste

800 g de harina panettone 00
200 g de azúcar
400 g de agua
230 g de *lievito* (levadura masa madre)
200 g de yemas de huevo
300 g de mantequilla

Disolver el agua y el azúcar, añadir la harina y el lievito. Amasar bien hasta desarrollar gluten e incorporar poco a poco las yemas sin dejar que la masa pierda elasticidad. Por último, incorporar la mantequilla fría cortada en daditos. Terminar de amasar hasta que se despegue bien de las paredes, fermentar a 28 ºC durante 12 horas hasta que la masa triplique su volumen.

## 2º empaste

230 g de harina panettone 00
18 g de sal
230 g de azúcar
200 g de yemas de huevo
500 g de mantequilla
80 g de miel
50 g de agua
600 g de cobertura Inaya
200 g de piel de naranja confitada
6 g de ralladura de naranja
4 g de vainilla en polvo

Incorporar la harina al primer empaste y cuando la masa se separe de las paredes de la amasadora añadir la sal, las yemas y el azúcar

en 4 o 5 pasos. Después añadir la miel y la mantequilla fría en daditos. Cuando la masa vuelva a despegarse de las paredes de la cuba incorporar el agua poco a poco. Finalizar mezclando (sin amasar) la piel de naranja confitada, el chocolate picado, la ralladura de naranja y el polvo de vainilla. Dividir en porciones de 900 g y fermentar una hora a 29 ºC. Volver a bolear e introducir en los moldes de papel especial panettone de 18 cm de diámetro. Terminar de fermentar a 29 ºC hasta que triplique su volumen, durante aproximadamente 8 horas.

**Glaseado**

200 g de almendra molida
200 g de azúcar glas
30 g de almidón de maíz
20 g de cacao
250 g de claras de huevo

Batir las claras a punto de nieve. Incorporar el resto de los ingredientes y mezclar bien hasta que esté todo integrado. Pintar los panettones con el glaseado justo antes de introducir en el horno.

## Acabado y montaje

Espolvorear los panettones con azúcar glas y cocer a 160 ºC durante 60 minutos. Al sacarlos del horno, pincharlos y colgarlos boca abajo hasta su total enfriamiento.

# **BRIOCHES**

Composición (para 36 unidades)



© Vilbo

## Masa brioche / Brioches de azúcar
## Brioches de naranja / *Bostocks*

## Masa brioche

800 g de harina fuerza
480 g de huevos
100 g de azúcar
12 g de sal
20 g de levadura
480 g de mantequilla

40 g de leche

Amasar todo junto menos la mantequilla y la leche. Cuando la masa desarrolle gluten (se separe de las paredes de la cuba), añadir la mantequilla bien fría y cortada en daditos de 3 x 3 cm. Una vez absorba la mantequilla y vuelva a desprenderse de las paredes incorporar la leche fría hasta alisar la masa. Hacer pesadas de 1.375 g, bolear y dejar fermentar hasta doblar su volumen a temperatura ambiente durante 40 minutos. Romper la fermentación y dejar reposar en frigorífico bien cubiertas de papel film para evitar que se sequen hasta el día siguiente (12-15 horas aproximadamente).
**Nota:** temperatura final de amasado 23-24 ºC

## Brioches de azúcar

550 g de masa de brioche (elaboración anterior)
20 g de azúcar en grano
20 g de azúcar perlado
2 yemas de huevo
5 ml de nata líquida

Hacer pesadas de 550 gramos con la masa de brioche y estirar en forma de «salchichón» bien firme. Enfriar a 4 ºC, cortar en 10 porciones y bolear. Disponer 15 unidades en bandejas con papel de horno, fermentar en estufa a 28 ºC y 65 % de humedad unas 2 horas y 1/2 aprox. Pintar con yema-nata, cortar en cruz con tijeras mojadas en agua en cada corte. Poner azúcar en grano y azúcar perlado (el proceso de pintado, cortado y azúcar se hace justo en el momento de hornear, nunca antes). Cocer entre 210º-225 ºC en horno de suela entre 10 y 12 minutos.

## Brioches de naranja

550 g de masa de brioche (elaboración anterior)
82 g dados de naranja confitados
100 g de azúcar glas

100 g de harina de almendras
100 g de clara de huevo
Azúcar perlado

Coger masa de brioche normal y añadir un 15 % de su peso en dados de naranja confitada. Hacer pesadas de 550 gramos y estirar con forma de «salchichón» bien firme. Enfriar a 4 ºC, cortar en 10 porciones y bolear. Disponer en bandejas con papel de horno 15 unidades dentro de cápsulas de papel y fermentar en estufa a 28 ºC con el 65 % de humedad durante 2 horas y 1/2 aprox. Después pintar con la mezcla de azúcar glas, harina de almendras, clara de huevo y azúcar perlado (el proceso de pintado y azúcar se hace justo en el momento de hornear, nunca antes). Cocer a 210 ºC en horno de suela unos 12 minutos.

## Bostocks

## 1. Masa base

Masa de brioche (elaboración anterior)

Hacer pesadas de 250 gramos, bolearlas firmes y dejarlas fermentar dentro de botes metálicos 2 horas y media. Cocer a 180 °C durante 30 minutos. Desmoldar inmediatamente y enfriar en rejilla.

## 2. Jarabe de almendras

2.500 g de azúcar
1.500 g de agua
Ralladura de 4 naranjas
625 g de azúcar glas
250 g de almendras
250 g de agua
80 g de Cointreau
40 g de agua de azahar

Realizar un almíbar con el azúcar y el agua. Aparte, triturar en el robot las almendras, el azúcar glas, el agua, el agua de azahar y la ralladura de naranja. Cuando hierva el líquido, añadir la preparación de almendras-naranja y dar un hervor. Entonces, incorporar el Cointreau.

## 3. Crema de almendras

80 g de mantequilla
160 g de TPT (50 % harina de almendras y 50 % azúcar glas)
2 g de maicena
48 g de huevos
15 g de Cointreau

Mezclar la mantequilla, el TPT y la maicena. Añadir lentamente los huevos y, por último, el Cointreau. Reservar.

## 4. Acabado y montaje

Cortar los brioches en rodajas de 2 cm de ancho y bañarlos en el jarabe de almendras, dejar reposar sobre una rejilla y congelar. Dar la vuelta y cubrir con crema de almendras. Decorar con almendras fileteadas. Poner en bandejas de horno y espolvorear de azúcar glas justo antes de hornear. Cocer de 12 a 15 minutos a 210 °C.

# PASTEL CERISE-PASIÓN

Composición (para 60 unidades en moldes de 7 x 4 cm)



© Vilbo

**Mousse de fruta de la pasión**
**Merengue**
**Bizcocho de soletilla**
**Cremoso de chocolate y cerezas**
***Praliné de paillete feuilletine***

## Mousse de fruta de la pasión

1.000 g de pulpa fruta de la pasión
600 g de merengue
12 hojas de gelatina
1.500 g de nata semimontada

Calentar la mitad de la pulpa y añadir las hojas de gelatina (hidratadas previamente en agua muy fría) hasta que se fundan, mezclar con el resto de la pulpa e incorporar el merengue tibio. Por último terminar de añadir la nata y escudillar.

## Merengue

1.000 g de claras de huevo
1.500 g de azúcar
10 g de zumo de limón

Calentar a 60 ºC las claras con el azúcar, poner a batir y añadir el zumo de limón.

## Bizcocho de soletilla

20 claras de huevo
500 g azúcar
20 yemas de huevo
400 g de harina
100 g maicena

Montar las claras con el azúcar a pico de pájaro. Con suavidad añadir las yemas ligeramente batidas y por último terminar de añadir la harina y la maicena bien tamizados con suavidad. Mezclar. Extender 500 g en un placa 60 x 40 con papel de horno, alisar con espátula, decorar con trocitos de pistacho, almendra y frambuesa. Cocer a 240 ºC durante 2 minutos. Una vez frío, cortar rectángulos y forrar los moldes por el interior, con la capa decorada hacia fuera.
Este bizcocho lo utilizaremos tanto para la decoración exterior como para los discos de interior.
Cocción: planchas 250 ºC y discos 210 ºC.

### Cremoso de chocolate leche y cerezas

500 g de nata
500 g de puré de cereza
800 g de cobertura de chocolate con leche Allunga
250 g praliné de almendra

Hervir la nata y verter sobre la cobertura de leche el praliné y el puré de cereza, emulsionar bien y reposar hasta el día siguiente bien filmado. Montar con mucho cuidado (la masa debe estar muy fría).

### Praliné de paillete feuilletine

360 g de praliné de almendras
210 g de cobertura de chocolate con leche
70 g de mantequilla
110 g de paillete feuilletine

Fundir la cobertura, mezclar con el praliné, añadir la mantequilla en pomada y mezclar todo con cuidado de no romper demasiado el paillete.

## Acabado y montaje del plato

Forrar un molde cilíndrico con el bizcocho de soletilla decorado con trocitos de pistachos.
Disponer en la base un bizcocho bañado con almíbar de fruta de la pasión, un poco de mousse de fruta de la pasión, insertar un núcleo de cremoso de chocolate, un poco de crujiente de paillete (barquillo troceado) y terminar de llenar con más mousse de fruta de la pasión. Por último decorar con el merengue y con la ayuda de un soplete caramelizar y cubrir muy ligeramente con azúcar glas y decorar con una cereza.

# **MISTERI**

Composición (para dos tartas de 8 personas)



© Vilbo

**Sablé de almendras**
**Crema pastelera**
**Hojaldre invertido**
**Otros**

## Sablé de almendras

960 g de mantequilla
16 g de sal
720 g de harina de almendras
400 g de huevos
480 g de harina
1.400 g de harina

Pomar la mantequilla y amasar todo junto menos la segunda cantidad de harina, que incorporaremos cuando esté todo bien unido. Terminar de amasar. Poner en placas de 60 x 40 filmadas. Guardar en frigorífico. Laminar y forrar moldes. Cocer a 160 ºC durante 17 minutos.

## Crema pastelera

800 g de leche
200 g de nata
250 g de azúcar
1 vaina de vainilla
160 g de yemas de huevo
80 g de maicena

Infusionar la vainilla en la leche 24 horas. Romper a hervir la leche, la nata, la vainilla y la mitad del azúcar. Aparte emulsionar bien el resto del azúcar con la maicena y las yemas. Mezclar con cuidado y cocer vivamente 3 o 4 minutos. Enfriar tapando cuidadosamente.

## Hojaldre invertido

800 g de mantequilla de Normandía
300 g de harina floja
200 g de mantequilla de Normandía
350 g de harina fuerza
350 g de harina floja
30 g de sal
300 g de agua
5 g de vinagre

Mezclar la primera cantidad de harina floja con la primera de mantequilla, laminar y guardar en frigorífico hasta que endurezca. Por otro lado, amasar el resto de los ingredientes, menos la mantequilla, y reservar en frío. Estirar la mantequilla sobrante y poner en el centro de la masa y dar una vuelta sencilla y otra doble. Volver a reposar en frío hasta que endurezca y dar otra vuelta sencilla y otra doble. Poner nuevamente en el frigorífico y laminar fino, cortar en forma de rejilla y cocer en horno a 180 ºC sobre una esfera de acero bien engrasada unos 15 minutos. Dejar enfriar y espolvorear de azúcar.

**Otros**

Frutas variadas al gusto para rellenar

## Acabado y montaje del plato

Rellenar de crema los sablés de almendra justo en el momento de consumir, ya que se humedecen y pierden su textura crujiente. Cubrir de fruta generosamente y con delicadeza colocar la cúpula de hojaldre. Se trata de una tarta sencilla pero muy fina, de sabores delicados, diferentes texturas y elegante. Encaja muy bien con una comida o cena ligera.

# ORIOL BALAGUER



© Joan Pujol-Creus

Nacido en 1971 en Calafell (Tarragona), Oriol Balaguer sintió auténtica pasión por la pastelería desde una edad muy temprana gracias a la influencia de su padre, también pastelero. Su formación comenzó en la Escuela del Gremio de Pastelería de Barcelona, pero fue la práctica la que le definió como chef tras formar parte de las mejores pastelerías de España y Bélgica y sus siete años dentro del equipo del maestro Ferran Adrià, que le llegó a definir como «uno de los profesionales más completos de la gastronomía». Por este motivo en 1993, con solo veintiún años, llegó a ser distinguido como Mejor Maestro Artesano Pastelero de España, y desde entonces no ha parado de recibir reconocimientos.

En 2002 decide dar un paso adelante y transmitir su talento creativo a través de la marca que lleva su nombre. Bajo una mirada inspirada en la arquitectura y la cultura del diseño, Oriol Balaguer ejecuta una gastronomía dulce que persigue depuradas técnicas artesanales y el equilibrio gustativo perfecto. Conocido como el inventor de nuevos placeres dulces, en muy pocos años ha creado un gran patrimonio culinario cuyo recetario conjuga innovación y calidad para responder a una clientela cada día más exigente.

Las creaciones de Oriol Balaguer buscan la simbiosis entre pastelería y cocina, con sublimes aromas y texturas contrastados, de gran impacto visual en los que se combinan conocimiento y experiencia.

Oriol y su equipo creativo conciben, diseñan y desarrollan sus nuevas colecciones de pastelería dos veces al año con el compromiso de elaborar «la cocina dulce más exquisita y el desarrollo de nuevas técnicas para proporcionar a la carta frescura y exclusividad». Una creatividad que se expresa a través de una imagen de marca fuerte, reafirmando así su liderazgo dentro del mundo de la gastronomía de lujo.

Además, parte de su tiempo y de su trabajo puede encontrarse en los libros publicados, como *La cocina de los postres*, donde muestra su particular visión de la gastronomía dulce, *Obsession*, un libro donde enseña a elaborar la mejor pastelería profesional, y *Bake it simple* (Planeta Gastro) en el que traslada sus recetas al ámbito doméstico.

Entre las numerosas distinciones obtenidas por Oriol Balaguer destacan: Mejor Cruasán Artesano de Mantequilla de España 2014, Mejor Pastelero-Repostero de España 2008, Mejor Tienda Gastronómica de Madrid 2008, Premio Profesional del año 2006, Mejor Web Gastronómica de España 2005, Mejor Pastelero de Cataluña 2003, Mejor Postre del Mundo 2001, Mejor Libro de Cocina del Mundo 2000, Mejor Pastelero de Restaurante Español 1997, Mejor Postre de España 1997 y Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 1993.

## Oriol Balaguer

En 2002 Oriol Balaguer inaugura su Estudio de Chocolate y Pastelería en Barcelona, el primero en España. Un local innovador y revolucionario dentro del concepto tradicional de la pastelería. Concebido como un auténtico *showroom* de la cocina dulce, nace como resultado de la reflexión, el desarrollo y la producción en un laboratorio que busca atender tanto las demandas de clientes particulares como de celebraciones de acontecimientos de prestigio.
Tan solo tres años más tarde, en 2005, el chef abrió la primera *boutique* gastronómica en España, un espacio único en la zona alta de Barcelona que combina diseño, estética y creaciones dulces. Unos 30 metros cuadrados le sirven para dar buena muestra de todo su universo. Con un diseño de vanguardia y una innovadora colocación del producto, como si de una joyería se tratase, prescinde del tradicional mostrador y lo sustituye por vitrinas transparentes con el fin de que el cliente pueda moverse con absoluta libertad dentro del local.
En 2008 el madrileño barrio de Salamanca fue el lugar elegido para instalar una exposición exclusiva de las colecciones de bombones, postres y pasteles bajo la firma del maestro Balaguer. Un mostrador con forma de vaina de cacao ocupa el centro del espacio, en el que destacan la iluminación y el espectacular diseño aéreo. Poco después amplió su oferta con el *catering* Sweet and Salty, gastronomía en miniatura que combina lo dulce y lo salado e incorpora unos talleres

para niños y adultos con el objetivo de que puedan experimentar y conocer las técnicas y recetas de elaboración artesanal que, tanto Balaguer como su equipo, imparten en su obrador de Barcelona.

En 2010 presentó Classic Line, una panadería de autor que recupera el valor del pan artesano, y abrió su segunda pastelería en Barcelona, ubicada en el obrador de chocolate. También ese año modificó La Chocolatería by Oriol Balaguer para que recordase a los antiguos locales de este estilo y a las confiterías con que soñábamos en nuestra infancia. Es un espacio sin límites dentro del universo chocolatero, abierto a todas las opciones: el cliente puede diseñar su propia tableta de chocolate, tomarse un helado personalizado con diversos *toppings*, un gofre, una crep, un cruasán relleno, un pastel, un bombón, una piruleta o una taza de chocolate, con leche o blanco.

Además, Balaguer ha seguido desarrollando apuestas muy personales en Madrid con la apertura de una segunda tienda en la capital: La Duquesita, en la calle Fernando VI, 2. Se trata de una pastelería mítica inaugurada originalmente en 1914 que el chef adquirió para apostar por una gastronomía dulce tradicional, elaborada de forma artesanal en el obrador de la tienda, en la que, además, se ofrecen algunas de sus propuestas más reconocibles.

En la actualidad, sus seis establecimientos de Barcelona y Madrid son el escaparate y el mejor reflejo del prestigio de la firma Oriol Balaguer. Su deseo es «emocionar a sus clientes, combinando el máximo sabor y textura con unas técnicas tradicionales y contemporáneas muy depuradas», pero pese a esta gran expansión de su marca es preciso señalar que Tarragona es la provincia de nacimiento de Oriol, por lo que eligió su capital, cosmopolita, vanguardista y próxima a la ciudad de Barcelona, para iniciar en ella su marca. No en vano en Cataluña se encuentran los mejores artesanos de dulce de nuestro país y son numerosas las escuelas de prestigio que forman allí a grandes pasteleros cada año, responsables de elaborar en la actualidad una auténtica arquitectura de postres.



© Jordi Miralles

## La filosofía

La filosofía de Oriol Balaguer tiene tres ejes vertebrales: producto, sabor y textura, que se concretan en las dos cartas de productos exclusivos que elabora a lo largo del año, que representan la esencia del cocinero y que suponen una oferta gastronómica que incluye los pasteles, los vasos, las especialidades, el cóctel dulce, los helados y la cocina salada en miniatura. Paradigma, Sydney, Chocosal o Gebrat (escarchado) son las creaciones que ya se han convertido en clásicos de su carta y reaparecen cada temporada.
La oferta de bombones está representada por sus 20 colecciones y sus más de 60 referencias. Todas ellas con forma de media semilla de cacao, reflejan la pasión de Balaguer por el chocolate, combinado

con sabores reinventados de forma constante: soja, ginebra, *wasabi*, castaña asada, *yuzu*, jengibre, kikos, azafrán, trufa o aceite de oliva.
Este frenesí por el chocolate se extiende a otras numerosas creaciones, como los frutos secos recubiertos de cacao, los turrones, los huevos, las pelotas de golf… y cualquier otra forma personalizada.
Mención aparte merece el denominado *concept cake*, una expresión exclusiva con la que el maestro pastelero pone a prueba al *gourmet* más exigente para experimentar tendencias de futuro y probar su aceptación en el mercado: cada mes su equipo propone un concepto diferente y rompedor que les estimula y les provoca con el objetivo de continuar con la constante búsqueda de innovación. Estas propuestas son prototipos de texturas puras y juegos de dulce y salado bajo el precepto obligatorio de conjugar pastelería y cocina. Por eso en las boutiques ocupan un lugar privilegiado, estratégicamente situado en una vitrina individual.




© Jordi Miralles

# CACAO DE YUZU, ALBARICOQUE Y CHOCOLATE

Composición (para 20 personas)



© Joan Pujol-Creus

**Bizcocho de menta**
**Gelificado de albaricoque**
**Cremoso de chocolate**
**Mousse de yuzu**
***Glaçage* de frutos rojos**
**Otros**

## Bizcocho de menta

250 g de huevos

500 g de azúcar
500 g de harina fuerte
20 g de impulsor
500 g de leche
275 g de aceite de oliva virgen 0,1º
80 g de menta fresca

Triturar la menta blanqueada con al aceite de oliva frío. Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una masa con textura lazo. Agregar la leche, el aceite mezclado con la menta y finalmente la harina con el impulsor. Reservar unas 24 horas. Extender el resultado en placas de aluminio con bordes y papel (unos 1,1 kg). Cocer a 180 ºC durante 12 minutos.

## Gelificado de albaricoque

1.000 g de puré de albaricoque
70 g de azúcar
30 g de zumo de limón
12 g de gelatina

Calentar 100 g del puré con el azúcar, el zumo de limón y agregar las hojas de gelatina remojadas y escurridas. Añadir el resto del puré, mezclar bien, verter en los moldes y congelar.

## Cremoso de chocolate

250 g de nata
250 g de leche
100 g de yemas de huevo
425 g de chocolate con leche 40 % cacao

Hervir la nata y la leche y echarlas encima de las yemas de huevo. Cocer a 84 ºC. Colar progresivamente sobre el chocolate y emulsionar. Una vez a temperatura ambiente, verter la mezcla encima del gelificado de albaricoque congelado.

## Mousse de yuzu

400 g de zumo de yuzu
100 g de leche
120 g de azúcar
540 g de merengue italiano a 121 ºC
12 g de hojas de gelatina
1.000 g de nata espumosa

Calentar la leche y el azúcar para fundir las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas, y añadir el zumo de yuzu. Una vez que alcance los 28 ºC, agregar una parte de la nata espumosa y luego el merengue. Finalmente, se incorporará el resto de la nata espumosa, muy poco montada.

## Glaçage de frutos rojos

600 g de agua
400 g de purés de frutos rojos
700 g de azúcar
500 g de glucosa
20 g de pectina N.H.
5 g de ácido cítrico

Mezclar el agua, los purés y la glucosa. Templar todo e incorporar el azúcar mezclado con la pectina, hasta arrancar el hervor. Retirar del fuego y agregar el ácido cítrico. Espumar y colar. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Glasear en tibio entre 35-40 ºC.

## Otros

Haba de cacao de chocolate blanco 35 % Cacao
Fruta fresca
Zumo de 1 limón
3 g de gelatina neutra

## Acabado y montaje del plato

Primero atemperaremos chocolate blanco para moldear la parte de debajo del haba de cacao en dos tiempos. Una vez moldeado y cristalizado, colocar fruta fresca ligeramente gelatinizada, con gelatina neutra y un poco de zumo de limón, dentro del haba. Extender una capa fina de chocolate blanco en un papel y tapar el haba. Reserva a 4 ºC.

Para otra parte, verter la mousse de yuzu en los moldes de cacao, incorporar los interiores de gelificado de albaricoque y cremoso de chocolate, verter el resto de la mousse de yuzu y finalizar con el bizcocho de menta. Congelar.

Glasear con glaçage de frutos rojos y colocar encima de la otra mitad del haba de cacao.

Para el acabado final glasear con un poco más de glaçage de frutos rojos.

**Armonía con bebida**

Vino fino

**Canción**

*A te*, de Giovanotti

# **FRESH**

Composición (para 20 personas)



© Joan Pujol-Creus

**Mousse de lima**
**Bizcocho de hierbas**
**Compota de fresón**
**Compota de melocotón**
**Otros**

**Mousse de lima**

500 g de zumo de lima natural
130 g de azúcar
2 g de pectina
Ralladura de 10 limas
350 g de merengue italiano a 121 ºC
24 g de hojas de gelatina
1.000 g de nata espumosa

Mezclar el zumo y las ralladuras de las limas, dejar macerando el tiempo que dura la preparación del resto de la receta. Calentar a 75 ºC unos 50 gramos del zumo junto a otros 50 gramos de azúcar y la pectina, añadir las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas. Mezclar el resto del zumo. Una vez llegue a los 28 ºC, agregar una parte de la nata espumosa y luego el merengue, y finalmente el resto de la nata espumosa, muy poco montada.

## Bizcocho de hierbas

250 g de huevos
500 g de azúcar
500 g de harina floja
35 g de impulsor
500 g de leche
350 g de aceite de oliva virgen extra
40 g de menta
40 g de albahaca

Triturar las hierbas con al aceite. Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una masa con textura pico de pato. Agregar la leche y el aceite con las hierbas y finalmente la harina con el impulsor. Reservar 24 horas y cocer a 200 ºC 12 minutos una cantidad de 1.100 gramos.

## Compota de fresón

1.000 g fresones naturales

35 g de zumo de limón
80 g de azúcar
16 g de gelatina
8 g de pectina

Triturar los fresones con el zumo de limón. Del resultado, coger 250 gramos y agregarles 60 gramos de azúcar junto a la pectina. Calentar hasta 80 ºC. Incorporar las hojas de gelatina y enfriar a 30 ºC. Seguidamente añadir los 750 gramos restantes de fresones y mezclar. Verter en los moldes y congelar.

### Compota de melocotón

1.000 g de melocotón de viña
35 g de zumo de limón
80 g de azúcar
16 g de gelatina
8 g de pectina

Calentar 250 gramos del puré de melocotón —que obtendremos de triturar previamente la fruta y mezclarla con el zumo del limón— y agregar 60 gramos de azúcar junto a la pectina. Calentar hasta 80 ºC. Incorporar las hojas de gelatina y enfriar a 30 ºC. Seguidamente añadir los 750 gramos restantes de melocotón y mezclar.
Verter encima de la compota de fresón congelada, colocar un bizcocho de hierbas y congelar.

### Otros

Glaseado neutro
Streussel de cacao estirado al 5

## Acabado y montaje del plato

Montar el pastel en un molde de media esfera, empezando por una primera capa de mousse de lima, luego seguiremos con el interior de las compotas fresón-melocotón con el bizcocho de hierbas, colocar otra capa de mousse, finalizar con otra de bizcocho de hierbas y congelar.
Para el acabado, cubrir con el glaseado neutro y presentar encima de un disco de galleta streussel de cacao. Terminar decorando con fruta fresca gelatinizada y con unos toques de menta y albahaca.

# PASTEL PREMIUM

Composición (para 20 personas)




© Joan Pujol-Creus

**Glaçage Valentino**
**Streussel de almendras**
**Bizcocho de chocolate base**
**Crema de vainilla**
**Mousse de chocolate**
**Toffee**
**Crujiente de barquillos**

## Otros

## Glaçage Valentino

500 g de azúcar
200 g de agua
500 g de glucosa
500 g de chocolate negro Guanaja 70%
280 g de leche condensada
40 g de gelatina
500 g de gelatina neutra
C.s. de colorante rojo
C.s. de yema huevo

Mezclar el agua, el azúcar y la glucosa y calentar. Agregar la leche condensada. Arrancar el hervor y echar encima del chocolate. Emulsionar, agregar las hojas de gelatina remojadas y escurridas. Añadir la gelatina neutra, la yema y el colorante rojo y volver a emulsionar. Calentar a unos 42 ºC. Según vayamos elaborando la receta tendremos que rectificar la textura con agua o gelatina neutra.

## Streussel de almendras

250 g de azúcar moreno
250 g de harina floja
250 g de polvo de almendras
250 g de mantequilla

Mezclar todos los ingredientes y añadir la mantequilla en dados, mezclando hasta obtener una masa homogénea. Reservar a 4 ºC y extender en la laminadora al n°4. Cortar en discos y cocer a 150 ºC unos 20 minutos.

## Bizcocho chocolate base

250 g de huevos
400 g de azúcar
350 g de leche
500 g de aceite de oliva
500 g de harina
20 g de impulsor
250 g de chocolate

Blanquear los huevos con el azúcar. Agregar la leche e incorporar al chocolate fundido y el aceite. Agregar la harina tamizada con el impulsor. Meter al horno a 180 ºC unos 10 minutos. Poner 1.100 gramos por lata.

## Crema de vainilla

1.000 g de nata líquida
180 g de azúcar
3 unidades de vainilla de Tahití
200 g de yemas de huevo
8 g de gelatina

Calentar la nata, el azúcar y la vainilla, y triturarlo todo. Llevar hasta los 80 ºC y dejar madurar unas horas. Hervir y colar encima de las yemas de huevo y cocer hasta 84 ºC. Añadir las hojas de gelatina remojadas y escurridas, y dejar enfriar una vez se haya obtenido una textura de lava. Verter en los «moldes de interior» a una altura de 1 cm. Congelar.

## Mousse de chocolate

700 g de crema inglesa de base
700 g de cobertura de chocolate negro 64 %
1.000 g de nata espumosa

Verter la crema inglesa encima de la cobertura y emulsionar. Entre 35-40 % de volumen agregar la nata espumosa.

**Toffee**

350 g de azúcar
1.000 g de nata líquida 34 % M.G.
12 g de hojas de gelatina

Caramelizar el azúcar en seco hasta que empiece a hacer espuma en los bordes del cazo. Desglasar con la nata fría. Agregar las hojas de gelatina remojadas y escurridas. Colar en los interiores.

**Crujiente de barquillos**

375 g de praliné de avellanas
150 g de cobertura de chocolate con leche
375 g de barquillos troceados

Fundir la cobertura a 40 ºC y echar sobre el praliné. Mezclar bien. Incorporar los barquillos y revolver con suavidad. Verter 80 gramos de la mezcla encima de cada bizcocho de chocolate base y reservar en frío para, al final, dar una capa muy fina de chocolate negro.

**Otros**

Rocas de streussel / Habas de cacao

## Acabado y montaje del plato

Verter una primera capa de mousse de chocolate, seguir con el interior de crema de vainilla gelificada y congelada y el toffee y finalizar con el resto de la mousse y el bizcocho crujiente de barquillos. Congelar. Glasear con el *glaçage* Valentino y decorar con rocas de streussel y habas de cacao. Degustar a 6 ºC.

# CACAO DE CHOCOLATE

Composición (para 20 personas)



© Charlotte Buiels

**Mousse de chocolate**
**Cremoso de chocolate**
**Cremoso de avellana**
**Otros**

## Mousse de chocolate

350 g de crema inglesa de base
350 g de chocolate negro 70 %
500 g de nata espumosa

Verter la crema inglesa caliente encima del chocolate troceado y emulsionar. A 40 ºC, mezclar la nata espumosa con delicadeza y verter la mousse resultante en una manga pastelera. Reservar.

## Cremoso de chocolate

250 g de leche
250 g de nata líquida
90 g de azúcar
100 g de yemas de huevo
250 g de chocolate negro 64 % cacao

Hervir la nata, la leche y el azúcar y verter encima de las yemas. Cocer a 84 ºC. Colar encima del chocolate y emulsionar. Reservar a 4 ºC.

## Cremoso de avellana

350 g denata líquida 35 % M.G.
5 g de hojas de gelatina
550 g de praliné de avellanas 50 %

Calentar la nata a 50 ºC y agregar las hojas de gelatina remojadas y escurridas. Echar progresivamente encima del praliné y emulsionar hasta obtener una textura lisa y homogénea. Verter encima del bizcocho y congelar.

## Otros

Habas de cacao 70 %
Bizcocho de chocolate
Streussel de cacao base
Escamas de sal

## Acabado y montaje del plato

A la parte de abajo del haba de cacao le daremos base con un punto de chocolate. Rellenar primero con el cremoso de chocolate, y seguir con el cremoso de avellana. Echar unas escamas de sal, poner el streussel de cacao y el bizcocho de chocolate.

La otra media mitad del haba de cacao la rellenaremos de mousse de chocolate. La cerramos y con la ayuda de un pincel con cacao en polvo le daremos textura de cacao muy maduro. Finalizar con un toque de glaçage neutro frío.

# TEXTURA DE CHOCOLATE OB

Composición (para 20 personas)



© Joan Pujol-Creus

**Streussel de cacao**
**Sorbete de naranja**
**Glaçage negro**
**Mousse chocolate Grand Cru**
**Crujiente de caramelo *crueé***
**Cremoso de chocolate**
**Bizcocho de chocolate**
**Otros**

## Streussel de cacao

250 g de azúcar moreno
210 g de harina floja
250 g de polvo de almendras
250 g de mantequilla
40 g de cacao en polvo

Seguir la misma elaboración que para el strussel de almendras (pág. 69).

## Sorbete de naranja

270 g de agua mineral
240 g de glucosa atomizada
420 g de azúcar
60 g de dextrosa
12 g de estabilizante fructodan
2.000 g de zumo de naranja
50 g zumo de limón
Ralladura de 10 naranjas

Templar el agua, agregar la glucosa y la dextrosa. Incorporar el azúcar con el estabilizante y arrancar el hervor. Dejar enfriar y madurar durante 6 horas. Agregar el zumo de naranja, el de limón y la ralladura, y pasar por un mixer y turbinar. Sacar cuando esté a -13 ºC.

## Glaçage negro

900 g de azúcar
126 g de agua
600 g de nata
320 g de cacao en polvo
48 g de hojas de gelatina
640 g de gelatina neutra de base

Cocer el agua, la nata y el azúcar a unos 72 ºC. Agregar el cacao en polvo y emulsionar. Finalmente, agregar la gelatina remojada y escurrida. Añadir la gelatina neutra y emulsionar de nuevo. Llevar la mezcla a 40 ºC.

## Mousse chocolate Grand Cru

350 g de crema inglesa de base
300 g de cobertura de chocolate 70 % Grand Cru
500 g de nata espumosa
50 g de praliné de avellanas
Cristales de sal

Verter poco a poco la crema inglesa encima de la cobertura de chocolate y emulsionar. A 37 ºC añadir parte de la nata y emulsionar. Agregar el resto de la nata y mezclar con suavidad hasta emulsionar. Echar una primera capa de mousse en aros de 2,5 cm de altura por 8 cm de diámetro, colocar con una manga un poco de praliné de avellanas y de sal. Acabar con el resto de la mousse y el streussel. Tapar con un papel, presionar y congelar.

## Crujiente de caramelo crueé

90 g de azúcar glas
2 g de pectina NH
80 g de mantequilla
20 g de glucosa
100 g de crueé de cacao

Mezclar la mantequilla y la glucosa, y templar. Verter la mezcla de azúcar y pectina y arrancar el hervor, añadir el crueé de cacao y mezclar bien. Extender entre dos papeles de horno y reservar en nevera. Cocer en función de las necesidades a 180 ºC durante unos 14 minutos.

### Cremoso de chocolate

250 g de nata
250 g de leche
50 g de azúcar100 g de yemas de huevo
225 g de cobertura de chocolate 66 % Grand Cru

Mezclar los ingredientes líquidos y el azúcar. Echar encima de las yemas, cocer a 85 ºC y colar encima de la cobertura. Emulsionar y verter en los moldes. Congelar.

### Bizcocho de chocolate

150 g de huevos
75 g de azúcar moreno
200 g de mantequilla
125 g de cobertura de chocolate 70 % Grand Cru
100 g de harina floja
125 g de azúcar
2 g de sal

Pomar la mantequilla y la cobertura de chocolate fundida. Montar los huevos con el azúcar, juntar las dos partes y agregar los sólidos. Cocer 8 minutos a 200 ºC.

### Otros

Juliana de naranja para decorar
Placa de chocolate 70% cacao

## Acabado y montaje del plato

Glasear la mousse con el glaçage. Colocar una placa encima del chocolate y situar un bizcocho espolvoreado con cacao en polvo y el cremoso de chocolate glaseado. Para terminar, colocar la juliana de naranja y encima el sorbete y el crujiente de caramelo.

# JULIO BLANCO




© Nico Virgil

Nacido en Gijón en 1977, Julio Blanco se define a sí mismo como «maestro pastelero por vocación y con sentido autodidacta». La cocina siempre le llamó la atención ya desde pequeño, a raíz de observar a su abuela y a su madre, y de hecho una de sus debilidades es la cocina salada, uno de sus grandes secretos del que gozan su familia y amigos. En cuanto a su carrera, comenzó su formación con dieciséis años en un obrador local, en donde aprendió del maestro artesano Sebastián los entresijos y la base de la pastelería. Su inquietud hizo que saliera de su tierra natal para formarse con otros grandes maestros como Paco Torreblanca (Elda, Alicante), uno de los máximos referentes del dulce a nivel mundial, o con Philippe Urraca (Toulouse). De allí dio el salto a Italia con el objetivo de descubrir los secretos del dulce que ya se ha convertido por derecho propio en uno de los referentes de la casa: el panettone. Además, participó en diversos concursos y campeonatos nacionales e internacionales, en los que se clasificó en los primeros puestos.

Meticuloso y detallista hasta la extenuación, esta es posiblemente una de las claves de los muchos éxitos profesionales de Blanco, a quien en el año 2011 la Real Academia de Gastronomía le concedió el título de Mejor Pastelero de España, lo que para él supuso la «culminación a una ilusión y a una pasión» que le han dado «todas las alegrías posibles». Su labor como chef dulce le ha llevado a ser incluido en las listas elaboradas por diferentes guías, revistas especializadas, libros y prensa, que seleccionan a los mejores en su campo.

Trabajador nato y con grandes inquietudes, nunca abandona hasta que una nueva idea o elaboración llega a su punto perfecto. Es un experimentador incansable, abierto en todo momento al aprendizaje y muy atento a todo lo que se refiere a nuevas técnicas o productos, y siempre a la escucha de lo que algún buen amigo profesional le puede aportar.

## Pomme Sucre

En 2002 junto a su esposa Alejandra, que es la otra parte imprescindible de su negocio, abrió en Gijón Pomme Sucre, donde tiene además del obrador el taller de chocolate. Seis años después abrió otra delegación en Madrid.

Este proyecto tiene un objetivo claro: deleitar a la clientela con la pastelería que su creador ha aprendido junto a algunos de los pasteleros más reconocidos mundialmente, y es evidente que el público lo aprecia, ya que en cada creación de Julio Blanco se expresa la experiencia adquirida, si bien nunca deja de imprimir a todas ellas su sello personal, manteniendo siempre la tradición (con influencia francesa), pero con un toque vanguardista y actualizado.

Si hubiera que definir con dos palabras lo que «se cuece» en el obrador de Pomme Sucre, sin duda, sería «alta pastelería».

En cuanto a sus sedes, aquellos que visiten la casa madre, en Gijón, encontrarán un precioso espacio que cuenta con un área dedicada a la repostería y que se completa con un salón de té en el que se pueden disfrutar distintas propuestas gastronómicas. Respecto a los que se decanten por ir a visitar la pastelería instalada en la capital, podrán deleitarse con sus especialidades en un agradable y cuidado local que dispone de cuatro o cinco mesitas para degustar los dulces: cruasanes de almendra, milhojas, *mignardises* (pequeños dulces para el café) o *macarons*, las opciones son casi infinitas y todas se elaboran de modo artesanal con ingredientes de primerísima calidad, sin aditivos ni conservantes.

En Pomme Sucre el visitante puede encontrar las últimas y diferentes tendencias de la pastelería europea, aunque si hubiera que elegir un producto estrella, como ya se ha comentado, ese es el panettone, que gana adeptos cada año.




© Nico Virgil

## Gijón (Asturias)

La pastelería Pomme Sucre de Gijón, en la calle Libertad 26, está situada en el centro de la ciudad, una zona tranquila pero a la vez muy activa. Entre semana, por la mañana, suele haber clientes que se escapan de la oficina a desayunar y el resto del día está más dedicado al ocio. Los fines de semana los reyes son los «desayunos golosos» de residentes y visitantes, y a lo largo de toda la semana las meriendas.
La subsede de Pomme Sucre en Madrid también está situada en un lugar céntrico de la capital, en la calle Barquillo 49, zona con un nivel económico alto en el que no había más negocios de ese estilo.

En ambos locales elaboran la misma pastelería, pero, además, como en Madrid hay muchos asturianos que vienen buscando productos clásicos de la tierra, en la casa madre de Gijón se elaboran muchas creaciones que luego se envían a la sucursal madrileña en pocas horas.

Si algo caracteriza a Pomme Sucre es el tratamiento exquisito que dan a las materias primas buscando, de manera exhaustiva, encontrar de entre lo bueno lo mejor. Y es que, como ellos mismos reconocen, deben aprovechar las bondades que les da esa tierra en la que tienen la suerte de vivir y desarrollar su proyecto.

Asturias es una región de contrastes, de fuerza, de naturaleza salvaje, de buena gente y, en definitiva, un paraíso que enamora a todos aquellos que lo visitan. Por ello el pastelero Julio Blanco intenta encontrar en todas esas virtudes inspiración para sus creaciones y, por supuesto, aprovechar las épocas doradas de cada producto. Asimismo, trabajar con los pequeños y magníficos productores que se pueden encontrar en Asturias le ayuda, por un lado, a colaborar en el desarrollo de la región y, por otro, a conseguir las mejores materias primas, aunque bien es verdad que no renuncia a traer de fuera los ingredientes necesarios, como es el caso del cacao, uno de sus productos emblemáticos.

Julio Blanco confiesa que su ánimo es sorprender y que «el pastel, tarta, bombón u otro tipo de dulce que salga de nuestro obrador se fije en el recuerdo sensorial de aquel que lo prueba y disfruta».

Por último, respecto a sus apuestas empresariales, Julio y su mujer han abierto recientemente en Gijón un nuevo local, en este caso una cafetería-repostería-restaurante, situada en la calle San Bernardo, 70 y bautizada en esta ocasión como Pomme Cuite, en la que no solo sirven platos dulces sino también salados, como hamburguesas, sándwiches o ensaladas.



© Nico Virgil

# La filosofía

«Mi filosofía del negocio se basa en el tratamiento exquisito de las materias primas que utilizamos en nuestro obrador: buscamos la calidad extrema en chocolates, harinas, azúcares y cualquier ingrediente susceptible de una idea nueva. Trabajo en lo posible con productos autóctonos y también con producto de fuera, como el cacao. En todo caso, cualquier otro producto susceptible de formar parte de una nueva idea ha de pasar nuestros controles internos de calidad, porque solo así se consiguen excelentes resultados.

»En Pomme Sucre intentamos hacer un guiño siempre a las raíces, y para ello buscamos muchas veces que los protagonistas de nuestros dulces sean manzanas (y sus derivados, como la sidra), castañas, avellanas, arándanos, mantequillas, lácteos, etc. Nuestra materia prima proviene de productores de toda Asturias, que los hay y muy buenos, en un proceso que comienza con la localización de las mismas y finaliza con la aplicación de técnicas naturales de conservación, pasando por una elaboración artesana en la que no se utilizan ni conservantes ni aditivos.

»El hojaldre es otro de nuestros orgullos, al que dedicamos todo nuestro mimo y que solo es posible realizar con una combinación de productos espléndida, cumpliendo los tiempos y el tratamiento, aplicando las mezclas más tradicionales y dándole nuestro punto dulce, sutil, nada empalagoso.

»En definitiva, respetamos la cultura culinaria, pero buscamos sorprender a nuestro público más fiel con nuevas combinaciones que, con el tiempo, se acaban convirtiendo en nuevos clásicos. Nuestro objetivo es que el pastel, tarta, bombón u otro tipo de dulce que salga de nuestro obrador se fije en el recuerdo sensorial de quien lo prueba y disfruta.»

# PANETTONE

Composición (para 16 unidades de 1 kg)



© Nico Virgil

**Panettone**
**Gamma**
**Otros**

## 1r empaste

1.150 g de azúcar en grano
2.000 g de agua de ósmosis
1.150 g de masa madre
4.000 g de harina de gran fuerza

1.000 g de yemas de huevo
1.500 g de mantequilla

## 2o empaste

1.150 g de harina de panettone
1.150 g de azúcar en grano
1.000 g de yemas de huevo
90 g de sal
300 g de miel
2.500 g de mantequilla
2.000 g de chocolate 40 % picado
1.200 g de trozos de naranja confitada

Para la elaboración, comenzar cuatro días antes renovando la masa madre, cuatro veces al día, hasta que triplique su volumen y se encuentre a 3,9 pH de acidez. Para el primer empaste mezclar agua y azúcar hasta hacer un almíbar. Deshacer la masa madre en el almíbar y, una vez deshecho, mezclar la harina para, cuando coja fuerza la masa, mezclar las yemas en tres o cuatro veces. Añadir la mantequilla en dados. Bolear la masa y dejar fermentar de 12 a 14 horas a unos 26 ºC hasta que triplique el volumen.
Para el segundo empaste añadir la harina al primer empaste, amasar hasta que coja fuerza y añadir la sal. A continuación agregar la miel, las yemas y el azúcar. Una vez absorbido añadir la mantequilla en dados y añadir de forma pausada el chocolate y la naranja. Una vez mezclado dejar reposar la masa en bloque durante una hora a 29 ºC. Hacer bolas de 900 gramos, introducir en moldes y fermentar 8 horas a 26 ºC.

## Gamma

100 g de harina de almendra
200 g de azúcar glas
80 g de maicena
20 g de cacao

100 g de claras

Para elaborar la gamma tamizar los sólidos y añadir las claras naturales poco a poco.

## Otros

Almendras
Avellanas

Acabado y montaje del plato
Finalmente, decorar el panettone con la gamma, almendras y avellanas enteras. Cocer una hora a 160 ºC, pinchar y dar la vuelta a las 24 horas, y transcurrido ese tiempo ya están listos para empaquetar.

## Armonía con bebida

Malvasia di Candia Vigna del Volta (I.G.T. Emilia)

**Variedad de uva:** Malvasia di Candia, Aromática 95 % y Moscato 5 %
**Bodega:**La Stoppa di Elena Pantaleoni (Rivergaro, Piacenza, Italia)

## Canción

*Chi nos fa l'amare,* Adriano Celentano, 1970

# AMAGÜESTU

Composición (para 10 tartaletas)



© Nico Virgil

## Sablé breton

**Franchipán de avellana**
**Crema de castañas**
**Gelatina de sidra dulce**
**Otros**

## Sablé bretón

423 g de mantequilla
358 g de azúcar en grano
6 g de sal Maldon
541 g de harina fuerte
169 g de yemas de huevo
1,5 g de bicarbonato

Amasar la mantequilla junto con la sal, el azúcar y el bicarbonato. Añadir poco a poco las yemas y por último incorporar la harina en dos veces. Dejar reposar en la nevera. Una vez frío forrar los moldes o tartaletas con la masa dejando 2 milímetros de espesor.

## Franchipán de avellana

87 g de harina de almendra
87 g de azúcar lustre
52 g de agua
26 g de mantequilla
49 g de huevo
28 g de avellana molida

Fundir la mantequilla. Mezclar el azúcar, la harina de almendra y el agua. Añadir la mantequilla y la avellana molida. Mezclar con el huevo.

## Crema de castañas

100 g de castañas
200 g de leche

20 g de azúcar
1 unidad de canela en rama

Cocer todos los ingredientes a fuego lento durante 45 minutos.
Triturar para hacer una crema habiendo retirado la rama de canela previamente.

### Gelatina de sidra dulce

100 g de sidra dulce
2 g de gelatina

Hervir la sidra dulce y añadir la gelatina previamente hidratada.
Mezclar y batir con la varilla.

### Otros

Streussel
Avellanas caramelizadas

## Acabado y montaje del plato

Una vez forrado el molde con el sablé breton, introducir la crema de castañas hasta un tercio y el resto con el franchipán de avellana. Cocer unos 40 minutos a 150 ºC. Una vez cocido decorar con streussel, la gelatina de sidra y unas avellanas caramelizadas.

# MILHOJAS DE CHOCHOLATE Y TRES SABORES

Composición (para 20 unidades)



© Nico Virgil

## Hojaldre de chocolate

**Cremoso de chocolate**
**Plaqueta de chocolate al 70 %**
**Gelificado de fresa**
**Gelificado de cítricos**
**Gelificado de pomelo**

## Hojaldre de chocolate

204 g de harina floja
40 g de mantequilla
6 g de sal
90 g de agua
3 g de vinagre
6 g de cacao
240 g de mantequilla
54 g de harina floja
6 g de cacao

Amasar los seis primeros ingredientes en la amasadora hasta obtener una masa homogénea y elástica. Reservar en la nevera. Por otro lado, amasar la segunda cantidad de mantequilla, harina y cacao. Estirar la masa y hacer un sobre con la mantequilla dentro. Darle 5 vueltas sencillas con un reposo de 1 hora entre vuelta y vuelta. Cocer a 190 ºC con el tiro cerrado hasta que el hojaldre comience a desarrollarse y luego abrirlo para que seque.

## Cremoso de chocolate

200 g de leche
200 g de nata 32 % M.G.
80 g de yemas de huevo
40 g de azúcar
220 g de chocolate 70 %

Hervir la nata con la leche y la mitad del azúcar. Incorporar las yemas con la otra mitad del azúcar. Templar las yemas con un poco

de leche caliente. Mezclar y cocer a 85 ºC. Añadir sobre el chocolate y emulsionar. Dejar macerar 24 horas en nevera.

## Plaqueta de chocolate al 70 %

Atemperar chocolate del 70 % y estirar en hoja de guitarra, cortar en cuadrados de 16 x 16 cm y dejar cristalizar entre dos metacrilatos.

## Gelificado de fresa

70 g de pulpa de fresa
35 g de azúcar
2 g de gelatina en polvo

Hervir el azúcar con la pulpa y añadir la gelatina previamente hidratada.

## Gelificado de cítricos

15 g de pulpa de limón
15 g de pulpa de lima
20 g de pulpa de naranja
60 g de azúcar
1 g de pectina NH
Ralladura de limón
Ralladura de lima

Mezclar las pulpas con las ralladuras en un cazo. Verter agua hasta un dedo de grosor. Calentar a fuego medio durante 20 minutos, mezclar bien. Incorporar el azúcar con la pectina. Calentar 5 minutos más, removiendo constantemente.

## Gelificado de pomelo

90 g de pulpa de pomelo

20 g de azúcar
8 g de pectina

Calentar la pulpa de pomelo y la mitad del azúcar. A 50 ºC incorporar la pectina mezclada con la otra mitad del azúcar. Darle un hervor y luego meterlo en el congelador.

## Acabado y montaje del plato

Una vez cocido el hojaldre cortar tiras de 12 x 2 cm y montar dos capas de hojaldre y dos de cremoso. Decorar con la plaqueta de chocolate y los cubos de los distintos gelificados.

# TARTA DE CHOCOLATE A LA FRAMBUESA Y CREMOSO DE YUZU

Composición (para dos tartas de 18 x 18 cm)



© Nico Virgil

## Mousse de chocolate a la frambuesa

**Bizcocho de chocolate sin harina**
**Cremoso de yuzu**
**Glaseado negro**
**Crujiente de chocolate al 70 %**

## Mousse de chocolate a la frambuesa

100 g de nata 35 % M.G.
50 g de azúcar
50 g de yemas de huevo
100 g de pulpa de frambuesa
450 g de nata semimontada
350 g de chocolate 64 %

Hacer una crema inglesa con la nata, el azúcar, las yemas y la pulpa de frambuesa. Emulsionar con las varillas el chocolate fundido y la crema inglesa, la temperatura de la mezcla deberá ser de 45-50 ºC. Añadir la nata semimontada.

## Bizcocho de chocolate sin harina

60 g de mantequilla
50 g de yemas de huevo
250 g de claras de huevo
85 g de azúcar en polvo
190 g de chocolate 70 %

Fundir la cobertura y la mantequilla a una temperatura de 50 ºC. Añadir las yemas una a una. Alisar correctamente la mezcla sin montar. Terminar incorporando la mantequilla y el chocolate fundidos. Paralelamente, montar las claras con el azúcar a pico de pájaro. Con la ayuda de la espátula incorporar una pequeña parte de las claras a la mezcla de yemas, mantequilla y chocolate y terminar añadiendo el resto. Extender. Cocer en horno ventilado a 180-190 ºC 30-40 minutos.

## Cremoso de yuzu

75 g de pulpa de yuzu
300 g de chocolate blanco 33 %
25 g de mantequilla
15 g de azúcar invertido
15 g de glucosa líquida
215 g de nata semimontada
10 g de ralladura de jengibre

Calentar el puré de yuzu a 60 ºC con los azúcares y la ralladura de jengibre. Verter sobre la cobertura y emulsionar hasta conseguir una mezcla elástica y brillante. A 30 ºC añadir la mantequilla y perfeccionar la emulsión. Añadir la nata semimontada y rellenar el molde de 16 x 16 cm (150 gramos). Meter al congelador.

## Glaseado negro

300 g de azúcar
80 g de agua
110 g de glucosa líquida
220 g de nata
90 g de cacao en polvo
35 g de azúcar invertido
14 g de gelatina

Hacer un jarabe con el azúcar y el agua a 120 ºC. Mezclar la nata con el resto de los azúcares y el cacao, calentar a 50 ºC. Añadir la gelatina. Verter el jarabe sobre la mezcla anterior y perfeccionar la mezcla con la túrmix sin incorporación de aire. Reservar en la nevera tapado a piel.

## Crujiente de chocolate al 70 %

150 g cobertura chocolate negro 70 %

Atemperar chocolate del 70 % y estirar en hoja de guitarra, cortar en cuadrados de 16 x 16 cm y dejar cristalizar entre dos metacrilatos.

## Acabado y montaje del plato

En un molde de 18 x 18 cm vertemos la mousse de chocolate hasta un tercio y colocamos la lámina de chocolate. Ponemos otra capa de mousse y el cremoso de yuzu congelado, terminamos con mousse y finalizamos con el bizcocho. Congelar. Una vez congelado desmoldamos y damos la vuelta. Glaseamos y decoramos.

# TURRÓN DE PALOMITAS Y ALOE VERA

Composición (para 6 piezas de 250 g)



© Nico Virgil

**Praliné de palomitas**
**Crujiente de palomitas**
**Aloe vera**
**Pintura blanca**

## Praliné de palomitas

960 g de mantequilla
30 g de palomitas caramelizadas
50 g de azúcar
30 g de aceite de girasol

Poner el azúcar en un cazo con un poco de agua y hacer caramelo. Añadir las palomitas para caramelizarlas. Dejar enfriar y emulsionar en la batidora con el aceite de girasol y la mantequilla.

## Crujiente de palomitas

150 g de praliné
45 g de praliné de palomitas (elaboración anterior)
70 g de chocolate con leche 40 %
9 g de manteca de cacao

Fundir la manteca de cacao y el chocolate por separado, añadir a los pralinés y atemperar todo junto a 26 ºC. Verter en moldes.

## Aloe vera

100 g de nata
200 g de gel aloe vera
10 g de glicerina
90 g de azúcar invertido
550 g de chocolate con leche
225 g de chocolate negro

Fundir los chocolates por separado y juntarlos. Llevar a 40 ºC la nata, el gel de aloe vera, la glicerina, el azúcar invertido y emulsionar con los chocolates. Verter encima del crujiente de palomitas y dejar madurar 24 horas a 12 ºC.

## Pintura blanca

60 g de chocolate blanco
40 g de manteca de cacao
2 g de colorante alimentario blanco titanio

Mezclar los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea.

## Acabado y montaje del plato

Una vez cristalizado el turrón, desmoldar, pintar con la pintura blanca y decorar al gusto, en este caso con palomitas caramelizadas y decoraciones de chocolate.

# JORDI BUTRÓN




© Judith Prat

Jordi Butrón nació el 17 de octubre de 1967 en Barcelona. Sin antecedentes gastronómicos familiares más allá de una abuela «que cocinaba espléndidamente», como él reconoce, para Butrón los recuerdos gustativos de la buena comida que disfrutó en su niñez crearon su «biblioteca del sabor», hoy parte fundamental del desarrollo de su cocina y que, en cierta manera, fue la base del interés generado por todo lo que tuviera que ver con los fogones, aunque su vocación llegó mientras cursaba magisterio en la Universidad de Barcelona. Allí fue donde se dio cuenta de que lo suyo era la cocina, por lo que al terminar sus estudios ingresó en la Escuela de Restauración y Hostelería de la Ciudad Condal, dirigiendo su especialidad hacia la repostería. «Empecé a estudiar cocina por azar, y no sé por qué la pastelería fue la disciplina que más me interesó. Supongo que veía posibilidades técnicas y combinatorias que me atraían», subraya.

Aunque su aprendizaje arrancó con un *stage* en el restaurante Reno, quien le inició en esta disciplina fue Christian Escribà. Después, Butrón fue jefe de la pastelería del pabellón de Cataluña durante la Exposición Universal de Sevilla de 1992 y también del restaurante Eldorado Petit de Barcelona. No obstante, sería su estancia en Francia un poco más tarde la que le marcó. Aprendió disciplina, orden, método y a hacer siempre las cosas *comme il faut* gracias a su colaboración en el restaurante del hotel Crillon de París (dos estrellas Michelin), el paradigma del lujo francés, donde regentaba la pastelería el gran Christophe Felder. Durante su periplo en el país galo también aprovechó para hacer un *stage* en el restaurante Pierre Gagnaire (tres estrellas Michelin), del que obtuvo una gran motivación para adentrarse en el mundo de la investigación culinaria antes de regresar para trabajar con Jean-Luc Figueras (una estrella Michelin), con quien obtuvo la confianza para poder desarrollar sus creaciones. «Él confió en mí y me dio la oportunidad de dar rienda suelta a lo que yo llevaba dentro. Persona peculiar, excéntrico, genial y único, su restaurante fue un lugar especial y caldo de cultivo de grandes cocineros», reseña.

Posteriormente, incrementaría su experiencia con su trabajo en el prestigioso restaurante de Michel Bras, con tres estrellas Michelin,

antes de crear EspaiSucre junto a Xano Saguer en el año 2000.
Durante su trayectoria ha obtenido numerosos galardones, entre los que destaca su reconocimiento en 1998 con el premio al Mejor Pastelero de España o su nombramiento, en 2003, como profesional del año, un galardón otorgado por la Academia Catalana de Gastronomía. Un año más tarde, en 2004, le concedieron el de Mejor Pastelero de Cataluña, y en 2006 el premio *Postre del año* por la revista *Vino+Gastronomía* y el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Pastelero-Repostero de España. En 2013 recibiría el galardón Gourmets Awards al mejor postre en México.
Todos estos galardones son un reconocimiento a su buena labor como chef, alguien que crea sus recetas jugando con la inspiración y la racionalización, combinando los ingredientes hasta lograr un resultado interesante a la vista y espectacular en la boca. Con el fin de divulgar estos preceptos en 2007 se creó el premio bianual «The best dessert restaurant», que desde EspaiSucre busca reconocer al mejor postre de restaurante.

## EspaiSucre

Desde su apertura en febrero de 2000 el restaurante EspaiSucre reivindica el postre de restaurante como un elemento con personalidad y códigos propios, donde el resultado, suma de técnica y experiencia, difumina sin estridencias los límites que separan los conceptos de dulce y salado. Convertido en el primer restaurante solo de postres de España, Jordi Butrón, junto a su socio Xano Saguer, han creado una carta constituida en un 80 % por postres y un 20 % por platos salados. Ofrecen varios menús: el pequeño, con 3 postres; el grande, con 5 postres; el menú de chocolate; dos distintos de degustación; el de quesos, y la posibilidad de armonizar cada uno de ellos con diferentes vinos. Desde la creación de EspaiSucre hace diecisiete años, la obsesión de Jordi y Xano es convertirse en referente mundial en pastelería de restaurante.
Xano Saguer, es la otra parte imprescindible para que el tándem Butrón-Saguer funcione: natural de Girona, Xano cursó su

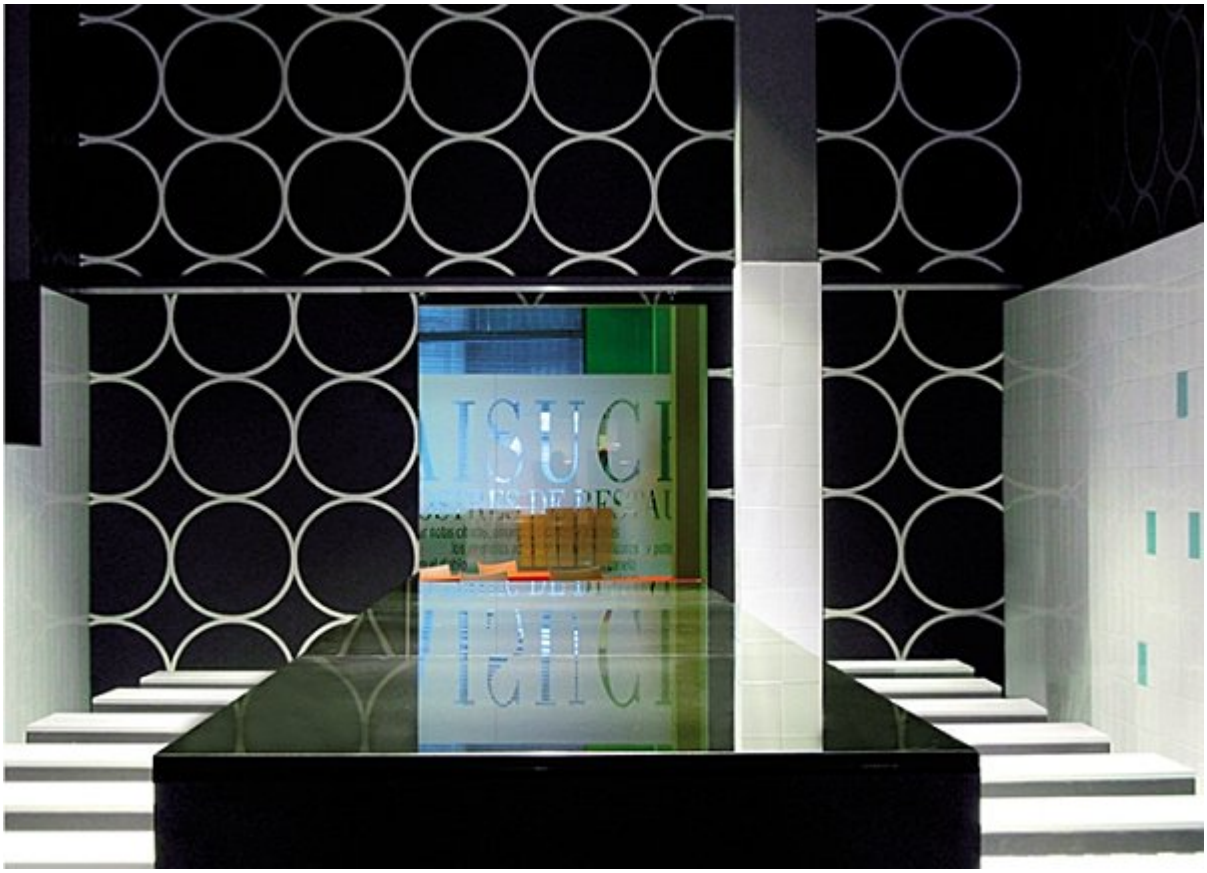
aprendizaje en las mejores pastelerías de su ciudad natal y a los diecinueve años se convirtió en jefe de obrador dirigiendo numerosos equipos. Realizó prácticas en restaurantes como elBulli y trabajó como chef pastelero en prestigiosos establecimientos como El Pati Verd, con Jean-Paul Vinay, o Jean-Luc Figueras, en Barcelona, en los que obtuvo el reconocimiento a su buen hacer. Ahora ejerce lo que más le gusta desde su negocio junto a Butrón, una empresa que tiene múltiples facetas, ya que de su pasión conjunta por la enseñanza nació otro de los pilares fundamentales del negocio, la Escuela EspaiSucre, que ofrece una completa formación en el mundo de la repostería y busca formar a pasteleros que tengan conocimientos y técnicas y sepan innovar.

El tándem Butrón-Saguer concibe la pastelería como una formación continua a nivel técnico y gustativo, en base siempre a una actitud innovadora, pero al mismo tiempo de respeto a la tradición —entendida esta como un ingrediente imprescindible para avanzar—, por ello su vocación pedagógica y didáctica les llevó a la creación de esta escuela de postres, herramienta necesaria para una formación específica en el ámbito de la pastelería de restaurante. Su enseñanza se basa en tres pilares: conocimiento de la materia prima, conocimiento de la técnica (tradicional y de vanguardia) y criterio para gestionar toda esta información. Técnicas, análisis gustativos, herramientas, estudio de ingredientes… En resumen, buscan que los alumnos aprendan a construir paso a paso la creación de un postre de restaurante.

En cuanto a la formación académica, se compone de cursos anuales de once meses de duración, de pastelería tradicional y postres de restaurante («El método EspaiSucre»), y de cursos trimestrales y cuatrimestrales de pastelería americana, monográficos de corta duración o incluso de talleres hechos a medida en base a las necesidades de los interesados.




© Judith Prat



© Judith Prat

## Barcelona

El restaurante EspaiSucre está situado en el emblemático barrio del Born de Barcelona, llamado La Ribera. En esta ubicación inmejorable EspaiSucre cuenta como proveedores con dos de los mejores mercados de Barcelona: el famoso Mercado de La Boquería y el Mercado de Santa Caterina, reformado en 2005 y que ofrece una arquitectura moderna y vanguardista. En ellos encuentran muchos de los productos de gran calidad que utilizan en el restaurante, desde los más habituales hasta los más exóticos. Además, en las enrevesadas callejas del barrio hay muchos pequeños comercios *delicatessen* donde recopilan ingredientes para las elaboraciones tanto del restaurante como de la escuela.



© Judith Prat



© Judith Prat

## La filosofía

En EspaiSucre, el único restaurante de postres del mundo, se concibe la pastelería como algo más que una simple combinación matemática y precisa de ingredientes, y en su escuela se imparte una formación continua a nivel técnico y gustativo. El «método EspaiSucre» es una filosofía y la herramienta pedagógica que ayuda al alumno a la creación de sus propios platos.



© Judith Prat

# PERA, CHICHARRONES Y GERMINADO DE HINOJO

Composición (para 8 personas)



© Judith Prat

***Shortbread* de chicharrones**
**Sorbete de pera**
**Pulpa de tamarindo**
**Agar-agar de tamarindo**
**Praliné de piñones**
**Pastel de pera**
**Polvo de alcaravea**

## Otros

### Shortbread de chicharrones

215 g de harina
50 g de azúcar
150 g de mantequilla
200 g de chicharrones

Triturar los chicharrones lo más fino posible en la Thermomix. Incorporar el resto de los ingredientes y amasar con la pala. Dejar reposar la masa en la nevera unas 2 horas. Una vez reposada, estirar entre dos reglas y hornear 15 minutos a 170 ºC. Una vez salga del horno, romper, triturar hasta que tenga un aspecto arenoso (crumble). Conservar en un recipiente hermético con gel de sílice.

### Sorbete de pera

1.000 g de pulpa de pera
60 g de zumo de limón
40 g de prosorbet
25 g de extracto de pera

Mezclar bien todos los ingredientes en frío. Dejar reposar un mínimo de 4 horas y pasar por la heladora. Cuando saquemos el sorbete de la heladora, meterlo directamente en una manga pastelera con boquilla de plástico.

### Pulpa de tamarindo

1.500 g de agua
400 g de pasta de tamarindo

Hervir el agua con la pasta de tamarindo. Batir de vez en cuando con una túrmix para que la pasta no se enganche en el fondo.

Debemos obtener de esta mezcla 1.000 gramos de pulpa colada. Colar primero por un colador grueso y luego por uno más fino.

## Agar-agar de tamarindo

200 g de pulpa de tamarindo (receta anterior)
50 g de agua
50 g de melaza
2 g de agar-agar
2 hojas de gelatina

Poner a hervir la melaza, el agua, el agar-agar y la mitad del agua de tamarindo (pulpa de tamarindo anterior). Una vez hervido, añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas en abundante agua y el resto del agua de tamarindo. Verter sobre una placa metálica de 23 x 31 cm. Cortar rectángulos de 11 x 5 cm.

## Praliné de piñones

500 g de piñones
150 g de azúcar glas

Tostar los piñones en el horno a 170 ºC, durante 8 minutos aproximadamente, prestando atención para que se tuesten uniformemente y adquieran un tono dorado. Cuando los saquemos del horno, aún en caliente, meterlos en la Thermomix junto con el azúcar glas y triturar muy fino. Poner un poco de temperatura a la Thermomix, a 40 ºC, para que nos ayude a extraer más aceite del piñón. Introducir en un biberón con la boquilla de un diámetro de 0,5 cm.

## Pastel de pera

2 ½ unidades de pera
75 g de azúcar lustre
7 g de agar-agar

1 c.s. de mantequilla *noisette*

En un molde de aluminio de 24 x 14 x 3 cm hacer capas sucesivas de mantequilla noisette, mezcla de azúcar y agar-agar y pera en láminas muy finas. Repetir esta operación hasta lograr una altura de 4 cm. Hornear a 150 ºC durante una hora. Una vez frío, cortar en láminas de 0,7 cm de grosor por 9 cm de largo.

### Polvo de alcaravea

1 c.s. de alcaravea

Tostar las semillas de alcaravea 6 minutos a 180 ºC. Una vez frías, triturar en el molinillo de café. Tamizar.

### Otros

Germinados de hinojo

## Acabado y montaje del plato

En la base colocar el pastel de pera y encima el shortbread de chicharrones. Incorporar el agar-agar de tamarindo y el sorbete de pera. Alrededor poner una línea del praliné de piñones y terminar con el polvo de alcaravea y unos germinados de hinojo.

### Armonía con bebida

Moscatel Pico Plata

**Bodega:**Yuste, Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Es un vino que armoniza muy bien con cualquier postre en general y, particularmente, con aquellos que llevan frutos secos en su elaboración.

**Canción**

*Reach for the Dead*, de Boards of Canada

# **BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON COCO, NARANJA Y JENGIBRE**

Composición (para 8 personas)



© Judith Prat

***Plum cake* de zanahoria**
**Gelatina de zanahoria**

**Mousse de coco**
**Sorbete de naranja**
**Almíbar de jengibre y citronela Tapioca de jengibre y lima**
**Láminas de zanahoria *baby***

## Plum cake de zanahoria

3 huevos
100 g de azúcar
15 g de fécula de maíz
Ralladura de cáscara de 1 naranja
100 g de zumo de naranja
150 g harina de almendras
50 g de ron blanco
200 g de zanahoria rallada

Blanquear las yemas y la mitad del azúcar. Agregar la fécula de maíz y la harina de almendras. Añadir el ron y la ralladura de naranja. Incorporar la zanahoria rallada con rallador grueso. Montar las claras junto al resto del azúcar a punto de merengue baboso e integrarlo a la preparación anterior. Cocer en horno precalentado a 175 ºC durante 35 minutos.

## Gelatina de zanahoria

440 g de zumo de zanahorias
6 g de gelatina vegetal
1,6 g de hojas de gelatina (cola de pescado)

Calentar la mitad del zumo de zanahorias con la gelatina disuelta, removiendo constantemente. Retirar del fuego antes de que hierva. Agregar la cola de pescado y luego el resto del zumo. Agregar esta preparación sobre el plum cake de zanahoria cocido y llevar a la nevera.

## Mousse de coco

1.000 g de pulpa de coco
400 g de nata semimontada
120 g de azúcar
8 hojas de gelatina hidratada

Calentar una parte del coco y de la nata con el azúcar. Disolver la gelatina en esta preparación caliente. Fuera del fuego incorporar el resto del coco. Dejar en la nevera hasta que comience a cuajar. Semimontar el resto de la nata. Integrar cuidadosamente la nata con la preparación de coco. Dejar cuajar en la nevera.

## Sorbete de naranja

1.000 g de zumo de naranjas (Granini)
40 g de zumo de limón
60 g de licor Mandarín Napoleón
150 g de trimoline
50 g de glucosa
6 g de ralladura de piel de naranja
20 g de fructodan

Integrar todos los elementos. Dejar madurar y llevar a la heladora.

## Almíbar de jengibre y citronela

650 g de agua
80 g de azúcar
20 g de citronela
15 g de jengibre fresco
50 g de tapioca

Llevar todos los ingredientes al fuego e infusionar 10 minutos.

## Tapioca (o bolillas japonesas) de jengibre y lima

100 g de tapioca semicocida
12 g de zumo de jengibre
2 g de ralladura de 1 lima
10 g de zumo de lima

Cocer la tapioca en el almíbar de jengibre y citronela —elaboración anterior— 3 horas a fuego suave y enfriar. Remover mientras que se enfría. Calentarlo en el microondas con el zumo de lima y el de jengibre. Agregar la ralladura de lima.

**Láminas de zanahoria baby**
C.s. de zanahorias baby
C.s. de almíbar 1 : 400

Confitar las zanahorias en el almíbar.

## Acabado y montaje del plato

Disponer en el plato el plum cake y encima la gelatina. Colocar alrededor la mousse el coco y encima las bolitas de tapioca de jengibre y lima. A un lado poner una quenelle de sorbete de naranja y terminar situando encima del postre las zanahorias confitadas.

# CHOCOADICTO (Cacao + jengibre + pan de especias)

Composición (para 8 personas)



© Judith Prat

**Bizcocho al vapor de cacao**
**Crema pastelera de limón y jengibre**
**Helado de especias**
**Almíbar de cacao**

## Bizcocho al vapor de cacao

5 huevos
125 g de yemas de huevo
215 g de azúcar
65 g de fécula de maíz
65 g de cacao en polvo

Mezclar los huevos y las yemas e ir agregando en forma de lluvia el azúcar al bol de la batidora con varillas. Montar a punto de lazo. Mezclar incorporando la fécula de maíz y el cacao en polvo correctamente tamizados. Cocer 1 hora a 90 ºC en horno vapor. Congelar. Cortar raciones de 1,5 x 2 x 7 cm.

## Crema pastelera de limón y jengibre

10 g de ralladura de limón
70 g de zumo de limón colado
12 g de zumo de jengibre
15 g de agua
60 g de azúcar
7 g de fécula de maíz

Disolver correctamente la fécula de maíz en el agua y el zumo de limón, y cocerla al fuego directo junto a la ralladura de limón y el azúcar. Hervir, dejando que la fécula de maíz esté bien cocida y coja textura. Colar sobre el zumo de jengibre frío y emulsionar correctamente. Cubrir con papel film a piel y reservar en nevera. Colocar en biberón con boquilla fina la preparación bien emulsionada de manera que quede cremosa.

**Helado de especias**

500 g de leche
60 g de miel
50 g de procrema
200 g de nata líquida
1 rebanada de pan de especias
1 rama de canela
1,5 g mezcla *quatre-épices* en polvo
1 g de pimienta negra
1 g de jengibre en polvo

Poner la leche y la nata junto con la miel y las especias al fuego. Añadir el pan de especias troceado. Cuando arranque el hervor, colar. Dejar enfriar e incorporar el resto de los ingredientes. Reservar en nevera para que madure.

**Almíbar de cacao**

250 g de agua
25 g de azúcar
50 g de cacao en polvo

Cocer el agua, el azúcar y el cacao juntos removiendo constantemente para que no se pegue el cacao al fondo del cazo. Enfriar y colocar en biberón. Bañar con este almíbar el bizcocho de cacao al vapor.

## Acabado y montaje del plato

Disponer en el plato el bizcocho bañado con el almíbar de cacao. Cubrir con un poco de crema pastelera de limón y jengibre. Al lado, colocar una quenelle de helado de especias.

# FRUTA DE LA PASIÓN-CAFÉ, LEMON CRESS Y SORBETE DE KEFFIR MENTOLADO

Composición (para 8 personas)



© Judith Prat

**Bizcocho de café al microondas**
**Crema de pasión**

**Falso bizcocho de pasión**
**Espuma de menta-anís verde-xilitol**
**Sorbete de keffir**
**Crema de café mascarpone**

## Bizcocho de café al microondas

80 g de pasta pura de café / 80 g de azúcar / 20 g de harina / 5 huevos / 2 cargas de gas

Triturar todos los ingredientes en la Thermomix. Colar, cargar el sifón y colocar las cargas de gas. Dejar reposar. Colocar la preparación anterior (de 20 a 25 gramos por vaso) en vasos de plástico con 3 cortes en la base. Cocer en microondas durante 1 minuto al máximo. Dejar enfriar boca abajo. Pasar un cuchillo por los bordes del vaso para desmoldar. Cortar por la mitad a lo largo. De estas mitades, cortar láminas de bizcocho con un cuchillo bien afilado.

## Crema de pasión

100 g de pulpa de fruta de la pasión / 45 g de yemas de huevo / 10 g de azúcar
10 g de mantequilla

Cocer al baño maría todos los ingredientes, menos la mantequilla, hasta que espese. Una vez fuera del fuego, colar y enfriar, cuando la preparación baje a 45 ºC agregar la mantequilla cortada en dados pequeños y emulsionar correctamente.

## Falso bizcocho de pasión

250 g de pulpa fruta de la pasión / 40 g de azúcar / 2 hojas de gelatina

Calentar una pequeña porción de fruta de la pasión y disolver el azúcar y la gelatina. Dejar cuajar en la nevera. Montar con varillas hasta obtener el máximo volumen. Estirar sobre papel teflón entre

reglas de 2 cm de alto, con espátulas o con una regla para dejarlo bien estirado. Congelar.

## Espuma de menta-anís verde-xilitol

30 g de hojas de menta ya escaldadas y frías
250 g de agua / 25 g de xilitol / 5 g de azúcar / 6 g de anís verde / 0,1 g de xantana / 1 ½ de hojas de gelatina hidratada / 2 cargas de gas

Triturar las hojas de menta escaldadas junto al agua y, ya frías, con el xilitol, el azúcar y el anís verde. Colar. Calentar una pequeña parte de este líquido para disolver las hojas de gelatina ya hidratadas. Agregar el resto de líquido frío con la xantana bien disuelta. Dejar reposar en la nevera hasta que haya cuajado el líquido. Romper la gelificación y cargar el sifón. Mantener en nevera hasta el momento del servicio.

## Sorbete de keffir

200 g de leche / 10 g de estabilizante neutro para sorbetes / 400 g de keffir EspaiSucre / 100 g de H. xilitol / 20 g de glicerina / 2,5 g de sal / 5 g de ácido cítrico en polvo

Cocer en la leche el estabilizante a partir de los 40 ºC hasta ebullición. Dejar enfriar y mezclar con el keffir y luego con el resto de los ingredientes. Madurar en nevera. Pasar la túrmix y llevar a la heladora.

## Crema de café mascarpone

250 g de queso mascarpone / 30 g de yemas de huevo / 25 g de azúcar / ½ hoja de gelatina / 12,5 g de leche / 30 g de pasta pura de café

Llevar al fuego el azúcar con un poco de agua y calentar hasta 121 ºC . En un bol, escaldar las yemas batiendo enérgicamente. Calentar la leche y disolver las hojas de gelatina y la pasta de café. Mezclar

correctamente las preparaciones y el mascarpone. Colocar en manga con boquilla lisa.

## Acabado y montaje del plato

Colocar en un plato una porción de falso bizcocho de la pasión con un poco de crema de pasión encima. Al lado, poner una quenelle de sorbete y a otro un poco de la espuma de menta-anís y verde-xilitol. Poner por encima dos láminas de bizcocho de café y escudillar sobre estas la crema de café mascarpone. Decorar con alguna hojita verde.

# SOBAO CON SAL, LIMA Y ALBAHACA

Composición (para 8 personas)

**Sorbete de yogur, lima y albahaca / Sabayón de lima / Shortbread / Cremoso de chocolate blanco y albahaca / Mantequilla noisette / Crema de mantequilla noisette / Butter Scotch / Sobao / Agar-agar de lima / Manzana Golden noisette al vacío caliente**

## Sorbete de yogur, lima y albahaca

50 g de agua / 75 g de zumo de lima / 60 g de azúcar / 50 g de hojas de albahaca / blanqueadas / 5 g de ralladura de lima / 20 g de dextrosa / 70 g de procrema / 375 g de yogur griego / 35 g de glicerina / 5 g de yogur en polvo

Triturar en el agua con la ralladura de lima, las hojas de albahaca blanqueadas y el azúcar. Colar por el chino fino y mezclar con el resto de los ingredientes. Disolver bien todos los elementos sin que queden grumos. Dejar reposar. Pasar por la heladora.

## Sabayón de lima

50 g de azúcar / 250 g de leche / 100 g de nata / 60 g de yemas de huevo / 20 g de piel de lima rallada / 24 gotas de esencia de lima

Hervir la leche y la nata con la piel de lima. Colar al primer hervor. Batir las yemas junto con el azúcar. Escaldar con la mezcla caliente las yemas blanqueadas con el azúcar. Hacer una crema inglesa. Agregar la esencia de lima cuando esté fría la mezcla. Cargar en sifón.

## Shortbread

220 g de harina / 75 g de azúcar / 170 g de mantequilla / 5,5 g de sal

Mezclar todo en la batidora hasta formar una masa homogénea. Hacer una bola, filmar y dejar enfriar en cámara. Estirar a 1 cm de grosor entre dos papeles de horno y colocar en un molde inoxidable. Cocer en horno precalentado a 155 ºC durante 50 minutos. Dejar enfriar y guardar en lugar seco con gel de sílice. Romperlo para obtener una textura de tierra.

## Cremoso de chocolate blanco y albahaca

125 g de leche / 125 g de nata / 40 g de hojas de albahaca fresca / 50 g de yemas de huevo / 25 g de azúcar / 1 g de sal / 5 g de yogur en polvo / 2 hojas de gelatina / 140 g de cobertura de chocolate blanco

Hervir la leche y la nata junto con las hojas de albahaca y la sal e infusionar durante 4 minutos. Triturar en caliente con la túrmix. Colar con colador de tela o Superbag. Escaldar con este líquido caliente la mezcla de yemas y azúcar y volver a poner al fuego para hacer una crema inglesa a 82 ºC. Colar y agregar las hojas de gelatina. Con este líquido aún caliente, escaldar la cobertura de chocolate blanco emulsionando. Agregar el yogur en polvo e integrar bien. Reservar en nevera. Colocar en manga con boquilla n. 10.

## Mantequilla noisette

200 gr de mantequilla

Llevar en un cazo al fuego la mantequilla hasta los 150 ºC. Retirar del fuego y dejar reposar en el mismo recipiente. No retirar las impurezas hasta que esté fría la mantequilla y la podamos colar. Colar y reservar para su utilización.

## Crema de mantequilla noisette

150 g de almíbar 1:300 / 150 g de mantequilla noisette 150 ºC (del paso anterior) / 3 g de gelespesa

Disolver en el almíbar el gelespesa. Entibiar y agregar a la mantequilla noisette elaborada en un paso anterior, montando poco

a poco. Dejar enfriar y utilizar a temperatura ambiente. Colocar en la manga pastelera con boquilla lisa.

## Butter Scotch

125 g de azúcar / 1c.s. agua / 1c.s. gotas de zumo limón / 100 g de nata / 100 g de mantequilla noisette (elaboración anterior)

Preparar un caramelo a 180 ºC con el azúcar, el agua y las gotas de zumo de limón. En cuanto llegue al punto deseado, retirar del fuego y agregar la nata caliente con mucho cuidado de no quemarla para cortar la cocción del caramelo. Llevar nuevamente al fuego para reducir, hasta 200 gramos. Retirar del fuego y, en cuanto comience a bajar de temperatura, agregar la mantequilla emulsionando correctamente. Servir atemperado, no frío.

## Sobao

250 g de mantequilla / 125 g de harina

125 g de azúcar / 2 huevos / 4 g de levadura química (impulsor) / 14 g de sal

Montar la mantequilla con varillas junto al azúcar hasta que la mezcla haya esponjado bien. Ir agregando los huevos uno a uno, poco a poco, e integrar hasta tener una buena emulsión. Agregar cuidadosamente los sólidos tamizados. Colocar el peso de esta receta en 2 moldes (300 gramos por molde) y dejar reposar 24 horas en la nevera. Cocer en horno a 175-180 ºC durante 15-18 minutos. Una vez cocido y frío, llevar al congelador para luego poder porcionarlo. Cortar láminas de 10 x 0,5 cm.

## Agar-agar de lima

250 g de zumo de lima / 20 g de azúcar / 3 g de piel de lima rallada / 4 g de agar-agar

Llevar a ebullición una parte del zumo de lima con el azúcar y el agar-agar. Añadir el resto del zumo y la ralladura de lima y colocar en un molde. Dejar cuajar. Cortar en dados.

**Manzana Golden noisette al vacío caliente**

200 g de mantequilla noisette a 150º / 30 g de azúcar / 100 g de manzanas Golden /

Bolsas de vacío

En la mantequilla noisette líquida verter el azúcar y las manzanas golden cortadas a cubitos. Colocar en bolsa de vacío y hacer un vacío del 100 %. Reservar en la nevera 24 horas. Calentar hasta que quede todo bien disuelto. Colar para eliminar el exceso de mantequilla. Servir las manzanas a temperatura ambiente.

## Acabado y montaje del plato

Repartir por el plato unos trozos de shortbread y encima la crema de mantequilla noisette y la butter Scotch. Disponer una quenelle de sorbete y al lado el cremoso de chocolate y albahaca. Incorporar el sobao y encima el agar-agar y el sabayón de lima. Terminar agregando unos trozos de manzana y unas hojitas de albahaca.

# LLUÍS COSTA



© Anna Jiménez

Lluís Costa nació en una familia de pasteleros de Sant Esteve de Palautordera (Barcelona), y su infancia la pasó rodeado de harina, chocolate y cremas. A la edad de dieciséis años empezó a trabajar en las cocinas dentro del negocio familiar Vallflorida Xocolaters. Sin dejar sus estudios de lado se matriculó en la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona, donde aprendió y se formó con los maestros Lluís Morera (Chocolates Brescó, en Benabarre, Huesca) o Carles Mampel (pastelerías Bubó, en Barcelona). Además, en 2011 formó parte como ayudante del equipo español ganador de la Copa del Mundo de Pastelería 2011 en Lyon (Francia).
Animado por este resultado, creó junto a otros colegas el Colectivo 21 Brix, un grupo de jóvenes pasteleros deseosos de potenciar y divulgar la pastelería catalana a nivel nacional e internacional y que con el tiempo no deja de superarse.
Costa cuenta con varios premios a nivel nacional, como 2º Mejor Joven Artesano Pastelero en 2010 y 2012, 2º Mejor Chocolatero Español en 2010 y Mejor Joven Artesano Alimentario Innovador de Cataluña en 2010 y 2012. Todo esto le ha llevado a ser reconocido a nivel nacional y le ha dado la oportunidad de impartir numerosos cursos demostrativos y prácticos dentro y fuera de nuestras fronteras. Actualmente, es profesor de la escuela Sant Ignasi en Barcelona, colaborador como docente en la escuela del gremio de la misma ciudad, embajador de Barry Callebaut por la marca Chocovic y técnico demostrador de la mantequilla Corman.

## Vallflorida

La pastelería Vallflorida fue fundada en el año 1983 por Lluís y Pilar con el objetivo de realizar un producto diferente que no se encontrara en la zona, buscando la máxima calidad con una línea de producto que combinara lo clásico y lo moderno. Con el tiempo se intentó definir el concepto y la línea de trabajo, y se especializaron en el chocolate y en la pastelería de autor.
Desde la incorporación al negocio de sus dos hijos, Gerard y Lluís, quisieron ampliar la línea de venta para no limitarse a una sola área.

«Nuestra ambición es crecer mucho más, pero con un concepto definido de calidad y manteniendo nuestra filosofía», afirma Costa, y este objetivo les colocó en el mapa nacional de la pastelería. Empezaron con la línea de Vallflorida Xocolaters, cuyos productos son vendidos en tiendas *gourmet* y pastelerías de todo el país.
La de los Costa es una pastelería clásica con un toque moderno que, con el tiempo, ha ido redefiniendo su identidad y elabora productos más vanguardistas, siendo el chocolate su elemento más representativo.




© Josep Casanovas

# Sant Esteve de Palautordera, Barcelona

El grupo Vallflorida se sitúa en el parque natural del Montseny, un espacio emblemático por su macizo montañoso y su espectacular paisaje verde, concretamente en un pequeño pueblo llamado Sant Esteve de Palautordera, de tan solo 2.600 habitantes.

Es una zona rica en productos, donde dos de ellos destacan por encima del resto, y es que a lo largo del terreno se reparten grandes campos de fresas en primavera y de castañas en otoño, los manjares que más buscan los visitantes del Montseny, y ambos productos son utilizados durante todo el año por el chef Lluís Costa en sus elaboraciones. Para ello usa un buen tueste de la castaña con un toque de azúcar y mantequilla como base a la que añade otros productos, como la castaña *marron glacé* en almíbar ligero, el turrón de castaña, las tartas y los bombones. En el caso de la fresa, tratan directamente con el productor para conseguir el mejor punto de maduración, obteniendo el máximo sabor y calidad. Para su utilización las limpia, les quita el pedúnculo, las licua, las envasa al vacío y las reserva en el congelador con el objetivo de poder realizar sus elaboraciones, como la mermelada de fresa natural o las nubes de fresa, durante todo el año. «Nos gusta mucho siempre estar al lado del productor, dando un valor añadido a nuestras materias primas y utilizando siempre productos de máxima calidad y de proximidad», incide Costa.

En cuanto al chocolate, la estrella de sus elaboraciones, utiliza aquellos de la mejor calidad, «de origen», que sorprendan los paladares más exigentes, con los que realiza combinaciones inesperadas, como la crema untable de pistacho cien por cien pura o de almendra con galleta de espéculos; o su creación más arriesgada, una vinagreta de chocolate y especias para acompañar carnes o ensaladas.




© Sergi Roel Creus

# La filosofía

«La cocina dulce para mí es una forma de vida, una religión, una fortuna que comparto con los míos en un negocio familiar, algo que no tiene precio. La pastelería en nuestro país es de gran calidad y está representada por grandes nombres como los hermanos Roca o Albert Adrià, que consiguieron poner la pastelería de restaurante y la cocina en lo más alto. El último paso que le queda al mundo del dulce para llegar a la excelencia es obtener en su totalidad el reconocimiento que se merece. Para conseguirlo hay que mejorar la divulgación de la calidad de sus productos, del valor artesanal de las elaboraciones y de la innovación en el sector.

»A la hora de trabajar, desde nuestro paraíso del postre creemos que es muy importante saber siempre dónde estamos y qué público tenemos. Esto nos marcará el tipo de pastelería que quiere la gente. Hemos de ser conscientes de que no es lo mismo tener una tienda en medio de Barcelona como la del Passeig de Gràcia que en un pueblo pequeño.

»En la pastelería apostamos por una línea clásica a la par que moderna. Por un lado buscamos elaborar productos tradicionales, pero al mismo tiempo que estén renovados. Ejemplo de ello es el brazo de gitano, postre que realizaban nuestras abuelas, pero que nosotros hacemos con un bizcocho con almendra muy aromático y tierno, nata montada con menos azúcar y una yema pastelera emulsionada, cremosa y menos azucarada. A esto lo llamamos "dar la vuelta al producto clásico". La parte más vanguardista de nuestro trabajo es cuando jugamos con combinaciones de sabores, toques y texturas sorprendentes para poder hacer llegar al cliente una pastelería mucho más divertida e innovadora.

»Aplicamos nuestra filosofía a todo lo que hacemos desde la base, empezando por la forma de gestionar las cantidades de harina, hasta el momento final, cuando el cliente se lleva el dulce a su casa. Es fundamental para llegar a la excelencia del producto utilizar la mejor materia prima durante este proceso, así como una maquinaria de gran calidad y la mejor técnica para no maltratar el producto y

que pueda rendir en su más alto nivel de sabor. Para que el resultado sea el mejor posible se necesita que ambas se combinen a la perfección: producto y proceso.

»Mi gran pasión es hacer del trabajo el día a día, disfrutar con su desarrollo. Que en lo que en principio se intuye como algo muy básico, una crema de limón, por ejemplo, se termine notando la complejidad, la necesidad de tener una perfecta ralladura, un zumo excepcional, una cocción sublime, ahí es donde reside la clave del éxito y distingue una pastelería de otra.

Una libreta es la herramienta más imprescindible de todo cocinero, donde poder plasmar las ideas y ejecutarlas hasta dar con el punto perfecto. Y, por supuesto, formarse. La formación y la investigación es esencial para poder sorprender, que es el fin de todo chef y una pieza imprescindible si se quiere triunfar y avanzar en el futuro.»

# TARTA GIANDUJA DE MANDARINA

Composición (para 3 tartas de 600 g)



© Joan Cabacés Aloma

**Glaseado de gianduja**
**Mousse de gianduja**
**Gelatina montada de mandarina**
**Cremoso de mandarina**
**Bizcocho de mandarina**

**Glaseado gianduja**

1.000 g de nata Corman
100 g de jarabe glucosa
22 g de hojas de gelatina
800 g de cobertura de chocolate con leche Zeylon Chocovic
600 g de praliné de almendra Chocovic
600 g de gelatina neutra

Hervir la nata con la glucosa y las hojas de gelatina. Emulsionar con la cobertura Zeylon junto al praliné de almendra. Incorporar la gelatina fría neutra y reservar un mínimo de 6 horas en la nevera. Glasear a 35 ºC.

## Mousse de gianduja

125 g de nata Corman
125 g de leche Corman
50 g de yemas de huevo
25 g de azúcar
10 g de hojas de gelatina
175 g de cobertura de chocolate con leche Zeylon Chocovic
100 g de praliné de almendra Chocovic
500 g de nata espumosa Corman

Llevar a ebullición la leche, la nata, la gelatina y el azúcar, y cuando empiece a hervir incorporar las yemas. Cocer hasta los 84 ºC. Echar sobre la mezcla de cobertura Zeylon junto con el praliné de almendra y emulsionar. A una temperatura de 35 ºC incorporar la nata espumosa en dos fases.

## Gelatina montada de mandarina

115 g de azúcar
230 g de puré de mandarina Ravi Fruit
30 g de puré de limón Ravi Fruit
9 g de hojas gelatina
5 g de ralladura de mandarina Sosa

4 gotas de esencia de mandarina Sosa

Mezclar todos los ingredientes y llevarlos a ebullición. Dejar enfriar y montar. Dosificar en moldes poniendo en cada uno 90 gramos de espuma por 15 cm de diámetro.

## Cremoso de mandarina

400 g de puré de mandarina Ravi Fruit
150 g de mantequilla Corman
125 g de azúcar
10 g de hojas de gelatina
140 g de huevos
4 g de pectina
10 g de zumo limón Ravi Fruit
1 vaina de vainilla deTahití Sosa
3 pieles de mandarina Sosa
2 g de aceite esencial de mandarina Sosa

Mezclar una parte de azúcar con la pectina. Incorporar en forma de lluvia a los demás ingredientes a una temperatura no superior a 40 ºC y llevar a ebullición. Dosificar 150 gramos por molde de 14 cm de diámetro.

## Bizcocho de mandarina

120 g de huevo
88 g de azúcar
10 g de miel
60 g de nata Corman
20 g de zumo de mandarina Ravi Fruit
100 g de mantequilla extra seca Corman
160 g de harina floja
6 g de impulsor
30 g de piel de mandarina Sosa

Emulsionar en la Thermomix todos los ingredientes juntos. Dejar reposar 24 horas en la nevera. Llenar moldes de 16 cm de diámetro. Hornear 18 minutos a 170 ºC y una vez frío troquelar con un molde de 14 cm de diámetro y cortar rebanadas de 1 cm de grosor.

## Acabado y montaje del plato

Forrar con acetato un molde de 16 cm de diámetro. Colocar un poco de mousse y tapar las paredes con la ayuda de una espátula. Incorporar el interior de espuma de mandarina y seguidamente el cremoso de mandarina. Añadir un poco más de mousse y, finalmente el bizcocho. Congelar. Glasear con gelatina neutra y decorar.

**Armonía con bebida**

Vino Llàgrimes de Tardor (D.O. Terra Alta)

Mistela que se elabora en el sur de Cataluña cuyo consumo se recomienda a 9 ºC.

**Canción**

*La gent normal*, de Manel (versión de *Common People*, del grupo Pulp)

# INTENSO DE COCO

Composición (para 18 unidades individuales)



© Joan Cabacés Aloma

**Bizcocho *dacquoise* de coco**
**Cremoso de coco**
**Otros**

## Bizcocho dacquoise de coco

300 g de claras de huevo
4,5 g de claras de huevo en polvo
67 g de azúcar
45 g de harina de almendra tostada
105 g de coco seco rallado
115 g de azúcar glas

75 g de harina floja
1 g de sal
38 g de puré de coco Ravi Fruit

Mezclar la harina de almendra tostada, la sal, el azúcar glas y la harina hasta conseguir una pasta fina. Por último, añadir el coco seco rallado. Montar las claras de huevo, añadiendo el azúcar al final del montado. Incorporar los ingredientes sólidos y el puré de coco. Extender sobre una lata con papel de horno y cocer a 180 ºC durante 19 minutos (los 3 primeros minutos con el tiro abierto).

### Cremoso de coco

750 g de puré de coco Ravi Fruit
200 g de huevos
200 g de yemas de huevo
140 g de azúcar
230 g de mantequilla extra seca Corman
12 g de gelatina en polvo Sosa
60 g de agua

Realizar una crema inglesa con todos los ingredientes, a excepción de la mantequilla. Cuando alcance una temperatura de 40 ºC incorporar la mantequilla y emulsionar con la ayuda de la túrmix. Rellenar con esta mezcla un molde de silicona, sellar con el bizcocho tierno de coco y congelar.

### Otros

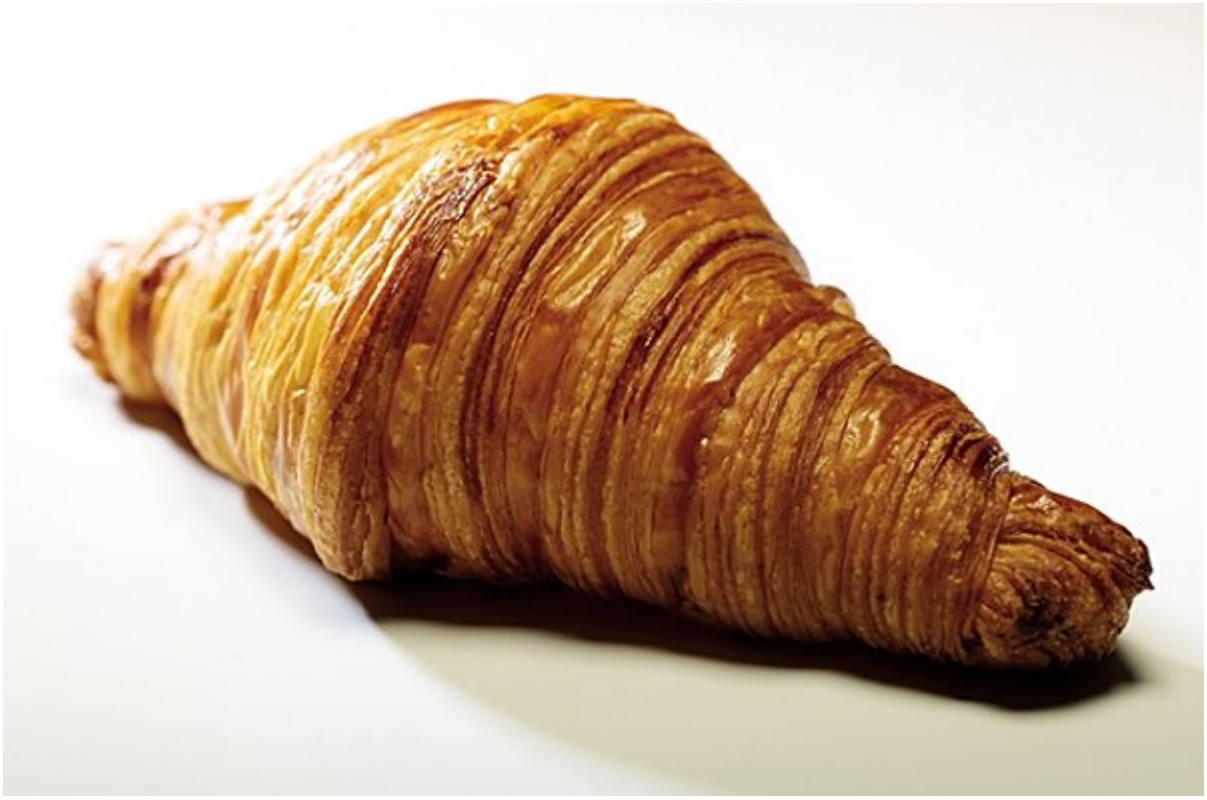
Gelatina neutra
Coco rallado

## Acabado y montaje del plato

Recubrir el resultado con un glaseado neutro (gelatina fría) y rebozar los laterales con coco rallado seco.

# **CRUASÁN**

Composición (para 25 unidades de 70 g)



© Joan Cabacés Aloma

666 g de harina fuerza
16 g de sal
10 g de miel
90 g de azúcar
166 g de mantequilla extra seca Corman
15 g de levadura
133 ml de leche Corman
186 g de agua
66 g de masa madre
250 g de mantequilla extra seca Corman para los pliegues

Amasar todos los ingredientes a excepción de la mantequilla (los líquidos tienen que estar a una temperatura máxima de 4 ºC). Cuando la masa tenga casi todos los ingredientes integrados, incorporar la mantequilla a dados y seguir. Extender la masa sobre una lata de 60 x 40 cm y congelar. Sacar el pastón congelado y a una temperatura de -3 ºC (es decir, cuando el pastón empieza a tener flexibilidad) laminar e incorporar los 250 gramos de mantequilla previamente laminada extendida encima de la mezcla ocupando dos terceras partes y realizar un pliegue simple (dividir la masa en tres y superponer una encima de otra).
Laminar de nuevo y realizar un pliegue triple (dividir la masa en cinco partes y superponer una encima de otra) procurando que el pastón ocupe el total de la lata. Dejar en la nevera durante 3 horas. Sacar y laminar a 4 mm de grosor. Con un cortante, seccionar los cruasanes y de nuevo ponerlos en lata y dejarlos reposar 3 horas para que cojan frío. Enrollar el cruasán y congelar. Sacarlo y fermentar a una temperatura de 28 ºC a 85 % de humedad durante 4 horas. Antes de hornear, dar una capa de la pintura por encima a los cruasanes. Cocer a 170 ºC en horno de aire o 195 ºC en horno estático durante 15 minutos a tiro cerrado y 5 minutos a tiro abierto.

# TARTA DE CRUASÁN, CREMA PASTELERA Y FRUTAS ROJAS

Composición (para 8 tartas de 150 g de masa de cruasán)



© Joan Cabacés Aloma

**Pintura**
**Crema pastelera**

**Cruasán**
**Otros**

## Pintura

200 g de huevo
150 g de yemas de huevo
130 g de nata
100 g de leche

Mezclar todo y reservar.

## Crema pastelera

1.000 g de leche Corman
195 g de azúcar
78 g de almidón de maíz
196 g de yemas de huevo
50 g de miel
100 g de mantequilla extra seca Corman
1 unidad piel de limón
1 rama de canela
1 vaina de vainilla

Mezclar las yemas con el almidón. Hervir todos los otros ingredientes y dejar infusionar durante 5 minutos. Colar y verter encima de las yemas y el almidón. Mezclar bien y cocer hasta que arranque el hervor. Extender en una lata y tapar la crema con film a piel en la nevera hasta su utilización.

## Cruasán

666 g de harina fuerza
16 g de sal
10 g de miel
90 g de azúcar

166 g de mantequilla extra seca Corman
15 g de levadura
133 ml de leche Corman
186 g de agua
66 g de masa madre
250 g de mantequilla extra seca Corman para los pliegues

Amasar todos los ingredientes menos la mantequilla. Los líquidos tienen que estar a una temperatura máxima de 4 ºC. Cuando la masa esté ya casi lista incorporar la mantequilla a dados y seguir amasando. Extender en una lata de 60 x 40 cm y congelar. Sacar el pastón y a una temperatura de -3 ºC, cuando empieza a tener flexibilidad, laminar e incorporar la mantequilla también en láminas y extendida encima del pastón ocupando dos terceras partes y realizar un pliegue simple (dividir la masa en tres y superponer una encima de otra). Laminar de nuevo y realizar un pliegue triple (dividir la masa en cinco partes y superponer una encima de otra) procurando que el pastón ocupe el total de la lata. Dejar en la nevera durante 3 horas.
Sacar y laminar a 4 mm de grosor. Con un cortante sacar discos de masa de 21 cm de diámetro y colocar en una lata con papel de horno. Con una manga de crema pastelera realizar un caracol en forma de círculo dejando los bordes del disco de masa sin crema, haciendo una tartaleta de cruasán. Fermentar a una temperatura de 28 ºC a 85 % de humedad durante 4 horas. Echar una capa de pintura encima de la masa. Cocer a 170 ºC en horno de aire o a 195 ºC en horno estático durante 15 minutos a tiro cerrado y 5 minutos a tiro abierto.

**Otros**
Frutas rojas

# Acabado y montaje del plato

Una vez cocida y fría la tarta, añadimos la crema pastelera y terminamos decorando con frutas rojas.

# TURRÓN DE ROSAS Y FRAMBUESAS

Composición (para 7 turrones de 200 g)



© Joan Cabacés Aloma

290 g de nata Corman 35% M.G.
185 g de puré de frambuesa Ravi Fruit
275 g de chocolate con leche Jade Chocovic (Ganache)
505 g de chocolate negro Kendarit Chocovic
40 g de glucosa
60 g de trimolina
100 g de mantequilla extra seca Corman
15 g de extracto de rosas Sosa
Colorante rojo
Chocolate blanco

Calentar a 38 ºC la nata junto al puré de frambuesa, el extracto de rosas, la glucosa y la trimolina. Verter esta mezcla sobre la cobertura de chocolate con leche atemperada a 33 ºC. Añadir la mantequilla en pomada y emulsionar. Ya tenemos lista la ganache. Realizar un tubo con plástico de acetato de 3 cm de diámetro. Para realizar el turrón rellenar el tubo con la ganache que ya tenemos y dejar cristalizar durante 24 horas. Desmoldar y bañar el cilindro con cobertura negra Kendarit.

## Acabado y montaje del plato

Una vez cristalizado el baño, decorar con rayas de chocolate blanco mezclado con colorante rojo templado.

# RAFAEL DELGADO



© Ivo Rovira

Rafael Delgado Salvador nació en Terrassa (Barcelona) el 21 de marzo de 1987. Cuando con tres años la gente le preguntaba: «¿Qué quieres ser de mayor?», él no lo dudaba: pastelero. Ese fue solo el inicio de una larga carrera en busca del sabor, la innovación, la textura y el aroma perfecto, el fin último de todo cocinero del dulce.

Tuvo que esperar a acabar sus estudios obligatorios en los salesianos para empezar su formación en los fogones de la Escola Joviat, en Manresa, en la que estuvo tres años. En 2008 fue alumno de EspaiSucre, donde amplió sus estudios, combinándolos con clases maestras de la mano de Angelo Corvitto o Christian Camprini. Después trabajó dos años como ayudante de cocina, cuarto frío y postres del restaurante Novadis. A esto se le suman otras muchas colaboraciones con el grupo Sagardi o los *stages* realizados en el restaurante Mugaritz y en Bodegón Alejandro, ambos del Grupo Martín Berasategui, o elBulli, de Ferran Adrià. También trabajó en el restaurante Ristol, donde colaboró estrechamente con el chef Carlos Tejedor, quien al entrar en el restaurante Via Veneto propondría la incorporación de Delgado al equipo.

Es en este establecimiento donde, tras pasar por distintas partidas, acabaría siendo el jefe de pastelería durante cuatro años (2009-2013). Finalmente, desde septiembre de 2015, dirige el área dulce del Grupo Nandu Jubany, del restaurante Can Jubany.

Durante su trabajo en destacadas cocinas y pastelerías del país también ejercitó su faceta como profesor impartiendo clases en la Escribà Academy (2013-2014) y ofreciendo demostraciones gastronómicas en los Centros de Turismo de Gandía, Benidorm, Valencia y Castellón sobre «Postres de autor», «Tartas de viaje», «Petits Fours» o «Texturas en postres».

A lo largo de sus más de doce años de carrera en la hostelería Rafael Delgado ha acumulado un buen número de premios y reconocimientos que validan su talento. Uno de los momentos álgidos en su carrera le llegó al recibir el premio al Mejor Postre de Restaurante en 2007 organizado por EspaiSucre y Cacao Barry, una competición que contó con un exigente jurado: Paco Torreblanca, Jordi Butrón, Oriol Balaguer, Philippe Bertrand, Martín Berasategui, Jordi Roca, Albert Adrià, Javier Antoja, Pierre Gagnaire, Pau Arenós y

Toni Massanés. El chef cautivó a los cocineros con su «Lemon Tea», una versión sólida del famoso té con limón.
Su trayectoria profesional se completa con distintas colaboraciones en revistas, como embajador de la prestigiosa escuela y marca Chocovic, o su ingreso como miembro de pleno derecho del Colectivo 21 Brix.

## Can Jubany

Can Jubany, el espacio donde Rafael Delgado idea sus creaciones, está ubicado en Calldetenes, una pequeña localidad a una hora de Barcelona. Se trata de una masía remodelada en 2010 que conserva toda la calidez y el pulso de las antiguas casas de payés, y en cuyo interior se destila el concepto gustativo personal del chef Nandu Jubany. La propuesta del cocinero, galardonado con una estrella Michelin y tres soles Repsol, busca el equilibrio entre una cocina tradicional de calidad y una moderna y brillante, cuyo secreto es un profundo conocimiento del recetario popular en el que Nandu se apoya para elaborar uno propio, repleto de enunciados clásicos y planteamientos modernos. El establecimiento, abierto en 1995, trabaja con productos de proximidad y de temporada, muchos de ellos procedentes del huerto de Can Jubany. El interior del local presenta líneas contemporáneas y un mobiliario moderno, un espacio acogedor de ambiente exquisito ideado para disfrutar de platos que cuidan hasta el mínimo detalle, fruto de la pasión y de un equipo excepcional. Tan solo tres años después de abrir el restaurante en 1998 recibieron su primera estrella Michelin.
En 2001, con Can Jubany totalmente consolidado, empieza una etapa de expansión del proyecto culinario Jubany que se concreta con la apertura de un segundo establecimiento: Mas d'Osor, en Viladrau (Girona). Este restaurante, situado en el corazón del Montseny, se ha convertido en poco tiempo en un espacio de referencia para celebraciones y eventos. En julio de 2005 abre El Serrat del Figaró, en Taradell (en Barcelona), una segunda sala de banquetes y convenciones que incrementa la oferta de Jubany y

donde también se ubica I+D Gastronomía, una empresa de soluciones gastronómicas. Además, poco a poco va tomando fuerza la faceta del equipo Jubany como organizador de banquetes para grandes eventos, que terminará derivando en la creación de Jubany Events.

La expansión del grupo Jubany continúa en 2006, cuando Nandu inaugura el hotel Mas Albereda en Sant Julià de Vilatorta (Barcelona), un pequeño gran hotel de 21 habitaciones fruto de la reconstrucción de una masía catalana del siglo XVI. En 2010 Can Jubany cierra por obras los meses de agosto y septiembre y reabre las puertas al mes siguiente, con un establecimiento totalmente reformado y una cocina nueva.

La pasión por el producto de proximidad llevó en enero de 2017 a remodelar también toda la zona exterior de aparcamiento, para ampliar y cambiar de ubicación el huerto del restaurante. El objetivo era acercar el huerto al restaurante dando más visibilidad al espacio de donde se obtienen muchos de los productos que se trabajan en la cocina. En la actualidad el espacio del huerto ocupa 2000 m2. La nueva ubicación permite que los clientes accedan al restaurante cruzando el huerto. Nandu Jubany, orgulloso de mostrar su filosofía desde que los clientes aparcan su coche en Can Jubany, afirma que «sentimos una pasión desbordante por nuestro huerto y nuestras gallinas. Y queríamos compartirla para que todos los que nos visitan entendieran el origen de muchos de los ingredientes que encuentran en los platos».



© Vilbo



© Vilbo

# Calldetenes, comarca de Osona (Barcelona)

Abierta a la llanura de Vic, testigo del mar de niebla en invierno y de los campos de cultivo dorados en verano, la masía de Can Jubany conserva toda la calidez, el aroma y el pulso de las antiguas casas de payés, pero esconde un gran secreto en su interior: una explosión de sentidos, un viaje por los sabores de la tierra, un nuevo concepto gustativo. La apariencia tradicional de este establecimiento encaja a la perfección con las líneas contemporáneas y el mobiliario moderno del interior. Es la traducción arquitectónica de lo que se cuece en los fogones del chef: una cocina que recopila la experiencia de los platos tradicionales para reinventarlos: productos que pasan del bosque y el huerto al plato; recetas innovadoras que conservan la esencia de toda la vida.

Can Jubany está situado en Calldetenes, en la comarca de Osona, una zona reconocida por su actividad en torno a la crianza del cerdo, por la actividad agrícola y ganadera y también por sus trufas. En Jubany se trabaja ante todo con el criterio de calidad de producto, «el rey del plato». Nandu Jubany resume su apuesta por el territorio desde la satisfacción que les ofrece la zona: «Estamos orgullosos de la calidad de producto que da nuestra tierra. Por esto apostamos por tener un gran huerto y un gallinero y continuamos realizando la tradicional matanza del cerdo, y hemos remodelado en 2017 toda la zona exterior de nuestro restaurante. Hemos cambiado la zona de aparcamiento para que la gente que venga a comer a casa tenga que cruzar nuestro huerto para entrar. Esta es nuestra filosofía: mejor si es de casa, de nuestra tierra».



© Vilbo



© Vilbo

# La filosofía

La pastelería de Can Jubany es pastelería de restaurante fresca y preparada para cada cliente, por lo que no se comparte nada que quiera decir desmoldar la misma reproducción, de modo que así ningún cliente tiene la misma pieza de pastelería. En Can Jubany la inmediatez es el principal método de trabajo, esto marca las líneas de su pastelería, en la que son protagonistas las texturas efímeras o las estructuras sutiles. Se utilizan elementos externos estructurales para crear sensaciones y experiencias. Los montajes de forma anárquica y no repetitiva permiten personalizar cada una de las creaciones. Cada postre tiene su alma. No se quiere perder la parte más romántica de la pastelería de cada detalle, cada mimo, para lo que se utilizan técnicas que permiten al producto ensalzar sus características más singulares tanto en sabor como en textura. Nunca se da prioridad a una técnica más o menos elaborada si ello pone en jaque el respeto al producto. Se entiende, en definitiva, la pastelería desde el alma, desde la creación, partiendo siempre de la máxima expresión del producto, y por ello el emplatado final siempre transmite la emotividad y la sensibilidad del pastelero.



© Vilbo

# KIRSCH DE MAGRANA (GRANADA)

Composición (para 10 personas)



© Vilbo

**Sorbete de granada**
**Licuado de remolacha**
***Blood* de remolacha**
**Obulato de remolacha**

**Granizado de hibiscus**
**Efervescente de lima**
**Otros**

## Sorbete de granada

100 g de agua
81 g de glucosa atomizada
96 g de azúcar
6 g de neutro para sorbete
27 g de zumo de lima
10 g de licor de casis
500 g de zumo de granada
190 g de cava
La piel de 1 lima

Calentar el agua en un cazo con la glucosa a 40 ºC. Añadir el azúcar y el neutro para sorbete mezclados. Cuando alcance los 85 ºC, incorporar la piel de lima. Dejar enfriar, y cuando baje a 4 ºC añadir el zumo de lima, el licor de casis y el zumo de granada. Añadir el cava directamente a la máquina en el momento de mantecar.

## Licuado de remolacha

1.000 g de remolacha licuada
500 g de azúcar

Cocer la remolacha licuada junto con el azúcar unos minutos.

## Blood de remolacha

75 g de licuado de remolacha
200 g de gelatina fría
10 g de remolacha liofilizada

Mezclar todos los ingredientes. Reservar en frío.

## Obulato de remolacha

1 hoja de obulato por persona
Licuado de remolacha para pintar las hojas por las dos caras

Pintar una hoja de obulato sobre un Silpat con licuado de remolacha. Repetir la operación un total de 3 veces.
Cortar la hoja de obulato en 8 cuadrados y colocar en Silpat semiesféricos. Cocer a 135 ºC durante 20 minutos.

## Granizado de hibiscus

1.000 g de agua
60 g de hibiscus seco
90 g de azúcar
10 g de granadina
3 unidades de gelatina

Hervir el agua con el azúcar. Añadir el hibiscus y dejar infusionar durante 10 minutos. Colar. Añadir la gelatina y la granadina. Congelar.

## Efervescente de lima

50 g de Fizzy picado
250 g de azúcar
100 g de agua
Ralladura de 1 lima con Microplane

Hacer un almíbar a 130 ºC con el azúcar y el agua. Añadir el Fizzy picado y seguidamente la piel de lima. Mezclar y poner rápidamente en un *tupper* alto y forrado de papel. Dejar enfriar para poderlo romper en trozos pequeños.

## Otros

Granos de granada limpios

## Acabado y montaje del plato

Pintar el fondo del plato con licuado de remolacha. Disponer los trozos de obulato de remolacha. Encima colocar una quenelle de sorbete de granada y el granizado de hibiscus. Incorporar el blood de remolacha y los trozos de efervescente de lima. Terminar esparciendo por el plato unos granos de granada.

## **Armonía con bebida**

Gaintus One Night's Rosé 2016

**Variedad de uva:** Sumoll
**Bodega:** HMR MontRubí

## **Canción**

*Gang Bang*, de Madonna

# NUBE HELADA DE CHOCOLATE CON TOFFEE DE PALO CORTADO

Composición (para 10 personas)



© Vilbo

***Feuilletine* praliné de avellana**
**Toffee de palo cortado**
**Almendra empanizada**

**Helado de chocolate**
**Teja de cacao**
**Pectina de cerezas**
**Otros**

## Feuilletine praliné de avellana

134 g de praliné avellanas / 50 g de pasta de avellanas / 100 g de feuilletine / 0,5 g de sal

Mezclar el praliné con la pasta de avellana por un lado, y por el otro el feuilletine con la sal. Juntar ambos de forma que quede todo amalgamado. Reservar a temperatura ambiente.

## Toffee de palo cortado

200 g de nata / 195 g de azúcar / 50 g de glucosa líquida / 20 g de pasta de cacao
20 g de mantequilla / 50 g de palo cortado

Hacer un caramelo a 180 ºC. Desglasar con la nata. Dejar hervir 1 minuto y añadir la glucosa. Retirar del fuego y añadir la pasta de cacao. Seguidamente incorporar la mantequilla en dados muy fría. Por último añadir el palo cortado. Mezclar bien y dejar reposar.

## Almendra empanizada

100 g de azúcar / 50 g de agua /20 g de mantequilla / 0,4 g de pulpa de vainilla
200 g de almendras con piel

Hacer un almíbar con el agua, el azúcar, la vainilla y la mantequilla. Añadir las almendras troceadas y mezclar hasta que el conjunto se empanice. Retirar del fuego y estirar sobre un papel.

## Helado de chocolate

1.200 g de leche / 332 g de nata / 175 g de azúcar / 30 g de azúcar invertido / 78 g leche en polvo / 100 g dextrosa / 75 g glucosa atomizada / 12 g de estabilizante / 300 g de chocolate negro Maragda 70 % / Sifón de 1 litro / 3 cargas de gas

Calentar la leche y la nata a 40 ºC. Añadir el estabilizante con el resto de los ingredientes, a excepción del chocolate. Cocer hasta los 85 ºC. Añadir el resultado sobre el chocolate y mezclar bien. Colar. Dejar madurar en nevera 24 horas. Llenar un sifón con 1/2 y cargar con el gas. Agitar mucho entre carga y carga. Forrar una Gastrovac con papel. Llenar la base con el sifón de chocolate. Inyectar el aire y parar al 98 %. Congelar rápidamente.

## Teja de cacao

125 g de azúcar glas / 250 g de harina floja / 25 g de cacao / 100 g de claras de huevo / 185 g de almíbar

Mezclar por un lado los ingredientes sólidos y por otro los líquidos. Juntar todo y hacer lágrimas sobre un Silpat. Cocer al horno a 150 ºC durante 8 minutos aproximadamente.

## Pectina de cerezas

500 g de puré de cereza / 25 g de azúcar
20 g de pectina E440 / 40 g de glucosa líquida / 2 ½ unidades de gelatina

Calentar el puré y la glucosa a 40 ºC. Mezclar el azúcar con la pectina e incorporárselo a la mezcla anterior. Hervir y llevar a ebullición. Añadir la glucosa y cocer a 104 ºC. Retirar del fuego, añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas y colar. Reservar filmado a piel. Dejar enfriar.

## Otros

Brotes de menta
Almendra fresca repelada
Cerezas deshuesadas

## Acabado y montaje del plato

Disponer en el fondo del plato una lágrima de toffee de palo cortado. Sobre ella y en el centro hacer unos puntos con el praliné feuilletine. Colocar un poco de helado de chocolate sobre el conjunto. Napar las cerezas deshuesadas con la pectina de modo que queden brillantes y colocarlas alrededor del conjunto, así como las almendras y los brotes de menta. Romper trozos de la teja de cacao y dejar caer sobre el helado.

# PIEDRA (Panacotta de chocolate blanco con fresas y lavanda)

Composición (para 10 personas)



© Iván Raga

**Pintura terciopelo**
**Piedras de panacotta**
**Tomate confitado**

**Helado de queso blanco y lavanda**
**Crema de balsámico**
**Fresas**
**Otros**

## Pintura terciopelo

350 g de chocolate Istak
150 g de manteca de cacao
0,5 g de colorante blanco

Fundir el chocolate y la manteca de cacao por separado. A esta última incorporar el colorante para, al final, juntar todo. Esta será la pintura que se use para decorar las piedras.

## Piedras de panacotta

315 g de leche
1 unidad de vainilla
4 ½ de hojas de gelatina
250 g de chocolate blanco Opal
60 g de mascarpone
340 g de nata
Pintura de chocolate blanco
Pintura de chocolate negro

Calentar la nata a 60 ºC con la vainilla. Agregar las hojas de gelatina, previamente hidratadas en agua y hielo. Colar sobre el chocolate blanco. Mezclar todo.
Trabajar el mascarpone para romper la estructura. Añadirle una parte de la crema anterior y remover hasta homogeneizar. Añadir la nata y el resto de la crema. Dejar que se enfríe en la nevera hasta que adquiera una textura temblorosa. Mezclar enérgicamente para romper la estructura. Escudillar en moldes de codol. Congelar. Desmoldar y pintar con pistola de chocolate negro y blanco creando textura.

## Tomate confitado

Tomates cherry pera
400 g de agua
250 g de azúcar
1 unidad de vaina de vainilla
1 unidad de cayena

Escaldar los tomates. Enfriar y pelar. En un cazo poner el azúcar, la vainilla rascada, la cayena entera y el agua. Agregar los tomates y dejar confitar a fuego lento. Retirar del calor una vez el almíbar tenga densidad (los tomates no deben deshacerse).

## Helado de queso blanco y lavanda

864 g de leche
384 g de nata
174 g de leche polvo desnatada
438 g de dextrosa
219 g de azúcar
21 g de procrema
900 g de queso Philadelphia
5 brotes de flor de lavanda

Calentar la leche y la nata hasta llegar a 40 ºC. Añadir los sólidos (previamente mezclados). Hervir hasta que alcance los 85 ºC e incorporar los brotes de lavanda. Dejar enfriar. Colar. Añadir la crema Philadelphia y triturar hasta que quede homogéneo.

## Crema de balsámico

300 g de puré de frambuesa
150 g de azúcar
90 g de vinagre balsámico

Hacer un caramelo a 170 ºC con el azúcar. Desglasar con el puré de frambuesa y añadir el vinagre balsámico. Dejar que hierva 2 minutos a fuego suave. Retirar del calor y enfriar.

**Fresas**

1 fresa roja
1 fresa blanca
2 o 3 fresitas

Cortar en *brunoise* (en daditos) la fresa roja y en mitades la fresa blanca.

**Otros**

Frambuesa
Brotes de albahaca

## Acabado y montaje del plato

Repartir por el plato pequeñas cucharadas de crema balsámica. Disponer las piedras, previamente pintadas, y los tomatitos confitados. Incorporar un poco del helado y colocar alrededor las fresas y la frambuesa. Terminar con los brotes de albahaca.

# **RISOTTO A LA MILANESE (Mango-toffee-jengibre)**

Composición (para 10 personas)



© Vilbo

**Mango**
**Jengibre cristalizado**
***Risotto***
**Toffee**
**Nieve de yogur**

## Mango

500 g (neto) de mango verde

Lavar y pelar el mango. Con la máquina cortafiambres hacer láminas finas y picarlas en *brunoise* (en daditos). Reservar.

## Jengibre cristalizado

50 g de jengibre cristalizado

Picar el jengibre en brunoise (en daditos).

## Risotto

90 g de azúcar blanco
500 g de mango (del paso anterior)
50 g de jengibre (del paso anterior)
75 g de puré de mango
10 g de puré de fruta de la pasión
10 g de yogur ácido en polvo
4 hebras de azafrán tostado

Hacer un caramelo a 175 ºC con el azúcar. Añadir el mango y el jengibre y saltear. Tostar sobre papel de aluminio el azafrán. Machacar y añadir al salteado, incorporar los purés y remover. Agregar el yogur en polvo y retirar del fuego. Tapar a piel y reservar en la nevera.

**Toffee**

500 g de azúcar
150 g de nata 35 % M.G.
100 g de leche
2 g de bicarbonato
1 unidad de piel de limón

Infusionar la nata y la leche con la piel de limón. En un cazo grande, caramelizar el azúcar junto al bicarbonato hasta llegar a los 200 ºC. Añadir la infusión anterior. Desglasar. Dejar hervir unos 10 minutos a fuego lento. Colar y reservar filmado a piel.

**Nieve de yogur**

460 g de yogur natural
120 g de almíbar
120 g de nata
30 g de yogur en polvo
3 cargas de gas

Mezclar todo y meter en el sifón, ponerle las tres cargas y dejar reposar. En un bol con nitrógeno líquido hacer pequeñas rocas de yogur. Sacarlas y meterlas en el congelador.

## Acabado y montaje del plato

En un plato hondo, servir el risotto con el toffee. Terminar con trocitos de la nieve de yogur y algún brote de flor de azafrán.

# VERDURAS DE OTOÑO

Composición (para 10 personas)



© Vilbo

**Textura de calabaza**
**Calabaza encurtida**
**Zanahoria encurtida**
**Sorbete de mandarina**
**Crema de zanahoria y naranja**
**Yema quemada**
**Bizcocho de anís y naranja**
**Pipas de calabaza empanizadas**
**Otros**

## Textura de calabaza

750 g de agua / 250 g de azúcar / 15 g de jengibre / 10 bayas de cardamomo verde

Romper el cardamomo y rallar el jengibre. Hacer un almíbar con agua, azúcar y los ingredientes anteriores. Dejar infusionar unos 10 minutos.

## Calabaza encurtida

400 g de calabaza (neto)
El almíbar anterior caliente

Cortar la calabaza con máquina en el calibre 1,25 mm y escaldarla con el almíbar. Cocerla filmada junto con el almíbar en el microondas durante unos 5 minutos, según la cantidad. Refrigerar.

## Zanahoria encurtida

300 g de azúcar / 700 g de agua / 350 g de zanahoria

Pelar y lavar la zanahoria. Cortar en láminas longitudinales. Hacer almíbar y escaldar la zanahoria.

## Sorbete de mandarina

1,25 litros de zumo de mandarina / 474 g de azúcar / 50 g de dextrosa / 590 g de agua / 125 g de glucosa líquida / 4 unidades de gelatina / 1 unidades de piel de limón rallada / 3 unidades de piel de mandarina rallada

Calentar el agua junto al azúcar, la glucosa líquida y la dextrosa. Disolver la gelatina. Añadir la piel de limón y mandarina, y luego el zumo de mandarina. Poner en vasos de la Pacojet (x3) y congelar.

## Crema de zanahoria y naranja

1,5 litros de licuado de zanahoria / 700 g de zumo de naranja / 200 g de azúcar (1)

100 g de azúcar (2) / 200 g de isomalt
41 g de alginato / 25 g de ácido cítrico
18 g de gluconactato / 1 unidad de pulpa de vainilla

Calentar el licuado de zanahoria y el zumo de naranja a 40 ºC junto con la vainilla. Añadir el isomalt y el azúcar (1) disueltos con el alginato. Seguir cociendo hasta los 75 ºC e incorporar el ácido cítrico, el gluconactato y el azúcar (2). Triturar con la túrmix hasta que quede fino y liso. Dejar gelificar en frío.

## Yema quemada

250 g de agua / 400 g de azúcar / 1 unidad de piel de limón / 500 g de huevo
50 g de maicena / 20 g de azúcar invertido

Hacer un almíbar con el azúcar, el agua y la piel de limón. Escaldar el huevo, que previamente habremos disuelto en la maicena y el azúcar invertido. Colar y cocer hasta que empiece a caramelizar. Reservar en nevera.

## Bizcocho de anís y naranja

3 moldes aluminio / 400 g de azúcar
6 de huevos / 200 g de zumo de naranja
100 g de vino blanco / 95 g de anís chinchón dulce / 370 g de harina floja tamizada / 10 g de levadura Royal
2 unidades de piel de naranja rallada con Microplane / 175 g de aceite de oliva

Calentar al baño maría los huevos y el azúcar, hasta llegar a los 65 ºC, mezclando con varilla. Montar y, cuando haya triplicado el volumen, añadir el zumo de naranja, el aceite, la ralladura de naranja, el vino blanco y el anís de modo progresivo y a una velocidad media para que no caiga la emulsión. Con la espátula flexible, trabajar con cuidado la masa batida añadiendo la mezcla de harina y levadura. Cocer a 175 ºC unos 25 minutos en los moldes de aluminio engrasados.

### Pipas de calabaza empanizadas

150 g de pipas de calabaza / 75 g de azúcar / 20 g de agua

Hacer un caramelo a 117 ºC. Añadir las pipas y mezclar fuera del fuego enérgicamente para que se impregnen del caramelo.

### Otros

Gajos de mandarina

Brotes de albahaca

Jengibre cristalizado

Lima rallada con Microplane

## Acabado y montaje del plato

Pintar el plato con la crema de zanahoria y naranja, la textura de calabaza y la yema quemada. A un lado, colocar el bizcocho de anís y naranja, sobre este poner el sorbete de mandarina y encima la zanahoria y la calabaza encurtidas. Incorporar las pipas de calabaza. Añadir unos gajos de mandarina, unos trocitos de jengibre cristalizado y rallar un poco de lima. Decorar con brotes de albahaca.

# ANDREA DOPICO




© Adrián Egea Grespan, de Grilled Cheese Studio

Nacida en 1991 en Caracas, capital de Venezuela, pero con raíces españolas, su vocación por la pastelería fue temprana, aunque tuvieron que pasar años hasta que decidió lanzarse al mundo culinario. Esta antigua deportista de natación sincronizada esperó a finalizar sus estudios de Publicidad y Relaciones Públicas para empezar a labrar su futuro en el Pacific Institute of Culinary Arts de Vancouver: «Aunque me había formado en otras materias, no me encontraba realmente a gusto con lo que estaba haciendo y me di cuenta de que lo que pasaba era que me había enamorado de la pastelería de restaurante, de la alta cocina y de todo lo que tiene que ver con el producto venezolano».

Dejó todo para lanzarse a perseguir su sueño gastronómico y se convenció de que la única salida posible era brillar, y así fue: la chef culminó sus estudios en 2014 como la primera de su clase, pasando por las cocinas del prestigioso restaurante Carlos García, considerado uno de los mejores locales de Caracas. «Carlos sigue siendo mi mentor», asegura, pero a pesar de las alegrías obtenidas la caraqueña decidió emprender aventura profesional al otro lado del charco, pasando en primer lugar por la capital española.

En Madrid trabajó en el restaurante El Club Allard, con dos estrellas Michelin, y ya en Barcelona el restaurante Moments, en el hotel Mandarin Oriental, le dio su gran oportunidad: «Se arriesgaron y creyeron en mí», afirma. En este espacio elaboraba sus creaciones mano a mano con Carme Ruscalleda, la chef catalana que acumula siete estrellas Michelin, y para Dopico fue «un orgullo» compartir tiempo de trabajo con ella. Además, tuvo buen ojo presentándose para competir en la Chocolate Chef Competition (C3), ya que entre otros muchos compañeros fue seleccionada para representar a España en la final en la que en octubre de 2016, en Nueva York, se enfrentó a siete de los mejores chefs dulces del mundo, quedando en muy buena posición. Para Dopico supuso una gran satisfacción personal por haber logrado alcanzar el objetivo que se había propuesto, gracias a una elaboración somera con resultados armónicos y bien definidos: sabores, aromas y matices conseguidos.

La chef ha afirmado que su principal apoyo vino del equipo de Moments y de otros profesionales de la cocina, como David Andrés y

el equipo de Valrhona España, además del asesoramiento de Yann Duytsche y Jordi Roca, entre otros, pese a lo cual atesora un estilo propio en el que aplica destreza técnica y ejecución para elaborar pequeñas obras elegantes, orgánicas y femeninas, bocados de gran belleza.
A principios de 2017, la pastelera venezolana, a quien la revista *Forbes 2017* incluyó en su lista de las treinta jóvenes promesas mundiales de Europa, se embarcó en una nueva aventura dulce incorporándose al equipo de ABaC, el restaurante del chef catalán Jordi Cruz, en Barcelona, reconocido con dos estrellas Michelin, muy segura de cumplir con las expectativas puestas en su trabajo.

## ABaC

ABaC es referencia imprescindible en la gastronomía catalana. El restaurante comenzó su andadura en el año 2000, estableciéndose en el número 79 de la calle del Rec de Barcelona, aunque en mayo de 2008 trasladó su actividad a su actual emplazamiento en el número 1 de la avenida Tibidabo. Andrea Dopico se incorporó a principios de 2017 a este proyecto gastronómico del chef catalán Jordi Cruz, cuyo local ha sido reconocido con dos estrellas Michelin y nombrado Mejor Restaurante de Cataluña 2011 por la Academia Catalana de Gastronomía. Con capacidad para 56 comensales, se encuentra en el pabellón de nueva construcción, en contacto con el jardín. Interior y exterior coinciden a través de grandes ventanales. Usando el blanco como referencia tonal, puede presumir de un ambiente sereno, neutro y elegante. El sentido de sofisticación se plasma en los pequeños detalles y en los materiales utilizados, así como a través del juego de luces.
La cocina de 200 m2, diseñada por Joaquim Casademont, es un contenedor negro, en el que el acero inoxidable del mobiliario toma todo el protagonismo. Se ha reforzado el efecto con la iluminación, un recorrido marcado con ledes guía que permite al huésped atravesarla sin interferir en su funcionamiento. Completan las

instalaciones de restauración dos salones con capacidad para 20 y 60 comensales; y la bodega, con cerca de 1.000 referencias.



© Marco Pastori

## Barcelona

Los indicadores del último informe conocido del Observatorio Barcelona 2016 presentan a la Ciudad Condal como una de las principales del mundo al contar con grandes atractivos turísticos, haciendo especial hincapié en el «potencial creciente de atracción de inversiones y talento». De esta forma, la capital catalana escala posiciones en las clasificaciones económicas y sociales de las urbes más relevantes. Así lo refleja el Institute for Urban Strategies en su Global Power City Index 2016, en el que alcanza la vigésima posición compitiendo contra otras cuarenta y una.

Tradicional a la vez que innovadora, Barcelona se ha convertido en un hub del diseño español y un destino predilecto para el viajero de cualquier edad. El hotel y restaurante ABaC refleja el dinamismo

efervescente y vanguardista de esta ciudad, que recibe cada año a millones de turistas atraídos por su arquitectura, sus tiendas de moda, su variedad lúdica, su cultura, un espléndido clima que permite disfrutar de ella con intensidad y su gran oferta gastronómica. Situado en el distrito residencial de Sarrià-Sant Gervasi, el quinto de los diez en los que se divide administrativamente la ciudad de Barcelona, y a tan solo unos 3 kilómetros de zonas destacadas como el paseo de Gràcia, el Park Güell o la plaza Catalunya, el restaurante se encuentra en una zona con una gran oferta gastronómica. Es un ejemplo de convivencia entre los rincones más rústicos y las zonas más modernas, algo que se debe a la gran transformación que vivió en poco más de cincuenta años, dejando de ser un pequeño pueblo campesino y convirtiéndose en una zona residencial con antiguas casas solariegas, villas de veraneo, conventos y colegios religiosos. El cementerio de Sant Gervasi, los jardines de la Tamarita, colindantes con ABaC Restaurant & Hotel, o el Tramvia Blau, transportan al viajero al pasado y va desde la plaza Kennedy hasta el funicular del Tibidabo.



© Marco Pastori

# La filosofía

«Lo que más me gusta de ser pastelera es la posibilidad de plasmar ideas y emociones en forma de sabor. Soy adicta a los nuevos retos y huyo de la rutina, ese es mi motor. Me gusta investigar en otras disciplinas: la arquitectura, el arte, los deportes… creo que hay muchos estímulos esperando a ser reinterpretados en la gastronomía. En la pastelería del restaurante cada día es diferente: la cantidad de producción varía, los comensales tienen restricciones alimenticias, se celebran ocasiones especiales, hay cambios constantes de carta… todo esto nos mantiene de puntillas, listos para reaccionar al próximo desafío.

»Cada día es dulce, en ocasiones caótico, estimulante y altamente gratificante. Siento que, como una joven chef, apenas estoy empezando a desarrollar mi estilo. Ha sido una experiencia increíble el descubrirme a mí misma a través de los postres que creo, reconociendo elementos de los recuerdos de mi infancia y de viajes como mi mayor influencia.

»No considero las reglas establecidas en la gastronomía como un dogma a la hora de crear. Algunos de los mejores postres que he podido degustar han tenido diferencia de temperaturas y varias texturas, mientras que otros los han formado con dos elementos y el producto, sin necesitar de nada más.

»Hay que tener en cuenta que en restaurantes gastronómicos el comensal generalmente hace degustación, y el postre es el plato número 12 o 14, a veces incluso más. Creo que intentar "lucirse" abusando de ingredientes es un grave error. Yo apuesto por algo refinado, equilibrado y ligero en boca.

Mi objetivo es continuar retándome, mejorar cada día, en un lugar donde pueda expresarme creativamente y compartir mi cariño por este oficio. Además de trabajar, ser pulida y cuidadosa y organizada, creo que es muy importante ser consciente del trabajo, analizando cómo hacer mejor las cosas, siendo más rápida y eficiente. Debe haber una conexión con lo que se está haciendo.»

# NOSTRA CREMA CATALANA

Composición (para 19-20 personas)



© Adrián Egea Grespan, de Grilled Cheese Studio

**Mousse de yuzu-lima**
**Crema catalana**
**Almendra granillo**
**Gel de yuzu**
**Tapioca de leche de cabra**
***Nougatine***

## Mousse de yuzu-lima

200 g de nata
150 g de claras de huevo
75 g de azúcar
25 g de albúmina
2 limas
40 g de zumo de yuzu
4 hojas de gelatina

Hay que hidratar la gelatina en agua con hielo. Batir la nata hasta semi-montarla. Mezclar el albumina y el azúcar, luego añadir las claras y dejar hidratar 5 minutos. Exprimir aparte las limas, añadir el zumo de yuzu, y meter 40 segundos al microondas. Calentar las claras a baño maría y derretir en la mezcla las hojas de gelatina escurridas. Batir la mezcla en la KitchenAid hasta triplicar su tamaño, y una vez que la temperatura haya bajado, añadir los zumos. Mezclar luego con la nata en tres pasos y estirar en una gastronom. Ultra congelar y cortar para ser bañada.

## Crema catalana

1.000 g de leche
Piel de una naranja
Piel de un limón
3 ramas de canela
2 g de pimienta de Cayena en polvo
250 g de yemas de huevo
140 g azúcar

Llevar la leche a ebullición, añadir la piel de naranja y de limón, y la canela. Filmar y dejar infusionar al menos 1 hora. Colar, llevar de nuevo a ebullición, y templar sobre la mezcla de yemas y azúcar. Volcar en el cazo y cocer hasta 83 ºC. Enfriar en un baño maría invertido y añadir el polvo de Cayena. Reservar en biberón.

## Almendra granillo

140 g de azúcar
200 g de almendra granillo
2 g de sal Maldon

Tostar la almendra granillo en el horno y, simultáneamente, derretir el azúcar en un cazo. Cuando se caramelice, agregar las almendras y remover hasta que todas estén cubiertas por el caramelo. Volcar en un Silpat, espolvorear la sal Maldon, y dejar enfriar.

## Gel de yuzu

100 g de agua
27,3 g de azúcar
2 g de agar-agar
2 hojas de gelatina
100 g de zumo de lima
25 g de yuzu

Mezclar el azúcar y el agar-agar. Añadir poco a poco al agua fría, sin dejar de revolver con una varilla pequeña. Llevar a ebullición y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. Agregar luego el zumo de lima y el de yuzu. Dejar enfriar hasta que gelifique, y después triturar con la túrmix. Para conseguir una textura «transparente» quitar las microburbujas de aire con la máquina de vacío.

## Tapioca de leche de cabra

100 g bolas pequeñas tapioca
1 l leche de cabra

En un cazo mediano llevar agua a ebullición, luego agregar la tapioca y remover constantemente. Cuando el agua vuelva a hervir, bajar el fuego y dejarlo cocer durante 7 minutos sin parar de revolver. Dejar reposar 6 minutos, y colar rápidamente bajo agua

para quitar el exceso de «gel». Una vez colada, ir añadiendo la leche de cabra, y remover. La tapioca absorberá el líquido poco a poco, colocar más o menos leche según la textura deseada.

**Nougatine**

200 g de leche
600 g de azúcar
5 g de pectina NH
500 g de mantequilla
200 g de glucosa
560 g de polvo de almendra
60 g de leche en polvo

En un cazo colocar la leche, 550 gramos de azúcar, la mantequilla y la glucosa. Calentar hasta que todo se haya derretido y agregar en lluvia el resto del azúcar (50 gramos) y la pectina mezclados. Llevar a 106 ºC, retirar del fuego, y agregar el polvo de almendra y la leche en polvo. Dejar enfriar, colocar dos cucharadas en el centro de un Silpat, cubrir con papel sulfurizado y estirar con un rodillo hasta 1 mm de grosor. Congelar la placa, retirar el papel y cocer en el horno a 170 ºC hasta que esté dorada. Sacar del horno, esperar 1 minuto y cortar con un cortapastas circular.

## Acabado y montaje del plato

Colocar el cilindro de mousse de yuzu-lima (cortado con dos cortapastas circulares de diferente medida) en el centro del plato. Depositar media cucharada de almendra granillo caramelizada dentro del cilindro, y manguear alrededor del disco la tapioca de leche de cabra. Poner cuatro puntos de gel de yuzu sobre la mousse, y en dos de los puntos colocar ralladura de limón y en otros dos de naranja. Rellenar el centro con la crema catalana líquida y tapar con la nougatine (cortada con cortapastas circular de mayor tamaño).

## Armonía con bebida

Casta Diva Cosecha Miel (D.O. Alicante)

**Variedad de uva:** Moscatel Romano
**Bodega:** Gutiérrez de la Vega

Producido por Lorena Ríos, del restaurante Moments.

## Canción

*Mediterráneo*, de Joan Manuel Serrat

# RAÍCES

Composición (para 19-20 personas)

**Bizcocho de chirivía**
**Mousse de yuzu-lima**
**Tierra de cacao (crumble)**
**Helado de *crème fraîche***
**Gel de *Araku* (licor de ron y café)**
**Baño de cacao**
**Cremoso de agua de mar**
**Cremoso de *Illanka***

## Bizcocho de chirivía

150 g de azúcar / 150 g de azúcar moreno
192 g de harina / 7,5 g de bicarbonato
4,5 g de canela / 3 g de jengibre
4,5 g de flor de macis / 210 g de aceite de oliva
3 huevos / 293 g de chirivía (rallada)

Mezclar los dos azúcares con los huevos. Agregar el aceite y batir hasta emulsionar todo. Añadir la chirivía rallada y mezclar hasta que esté bien incorporada. En un bol aparte mezclar la harina, echar el bicarbonato y las especias, y añadírselo a los ingredientes húmedos. Mezclar hasta que desaparezca la harina y hornear a 170 ºC, hasta que al pinchar el bizcocho con un cuchillo este salga seco (20-30 minutos).

## Mousse de yuzu-lima

200 g de nata / 150 g de claras de huevo /
75 g de azúcar / 25 g de albúmina / 2 limas
40 g de zumo de yuzu / 4 hojas de gelatina

Preparar la mousse tal como se indica en la página 126.

## Tierra de cacao (crumble)

133 g de *poudre* de cacao Valrhona / 133 g de azúcar / 133 g de almendra en polvo / 50 g de mantequilla

Mezclar en un bol todos los ingredientes secos y derretir en un cazo la mantequilla. Volcar la mantequilla sobre la mezcla, usando guantes, y mezclar hasta que se haya absorbido homogéneamente. Congelar el crumble, y hornear de 7 a 12 minutos a 160 ºC. Reservar en la nevera.

## Helado de crème fraîche

900 g de leche / 225 g de azúcar / 150 g de dextrosa / 202 g de yemas de huevo / 750 g de crème fraîche / 222 g de procrema

En un bol mezclar el azúcar, la dextrosa y las yemas. Llevar la leche a ebullición y temperar sobre las yemas. Volver a ponerlo en el fuego y cocinarlo hasta los 83 ºC. Dejar enfriar, añadir la crème fraîche y la procrema. Emulsionar con una túrmix y dejar madurar 12 horas. Pasar por la mantecadora y reservar.

## Gel de Araku (licor de ron y café)

80 g de Araku (Kahlua) / 180 g de Absolu Cristal Valrhona

Derretir el Absolu Cristal en un cazo a fuego medio, añadir el Araku y mezclar hasta crear una mezcla homogénea. Colar y, cuando se haya enfriado, disponer en la manga con boquilla fina.

## Cremoso de agua de mar

115 g de Illanka 63 % / 25 g de azúcar /
50 g de yemas de huevo / 50 g de leche
125 g de agua / 75 g de agua de mar

Llevar a ebullición la leche, el agua y el agua de mar. Temperar sobre las yemas y el azúcar. Volver a ponerlo en el fuego y cocer hasta los 83 ºC. Derretir el chocolate y añadir la mezcla en 3 pasos, asegurándose de crear un núcleo brillante, y mantener la emulsión. Finalizar con la túrmix. Depositar en moldes de semiesfera y ultracongelar. Con una plancha caliente derretir ligeramente las mitades y pegar para crear las esferas. Congelar nuevamente, para ser bañadas después.

**Cremoso de Illanka**

115 g de Illanka 63 % / 25 g de azúcar / 50 g de yemas de huevo / 50 g de leche / 125 g de agua / 50 g de nata

Llevar a ebullición la leche, el agua y la nata. Temperar sobre las yemas y el azúcar. Volver a poner en el fuego y cocer hasta los 83ºC. Derretir el chocolate y añadir la mezcla en 3 pasos, asegurándose de crear un núcleo brillante, y mantener la emulsión. Finalizar con Turmix. Colocar en manga pastelera, con boquilla Saint Honoré.

**Baño de cacao**

125 g de Illanka 63 % / 275 g de beurre de cacao Valrhona / 120 g de grué de cacao Valrhona / 100 g de chocolate blanco Opalys 33 % Valrhona / 200 g de beurre de cacao Valrhona / 80 g de almendra granillo

Derretir la manteca de cacao y el chocolate a fuego bajo, añadir el grué y la almendra granillo, y dejar enfriar hasta los 40-45 ºC. Bañar en la mezcla, con la ayuda de un palillo, las esferas de cremoso de agua de mar (en el Illanka) y las semiesferas de mousse de yuzu (en el Opalys).

## Acabado y montaje del plato

Sobre una bandeja con hielo picado hacer con una manga hilos de chocolate temperado. Retirar con pinza una vez se hayan cristalizado

(y el hielo comience a derretirse) y reservar en tupper con un poco de papel. Manguear dos porciones de cremoso de Illanka en diagonal (direcciones opuestas) en el centro-derecha del plato. Rellenar el espacio entre ellas con una cucharada de la tierra de cacao. Colocar dos pedazos de bizcocho, perpendicular al crumble. Cortar un extremo de la mousse de yuzu, bañado en Opalys, para descubrir la textura de este, y emplatar sobre las porciones de cremoso de Illanka.

Colocar las esferas de cremoso de agua de mar opuestas al cremoso de Illanka, dejando espacio para el helado. Seguir con dos medios arándanos, uno entero (ligeramente cubiertos de aceite de oliva para dar brillo), tres gotas de gel de Araku, y dos hojitas de Atsina Cress. Hacer una quenelle de helado de crème fraîche y colocarla en el centro del emplatado. Finalizar con una rama de chocolate sobre el helado y una flor de cilantro.

# **PISCO SOUR**

Composición (para 19-20 personas)



© Adrián Egea Grespan, de Grilled Cheese Studio

**Caramelo de pisco**
**Ganache de lima**
**Crocante de almendra**
**Pintura de manteca**

## Caramelo de pisco

50 g de nata
90 g de pisco
150 g de azúcar
60 g de glucosa
80 g de mantequilla
2 g de sal Maldon

Realizar un caramelo seco con el azúcar. Añadir poco a poco la nata previamente calentada con el pisco y la glucosa (asegurándose que esta se derrita completamente). Por último, incorporar la mantequilla y la sal Maldon. Dejar enfriar y disponer en una manga para rellenar los bombones.

## Ganache de lima

176 g de zumo de lima
64 g de dextrosa
50 g de azúcar invertido
80 g de sorbitol
225 g de Illanka de chocolate 63 %

Disolver la dextrosa, el azúcar invertido y el sorbitol en el zumo de lima, y calentar sin que llegue a hervir. Derretir el chocolate en un bol y añadir el líquido en tres pasos, asegurándose de crear un núcleo brillante, y mantener la emulsión. Finalizar con la túrmix. Rellenar los moldes encamisados con la manga, cuando la mezcla esté a 32 ºC.

**Crocante de almendra**

70 g de éclats d'Or Valrhona
125 g de dulcey 32 %
1 g de sal Maldon
125 g de praliné Amande 60 % Valrhona

Mezclar el éclats d'Or, la sal Maldon y el praliné. Derretir el dulcey aparte y luego mezclar todo junto. Temperar a 23 ºC y estirar en Silpat. Dejar cristalizar, y después cortar en la forma del bombón con la ayuda de un stencil.

**Pintura de manteca**

50 g *beurre* de cacao Valrhona
5 g colorante liposoluble en polvo

Derretir la manteca (beurre) de cacao en un cazo y añadir el colorante en polvo hasta conseguir el color deseado. Mezclar con la túrmix y colar. Una vez que la manteca esté a 31-32 ºC pintar los moldes con pincel.

## Acabado y montaje del plato

Realizar una primera capa con pincel fino y la pintura blanca en la parte inferior del bombón. Dejar que cristalice y hacer 4 puntos pequeños sobre el blanco con cornete y chocolate Illanka. Dejar que cristalice y pintar una segunda capa con el tono lila, y un pincel un poco más grande. Temperar el chocolate y realizar el encamisado del molde. Una vez este haya cristalizado, a temperatura ambiente rellenar con el caramelo primero y luego la ganache de lima. Dejar reposar al menos 12 horas. Colocar los recortes de crocante de almendra, temperar de nuevo el chocolate y cerrar el molde. Dejar reposar al menos 30 minutos antes de desmoldar los bombones.

# EAU DE CHOCOLAT

Composición (para 19-20 personas)



© Adrián Egea Grespan, de Grilled Cheese Studio

**Caramelo aireado de chocolate**
**Cremoso de Guanaja 70%**
**Sorbete de Guanaja 70%**
**Bizcocho de banana especiado**
**Dots de mango y fruta de la pasión**
**Gel de cerveza roja**
**Espuma de guayaba y tomate de árbol**
**Avellanas caramelizadas**

**Caramelo aireado de chocolate**

250 g de fondant / 125 g de glucosa
125 g de isomalt / 50 g de chocolate Guanaja 70 % / 6 gotas de ácido cítrico / Colorante cobre en polvo

A fuego medio mezclar la glucosa y el fondant hasta que estén combinados. Agregar lentamente el isomalt y cocinar a 135 ºC. Añadir la solución de ácido cítrico y cocinar a 160 ºC. Enfriar sobre un baño de hielo y, cuando la mezcla alcance los 145 ºC, incorporar el chocolate Guanaja y el colorante.
Verter sobre aros de metal, sobre un Silpat y separarlos poco a poco hasta crear una especie de «campana», cortar del marco con un cuchillo caliente.

## Cremoso de Guanaja 70%

145 g de leche / 145 g de nata / 60 g de yemas de huevo / 30 g de azúcar moreno / 140 g de chocolate Guanaja 70%

Calentar la leche y la nata, y templar las yemas mezcladas con el azúcar. Llevar la mezcla al fuego y cocinar hasta los 83 ºC. Verter sobre el chocolate, dejar reposar durante 1 minuto, y comenzar a mezclar con una espátula en el centro hasta crear una emulsión brillante. Terminar con una batidora de mano para perfeccionar la emulsión.

## Sorbete de Guanaja 70%

420 g de chocolate Guanaja 70% / 1.170 g de agua / 42 g de leche en polvo / 140 g de azúcar / 140 g de glucosa (polvo) / 80 g de azúcar invertida/ 8 g de estabilizante de sorbete

En una olla grande, calentar el agua, cuando alcance los 40 ºC agregar el azúcar invertido. Mezclar todos los polvos (azúcar, glucosa, estabilizador y leche en polvo) y batir en el agua. Una vez que todo esté disuelto agregar el chocolate. Cocinar alrededor de 2

minutos a 85 ºC. Refrigerar durante la noche. Finalmente, mezclar con una licuadora y pasarlo por un Carpigiani.

## Bizcocho de banana especiado

180 g de bananas mini / 28 g de mantequilla líquida / 75 g de azúcar / 25 g de huevo / 2 g de bicarbonato de sodio / 95 g de harina / 25 g de grué Valrhona / 2 g de jengibre/ 2 g de canela / Espray PAM (de aceite para hornear)

Aplastar las bananas y mezclar con el azúcar, agregar los huevos hasta integrar, después añadir la mantequilla. En un tazón separado mezclar todos los ingredientes secos. Incorporar a la base de banana, revolver hasta integrar la harina, agregar el grué y verter en una bandeja de hornear engrasada con PAM. Hornear a 165 ºC durante 10-12 minutos.

## Dots de mango y fruta de la pasión

200 g de puré de mango / 200 g puré de maracuyá / 2 hojas de gelatina / Nitrógeno líquido

Mezclar ambos purés, calentar e incorporar la gelatina previamente hidratada. Verter en un biberón. Preparar un baño de nitrógeno líquido, un colador para extraer los dots (bolitas) y una caja de polietileno para mantenerlos. Ir haciendo las bolitas con el biberón.

## Gel de cerveza roja

200 g de cerveza / 2 hojas de gelatina / 2,2 g de agar-agar

En un cazo pequeño mezclar la cerveza con el agar-agar y llevar a ebullición, agregar la gelatina y enfriar. Una vez la mezcla haya gelificado, triturar con la túrmix y disponer en la manga.

## Espuma de guayaba y tomate de árbol

100 g de puré de tamarillo / 100 g de puré de guayaba / 3 g de SojaWhip Sosa

Combinar ambos purés y agregar el SojaWhip. Mezclar en la KitchenAid con las varillas durante 5-7 minutos hasta que esté espumoso.

**Avellanas caramelizadas**

100 g de avellanas / 70 g de azúcar / 1 g sal Maldon

Hacer un caramelo seco con el azúcar. Tostar las avellanas en el horno y agregarlas al caramelo. Rápidamente mezclar y extender en un Silpat. Espolvorear por encima con sal Maldon y dejar enfriar antes de reservar.

## Acabado y montaje del plato

Colocar el bizcocho de banana especiado en la base del plato y poner al lado el cremoso y el sorbete de Guanaja. Añadir los dots de mango y fruta de la pasión y las avellanas caramelizadas. Agregar el gel de cerveza roja y, con cuidado, la espuma de guayaba y tomate de árbol. Terminar colocando el cono de caramelo de chocolate.

# ESENCIA DE GUANAJA

Composición (para 19-20 personas)



© Adrián Egea Grespan, de Grilled Cheese Studio

**Caramelo aireado**
**Nougatine de almendra y sésamo**
**Bizcocho tierno de chocolate**
**Gelatina de fruta de la pasión**
**Pasta de cigarrillo de chocolate**
**Láminas de Guanaja/dulcey**

## Caramelo aireado

75 g de azúcar
13 g de azúcar moscovado

88 g de nata
40 g de mantequilla
105 g de chocolate Caramelia Valrhona
1 g sal Maldon

Hacer un caramelo seco con ambos azúcares. Agregar lentamente la nata caliente, mezclándola constantemente con una varilla. Incorporar la mantequilla y la sal, después mezclar y verter sobre el chocolate. Dejar reposar durante 1 minuto y usar una espátula para crear una emulsión. Dejar reposar durante la noche y mezclar con la KitchenAid hasta que adquiera una textura ligera y esponjosa. Extender sobre un Silpat y congelar. Cortar en la forma deseada.

## Nougatine de almendra y sésamo

50 g de leche
50 g de glucosa
150 g de azúcar
1,25 g de pectina
125 g de mantequilla
100 g de almendra laminada
40 g de sésamo

Mezclar la leche, la glucosa y la mantequilla a fuego medio hasta que esté todo bien incorporado. Agregar el azúcar y la pectina mientras se bate constantemente, y cocinar a 106 ºC. Retirar del fuego y añadir las almendras y el sésamo. Estirar fino en Silpat cubierto con papel de hornear, congelar, quitar el papel y hornear a 165 ºC durante 6-9 minutos. Dejar que se enfríe ligeramente y cortar en la forma deseada.

## Bizcocho tierno de chocolate

55 g de mantequilla
50 g de yemas de huevo
100 g de claras de huevo

55 g de azúcar
20 g de harina
100 g de chocolate Guanaja 70 %

Derretir la mantequilla y el chocolate a 50-55 ºC. Agregar las yemas de huevo. Mezclar las claras de huevo y el azúcar en la KitchenAid con la varilla. Verter una cuarta parte de esta mezcla sobre la mantequilla, chocolate y yemas para aligerar. Añadir el resto de las claras y después la harina. Extender sobre una bandeja con Silpat y hornear a 180-190 ºC hasta que sufle. Enfriar, congelar y cortar en la forma deseada.

## Gelatina de fruta de la pasión

215 g fruta de la pasión
13 g gelatina vegetal

Mezclar el puré de fruta y la gelatina vegetal, llevar a ebullición y extender en platos calientes. Dejar gelificar en la nevera y cortar en la forma deseada.

## Pasta de cigarrillo de chocolate

50 g de mantequilla
50 g de azúcar
50 g de claras de huevo
40 g de harina
10 g de cacao en polvo
5 g de café instantáneo
Ralladura de naranja

Mezclar el azúcar y la mantequilla a temperatura ambiente hasta integrar. Añadir los ingredientes secos con una espátula de goma. Agregar lentamente las claras de huevo sin incorporar aire. Extender sobre un Silpat con una plantilla, rallar la piel de naranja y hornear a 180º-190 ºC. Dejar enfriar y cortar en la forma deseada.

**Láminas de Guanaja/dulcey**

250 g de dulcey
250 g de chocolate Guanaja 70%
Hojas de oro

Temperar el chocolate y esparcir sobre una hoja de guitarra o lámina de plástico con una plantilla. Dejarlo cristalizar en un lugar fresco. Decorar con una gota de chocolate derretido cubierto por un trozo de hoja de oro (solo el dulcey).

## Acabado y montaje del plato

Aprovechar la idea de una botella de perfume de boca ancha para emplatar este postre. Rellenar dos círculos de pasta de cigarrillo de chocolate con un círculo de bizcocho tierno de chocolate. Encima colocar dos círculos de nougatine de almendra y sésamo rellenos con un círculo de caramelos aireado y un círculo de gelatina de fruta de la pasión. Terminar con las láminas de Guanaja/dulcey.

# YANN DUYTSCHE




© J.B. Lassara-Ginko

Yann Duytsche nació en Lille, una ciudad situada al norte de Francia lindante con Bélgica, en 1967. Pese a que era lo habitual en los niños de su edad, él nunca quiso ser futbolista o bombero, ya que desde temprana edad, a los nueve años, tenía claro que quería ser pastelero. Se enamoró de la profesión en la pastelería de su tío, en Aire-sur-la-Lys, y aquel oficio creativo e inmediato le pareció «algo mágico» y, cuando contaba solo quince años, ingresó en el Lycée Hôtelier du Touquet-Paris Plage para aprender los secretos del obrador, la cocina y la sala. Su primera experiencia fue de altos vuelos, en el Grand Hôtel Clément (en Ardres), con una estrella Michelin. A este le seguirían el restaurante a mayor altitud de Europa, el hôtel Fitz Roy (en los Alpes), y el hôtel Château Tilques, en la región Nord-Pas-de-Calais.

Pero su gran escuela, asegura, fue el Moulin de Mougins (tres estrellas Michelin) del chef Roger Vergé, precursor de la «nouvelle cuisine» y padre del lema «el éxito del chef empieza en el mercado». En el Moulin, el joven Yann ejerció de segundo de pastelería y descubrió la sofisticación de una cocina alegre, el Mediterráneo y su gastronomía, la riqueza de la cocina provenzal, el respeto a los sabores y la búsqueda de los matices.

En 1992, con poco más de veinticinco años, decidió ampliar su experiencia y trabajó en la pastelería Baixas, de Barcelona, y más tarde en el establecimiento de Daniel Giraud en la localidad francesa de Valence, la *pâtisserie* Giraud. Regresó a Barcelona para pasar una temporada colaborando estrechamente con la familia Freixa, hasta que Frédéric Bau lo fichó para L'École Valrhona, uno de los productores de chocolate más importantes del mundo. Pasó seis años como formador en su escuela y seis más viajando por el sur de Europa impartiendo cursos, haciendo tareas de asesoramiento personalizado y descubriendo otros métodos, diferentes recetas y nuevos ingredientes.

En 2006 Yann Duytsche quiso volver a la esencia de ese oficio mágico que le fascinó de niño y abrió el local Dolç en Sant Cugat del Vallès (Barcelona), donde practica una pastelería de autor y donde han crecido profesionales como Josep Maria Rodríguez (La Pastisseria Barcelona) o Miquel Antoja (restaurante Sant Pau). Un

año después publicó el libro *Diversiones dulces*. En 2011, desde su cargo de presidente, coordinó el equipo español que se alzó con el primer premio del Campeonato del Mundo de Pastelería. En 2016 su panettone artesanal fue reconocido como el mejor de España por el Gremio de Barcelona.

## Dolç

«Quería componer e interpretar, no solo crear partituras para otros.» Así explica Yann Duytsche por qué, en 2006, abandonó una buena posición como asesor y formador para abrir su propia pastelería. Tras más de doce años en Valrhona volvió al obrador con un equipo propio para investigar nuevas recetas y llevarlas «al escenario real».
La llamó Dolç, nombre y adjetivo que en catalán significa «dulce», y la instaló en Sant Cugat del Vallès. Allí empezó a practicar su pastelería de autor, elegante y sofisticada, gastronómica e inmediata. En Dolç todo está recién hecho: «Elaborado hoy para ser disfrutado hoy». Esa inmediatez es el secreto de belleza de sus pasteles, que seducen con sus texturas, sus brillos, su cremosidad, la ternura de sus masas o su fruta fresca.
Las creaciones que llevan la firma de Yann Duytsche son las que han cultivado mayor éxito. Su mayor éxito es el Pasión (bizcocho Sacher, crema inglesa esponjosa, cremoso de fruta de la pasión y perlas crujientes), aunque también se han sumado muchos adeptos al Sant Pol (base de pasta sablé con crema de almendras, suprema de vainilla Bourbon, fresas y frambuesas del Maresme), al Bosc (sablé bretón con gianduja, suprema ligera, canela, limón y coulis esferificado de licuado de limón y frambuesa) o al ¡Que Bó! (esponjoso ligero de praliné, cacahuete, cremoso de chocolate blanco, canela, naranja, base de streussel, cacao, bizcocho tierno de almendra, naranja, frambuesa fresca y tomillo limón).
Entre los clásicos son famosas la tarta Sacher, el Tatin o el milhojas de Dolç. El chef interpreta recetas de siempre con las técnicas de hoy. «Con la madurez te puedes atrever a introducir pequeños cambios en la partitura para actualizarla, pero siempre sigue

sonando a música clásica», subraya. Así, su tarta Massini lleva ganache ligero de chocolate blanco y vainilla en lugar de nata, y su Tatin tiene un crumble de almendra como base en lugar de un hojaldre, ya que este se reblandecería con la humedad de la manzana. También interpreta dulces autóctonos, como la coca de Llavaneras, el *xuixo* de Girona, las monas de Pascua o los panellets.
Sus largas estancias en restaurantes y pastelerías de media Europa pesan en la técnica, la experiencia, la fineza y la intuición de Yann Duytsche. Probablemente, ahí reside el secreto de su panettone artesano: aprendió la receta en Italia de manos de Rolando Morandin y la trabajó durante años buscando la perfección a través de largas conversaciones con sus homólogos italianos.



© J.B. Lassara-Ginko

## Sant Cugat del Vallès (Barcelona)

La historia de Yann Duytsche empezó en el norte de Francia, en Lille, pero sus *stages* entre fogones de la *nouvelle cuisine* le llevaron al sur, a La Provenza, donde se dejó seducir por la cocina

mediterránea, y más tarde a Barcelona, que se convertiría en su campo base mientras viajaba por Europa de la mano de Valrhona.
Cuando decidió crear Dolç eligió Sant Cugat del Vallès, a solo veinte minutos de Barcelona pero con paisajes mucho más cercanos a los de un pueblo. Situado en la vertiente de la sierra de Collserola, guarda un tesoro de la arquitectura religiosa del país: el monasterio de Sant Cugat, construido entre los siglos IX y XIV, y que fue el más importante del condado de Barcelona.
Desde Sant Cugat, Yann Duytsche selecciona los mejores ingredientes para sus recetas: frutos rojos del Maresme, frambuesa de La Vall de Boí, frutos secos de Reus, manzana de Girona, etc., productos excelentes para una pastelería efímera, recién hecha, fresca, donde la fruta juega un papel protagonista. Para las harinas, las mantequillas o los chocolates el pastelero elige lo mejor, allá donde se produzca, y es que sus viajes por Europa le dieron la oportunidad de conocer de primera mano a los mejores proveedores, uno de sus secretos para alcanzar la excelencia.
Como reto de futuro Yann Duytsche pretende avanzar hacia lo biológico y lo ecológico, y dar un paso más en la responsabilidad respecto al entorno.



© J.B. Lassara-Ginko

## La filosofía

«Con mis pasteles busco seducir por los ojos, pero lo que quiero que sea realmente memorable es el sabor. Así entiendo la pastelería. La estética atrae, lo hace apetitoso, consigue que desees poner el dedo en el pastel, pero la combinación en el paladar es lo que enamora. Por eso mis creaciones nacen siempre de una combinación de pocos ingredientes que considero que van a sumar cualidades. Escojo el primero y selecciono otros dos o tres; es entonces cuando comienzo a pensar cómo combinarlos, con qué técnicas. Lo último, pero igualmente necesario: cuando tengo todo me hago un esquema mental de la estética. Es así como escribo la receta. La creo, la pruebo, la saco a la tienda pero, a menudo, la sigo haciendo evolucionar. Si disfrutamos con el proceso, si le damos nuestra mejor energía, el cliente lo percibe. Nosotros dejamos las puertas abiertas del obrador para que se vea y se sienta cómo y de qué manera

trabajamos, cómo nos movemos. Los pasteleros salimos a aconsejar y a ayudar a la tienda. Así es como vivo la pastelería.

»En definitiva, mis creaciones son el resultado de mi inspiración, experiencia e intuición, combinadas con lo aprendido en mi periplo profesional por media Europa. Entré en el arte de la pastelería por la puerta del restaurante y hoy sigo mezclando técnicas de cocinero y de pastelero. Defiendo su inmediatez: acabar el postre ante el comensal, montar el milhojas cuando el cliente entra en la tienda.

»En el Grand Hôtel Clément, con una estrella Michelin, descubrí cómo interpretar productos locales en recetas personales. Junto a Jean-Marc Arcangeli y Renaud Bargas en el hotel Château Tilques conocí por primera vez la cocina mediterránea y, más tarde, en el Moulin de Mougins (tres estrellas Michelin), el chef Roger Vergé me enseñó la cocina del sur, del sol, del producto… Con Jean-Pierre Gestin aprendí las grandes bases del oficio y una pastelería generosa, con un toque provenzal.

»En Barcelona di el salto del restaurante a la pastelería trabajando en Baixas, una gran escuela del trabajo con el chocolate, los bombones, el montaje de tartas, donde compartí mesa de trabajo con mi amigo Oriol Balaguer. Poco después, con Daniel Giraud, en Valence, profundicé en el recetario tradicional francés. Y en mis doce años en Valrhona me sumergí en el mundo del chocolate y compartí aprendizajes con otros profesionales, recetas y técnicas.

»Además de mi experiencia, mis referentes también explican quién soy: admiro especialmente a Pierre Hermé y su búsqueda de combinaciones de sabores, primando la esencia por encima de la estética; también a Alain Chartier, por llevar el helado a la pastelería con sentido gastronómico, y a Luc Eyriey, por su sabiduría artística. Y, evidentemente, a Paco Torreblanca, por enseñarme la elegancia y la finura en las creaciones dulces. Todos ellos, mis guías y mis maestros, han tenido una influencia en mi pastelería artesana e inmediata, y a todos les debo una parte del éxito de Dolç.»



© J.B. Lassara-Ginko

# PASIÓN DOLÇ

Composición (para 12 unidades)




© J.B. Lassara-Ginko

**Bizcocho Sacher cacao chocolate**
**Cremoso de fruta de la pasión**
**Crema inglesa para «mousse chocolat crema inglesa Pur Caraïbe 66 %»**
**Mousse chocolat crema inglesa Pur Caraïbe 66 %**
**Glaseado negro cacao**

## Preveer también:

300 g de perlas crujientes de chocolate negro Valrhona

1 cs (cucharada sopera) de fruta de la pasión fresca
Bolas de chocolate negro Solstis Valrhona
El rhodoïde para los aros de 3,5 cm

## Bizcocho Sacher cacao chocolate

645 g de azúcar glas
645 g de almendras en polvo
390 g de azúcar
630 g de yemas de huevo
450 g de huevos
750 g de claras de huevo
390 g de azúcar
300 g de harina 45 fuerte huracán
150 g de cacao en polvo
300 g de cacao en pasta
300 g de mantequilla
**Cantidad:** 130 g para un aro de 16 cm de diámetro

Para hacer el mazapán, mezclar el azúcar glas y la almendra en polvo con los 390 gramos de azúcar, después aflojar la mezcla incorporando las yemas y los huevos enteros uno a uno. Montar «al lazo». Montar las claras, añadiendo poco a poco el azúcar restante. Tamizar a la vez el cacao en polvo y la harina y, paralelamente, fundir la pasta de cacao y la mantequilla a 55 ºC. Mezclar una pequeña parte de las claras con la pasta de cacao y la mantequilla fundida, para obtener una textura lisa y ligera. Añadir la mezcla de mazapán, huevos y yemas. Incorporar los polvos y terminar con el resto de las claras. Cocer en aro o extender en una lata a 180-200 ºC, a tiro cerrado, entre 8-10 minutos.

## Cremoso de fruta de la pasión

2 kg de puré de fruta de la pasión
600 g de yemas de huevo
750 g de huevo

650 g de azúcar
15 g de gelatina en polvo de 200 bloom 75 g de agua para hidratar
750 g de mantequilla
**Cantidad:** 120 g para un aro de 16 cm de diámetro

Hidratar la gelatina con el agua. Mezclar todos los ingredientes, menos la mantequilla. Hervir ligeramente, removiendo hasta obtener una textura más consistente. Añadir la gelatina. Dejar enfriar a 35-40 ºC e incorporar la mantequilla y emulsionar con la túrmix. Conservar en frío antes de su uso.

## Crema inglesa para «mousse chocolat crema inglesa Pur Caraïbe 66 %»

485 g de leche
100 g de azúcar
485 g de nata 35 % M.G.
195 g de yemas de huevo pasteurizado

Calentar la leche y la nata a 50 ºC, añadir la mezcla azúcar/yemas (no montadas), y cocer hasta llegar a 82 ºC. Verter en otro recipiente rápidamente y pasar por la túrmix para homogeneizar la mezcla.

## Mousse chocolat crema inglesa Pur Caraïbe 66 %

1.200 g de crema inglesa (receta anterior)
1.800 g de nata 35 % M.G.
1.360 g de chocolate Pur Caraïbe 66 %
**Cantidad:** 325 g para un aro de 16 cm de diámetro

Verter la crema inglesa todavía caliente sobre el chocolate, realizando una emulsión perfectamente lisa y elástica. Calentar a 50 ºC y echar sobre la nata montada. Llenar los aros con el cucharón. Temperatura final: entre 26 y 28 ºC.

**Glaseado negro cacao**

1.125 g de azúcar
150 g de agua mineral
1.250 g de nata 35 % M.G.
400 g de cacao en polvo
70 g de gelatina en polvo 200 bloom
350 g de agua para hidratar
750 g de Absolu Cristal Valrhona (gelatina neutra)

Hervir la nata y el agua con el azúcar, añadir la gelatina hidratada y después el cacao, mezclar con las varillas. Hervir de nuevo y pasar por el chino directamente en el cubo sobre el Absolu Cristal. Pasar por la túrmix y enfriar rápidamente. Conservar en la nevera. Temperatura de utilización 35 ºC, máximo a 40 ºC.

## Acabado y montaje del plato

Colocar el bizcocho Sacher en los aros redondos. Escudillar el cremoso de fruta de la pasión y las perlas crujientes de chocolate negro, congelar. Verter la mousse de chocolate Pur Caraïbe y meter a congelar durante unos 10 minutos. Alisar echando un poco más de mousse y reservar en el congelador. Para su presentación final, sacar la tarta del congelador y cubrir con el glaseado oscuro de cacao a 35-40 ºC. Decorar con bolas y medias esferas de chocolate y trozos de fruta de la pasión fresca. Dejar enfriar en la nevera durante 3 horas, y sacar de la nevera 30 minutos antes de servir.

**Armonía con bebida**

Cava Gramona Argent Blanc

**Variedad de uva:** 80 % Chardonnay y 20 % Pinot noir, 48 meses de crianza
**Bodega:** Gramona

Para «lidiar» con esta propuesta he escogido el Gramona Argent Blanc 2011. Un cava sutil, elegante, con aromas de manzana, piña y cítricos, frutas que acompañarán al maracuyá, manteniendo su esencia y potenciando sus aromas de trópico. Las notas de panadería, mantequilla y tostados apoyan al cacao sin quitarle protagonismo, pero manteniéndolo por debajo de la fruta. La voluptuosidad y cremosidad del cava, así como su fina burbuja y un final seco, sostienen la esponjosidad del bizcocho y darle una textura elegante.

**Canción**

*I Feel It Coming,* de The Weeknd & Daft Punk

# KALINGO, LA ISLA DE LAS ESPECIAS

Composición (para 12 unidades)




© J.B. Lassara-Ginko

**Financier gianduja noisette lait**
**Suprême Absolut Chai**
**Crujiente de praliné**
**Mousse allégée Kalingo 65 %**
**Glaseado de mango y pasión**

## Financier de gianduja noisette lait

1 420 g de huevos
110 g de azúcar invertido
170 g de azúcar
110 g de avellanas en polvo
170 g de nata 35 % M.G.
200 g de harina 55
10 g de impulsor
110 g de mantequilla líquida Valrhona
200 g de gianduja noisette lait
Cantidad: 130 g para un aro de 16 cm de diámetro

Mezclar los huevos y los azúcares. Añadir el polvo de avellana y la harina tamizada con el impulsor. Verter la nata y la mantequilla. Terminar incorporando el chocolate gianduja fundido caliente a 45-50 ºC. Cocer en cuadro a 180 ºC durante unos 12 minutos.

## Suprême de Absolut Chai

1.000 g de nata 35 % M.G.
30 g de infusión Absolut Chai (de la tienda de té Sans & Sans, en Barcelona; contiene cáscaras de chocolate, regaliz, menta, jengibre, anís, hinojo, melisa, casia, chile, clavo y pimienta negra)
150 g de azúcar
240 g de yemas de huevo
12 g de gelatina en polvo 200 Bloom para hidratar en 60 g de agua
200 g de nata 35 % M.G.

Hervir la nata y dejar en infusión el Absolut Chai durante 4 minutos, colar, rectificar el peso, añadir las yemas mezcladas con el azúcar y cocerlo todo a 82 ºC. Incorporar la gelatina remojada, colar por el chino, pasar por la túrmix y enfriar en el congelador, mezclando de vez en cuando con las varillas. Cuando empiece a gelificar, echar los 200 gramos de nata montada con la lengua o espátula flexible.

## Crujiente de praliné

280 g de praliné noisettes 60 %
110 g de chocolate con leche Equatoriale Lactée 35 %
200 g de Éclats d'Or Valrhona (barquillos crujientes)
Cantidad: 75 g para un aro de 16 cm de diámetro

Fundir la cobertura a 45 ºC, incorporar al praliné y añadir unos trocitos de Éclats d'Or. Batir con delicadeza para bañar bien el resto de Éclats d'Or.

## Mousse allégée Kalingo 65 %

450 g de leche
900 g de nata 35 % M.G.
525 g de chocolate Kalingo 65 %
7 g de gelatina en polvo 200 Bloom para sumergir en 35 g de agua
Cantidad: 325 g para un aro de 16 cm de diámetro

Hervir la leche, añadir la gelatina remojada y emulsionar con el chocolate. A 48 ºC verter sobre la nata semimontada.

## Glaseado de mango y pasión

150 g de puré fruta de la pasión
350 g de puré de mango
170 g de azúcar
10 g de pectina NH
160 g de agua

170 g de glucosa

Calentar todo menos la pectina mezclada con el azúcar, que se incorporarán cuando la mezcla haya alcanzado los 45 ºC. Herviry dejar enfriar. Utilizar a 40 ºC.

## Acabado y montaje del plato

Repartir el crujiente sobre los discos de financier, escudillar el *suprême* de Absolut Chai y terminar el montaje con la mousse Kalingo. Congelar. Finalmente, glasear y decorar con unas cuantas hojas de Absolut Chai y una faja de chocolate negro.

# **LEO**

Composición (para 12 unidades)




© J.B. Lassara-Ginko

**Bizcocho praliné de avellana**
**Suprema de turrón de Jijona**
**Coulis de albaricoque congelado**
**Mousse ligera de chocolate blanco Dulcey**
**Brillo de oro**
**Para molde individual: pavoni ref PX065**

## Bizcocho praliné de avellana

500 g de avellanas en polvo
500 g de azúcar glas
600 g de claras de huevo
120 g de azúcar
240 g de praliné noisettes 60 %

Mezclar el polvo de avellana con el azúcar glas. Montar las claras con el otro tipo de azúcar añadido en varias fases. Echar el praliné sobre el merengue y terminar espolvoreando la mezcla de polvo de avellana con azúcar glas con la lengua de silicona. Cocción 170 ºC a unos 20 minutos.

## Suprema de turrón de Jijona

1.000 g de nata 35 % M.G.
150 g de azúcar
240 g de yemas de huevo (litro)
15 g de gelatina en polvo 200 Bloom para hidratar en 75 g agua
200 g de nata 35 % M.G.
400 g de turrón de Jijona

Calentar 1.000 gramos de nata a 50 ºC. Añadir las yemas mezcladas con el azúcar y cocerlo todo a 82 ºC. Incorporar la gelatina remojada, el turrón y pasar por la túrmix. Enfriar en el congelador, mezclando de vez en cuando con las varillas. Cuando empiece a gelificar añadir los 200 gramos de nata montada con la espátula flexible o lengua.

### Coulis de albaricoque congelado

500 g de puré de albaricoque
50 g de azúcar
8 g de gelatina en polvo 200 Bloom para hidratar en 40 g de agua

Fundir la gelatina remojada con el azúcar y una pequeña parte del puré de albaricoque caliente. Juntarlo todo, pasar la túrmix y dejar gelificar en la nevera.

### Mousse ligera de chocolate blanco Dulcey

20 g de gelatina en polvo 200 Bloom para hidratar en 100 g agua
1.400 g de nata 35 % M.G.
700 g de leche
1.300 g de chocolate blanco Dulcey Valrhona

Hervir la leche, añadir la gelatina remojada y emulsionar con el chocolate blanco. Echar primero todo el líquido sobre el chocolate para ablandarlo, retirar gran parte de la leche y empezar la emulsión con la túrmix. Verter el resto de la leche poco a poco y a 37 ºC incorporar poco a poco sobre la nata semimontada.

### Brillo de oro

1 kg de Absolu Cristal (gelatina neutra Valrhona)
180 g de agua mineral
1 c.s. de colorante brillante oro

Mezclar todo en frío con el colorante y glasear.

## Acabado y montaje del plato

Escudillar la suprema de turrón sobre el bizcocho de praliné de avellana. Repartir con la cuchara el coulis de albaricoque, e

incorporar la mousse de chocolate blanco para terminar el montaje. Congelar. Para glasear la tarta, utilizar el brillo de oro directamente de la nevera pasándolo por la túrmix al momento de bañar. Realizar el baño el día anterior.

# MI PRIMERA TARTA

Composición (para 12 unidades)



© J.B. Lassara-Ginko

**Bizcocho financier de chocolate extra Amer 67 %**
**Esponjoso ligero de chocolate blanco Ivoire**
**Otros**

## Bizcocho financier de chocolate extra Amer 67 %

300 g de huevos enteros
75 g de azúcar invertido
125 g de azúcar
75 g de almendras en polvo

125 g de nata 35 % M.G.
125 g de harina fuerte nova molino quaglia
8 g de impulsor
25 g de cacao en polvo
85 g de mantequilla líquida Valrhona
50 g de chocolate extra Amer 67 % Valrhona
**Cantidad:** Para un aro de 16 cm de diámetro, 130 g de bizcocho y 350 g de mousse 16 cm

Mezclar los huevos y los dos tipos de azúcar. Añadir las almendras en polvo, la harina tamizada con el impulsor y el cacao en polvo. Verter la nata y la mantequilla líquida. Terminar añadiendo el chocolate fundido caliente a 45-50 ºC. Cocer a 180 ºC, aproximadamente 12 minutos.

### Esponjoso ligero de chocolate blanco Ivoire

380 g de leche entera
1 rama de vainilla planifolia de Madagascar
12 g de gelatina en polvo 200 Bloom para hidratar en 60 g agua
530 g de chocolate blanco Ivoire
570 g de nata 35 % M.G.

Hervir la leche junto con la vaina de vainilla y añadir la gelatina remojada. Emulsionar con el chocolate blanco y a 37 ºC, verter sobre la nata montada. Congelar.

### Otros

Nata montada con 10 % de azúcar glas
Fresa fresca
Bola de chocolate blanco Solstis Valrhona

## Acabado y montaje del plato

Cubrir la tarta con la nata montada con azúcar glas, rallar la bola de chocolate blanco encima con el Microplane, decorar con fresa fresca y una bola de chocolate blanco.

# YOU

Composición (para 1 unidad)



© J.B. Lassara-Ginko

## Dacquoise de avellanas
## Cremoso de limón yuzu con infusión de pimienta de Sechuán verde

## Dacquoise de avellanas

230 g de harina fuerte nova Molino Quaglia
675 g de avellanas en polvo
795 g de azúcar
400 g de azúcar

40 g de claras secas
1.110 g de claras de huevo

Tamizar la harina con las avellanas en polvo y 795 gramos de azúcar. Mezclar las claras secas con los 400 gramos de azúcar restantes y montarlas añadiendo la mezcla azúcar/claras secas rápidamente para obtener una consistencia muy lisa. Terminar incorporando con la espátula o el cartón la mezcla tamizada.
Realizar 2,5 latas de 60 x 40 cm. Cocción en horno ventilado a 180-190 ºC.

**Cremoso de limón yuzu con infusión de pimienta de Sechuán verde**

690 g de claras de huevo
650 g de azúcar
430 g de zumo de limón
13 g de pieles de limón
15 g de gelatina en polvo 200 Bloom para hidratar en 75 g de agua
650 g de mantequilla
4 g de sal
130 g de zumo de yuzu
22 g de pimienta verde de Sechuán

Hervir con las varillas todos los ingredientes menos la mantequilla y la gelatina. Después incorporar la gelatina, enfriar y al llegar a los 40 ºC añadir la mantequilla. Dejar enfriar una noche en la nevera.

# Acabado y montaje del plato

En un marco de 30 x 40 intercalar 5 capas de bizcocho con 4 capas de cremoso de limón. Congelar y cortar en bandas de 8 cm por 3,5 cm.

# JESÚS ESCALERA




© José Bugarin, de One Way Studio

Nacido en 1986 en la localidad sevillana de Utrera, Jesús Escalera empezó su andadura en el mundo de la gastronomía trabajando un verano en una panadería cuando tan solo tenía quince años. Fue al año siguiente, y tras la experiencia vivida durante la temporada estival, cuando decidió instruirse en las cocinas de la Escuela de Hostelería Heliópolis (en Sevilla), a la vez que adquiría experiencia en varios restaurantes de la ciudad.

Aunque no tuvo una vocación temprana descubrió su pasión por los fogones cuando entró a hacer un *stage* en el hotel Hacienda Benazuza, perteneciente al grupo de elBulli. Reconoce que nunca había sido un apasionado de lo dulce, pero el hecho de estar en la partida de postres de aquel restaurante le mostró todas las posibilidades que este universo le podía ofrecer, tanto es así que su interés le llevó a convertirse en jefe de pastelería sucesivamente del hotel Hacienda Benazuza (dos estrellas Michelin), del restaurante Casa Marcelo (una estrella Michelin), de The Fat Duck en Londres (tres estrellas Michelin) e incluso del mítico restaurante elBulli (tres estrellas Michelin), entre otros.

Después de ser jefe de cocina del restaurante Benazuza en Cancún, donde consiguió hacer una propuesta propia y diferente confeccionando menús degustación mitad salados-mitad dulces, y combinando técnicas de ambas disciplinas, decidió aventurarse a hacer realidad el proyecto que tenía en mente desde hacía años: un lugar dedicado exclusivamente al postre de restaurante: La Postrería.

## La Postrería

La Postrería, situada en la ciudad mexicana de Guadalajara, nace de la búsqueda de un nuevo concepto de disfrute del dulce. Un lugar en el que poder disfrutar de todas las comodidades que ofrecen los menús degustación habituales. Es decir, paladear un postre emplatado acompañado de un buen vino sin que para ello estemos obligados a comer los platos previos y llenar el estómago. Una manera de dar al postre el protagonismo que merece.

Desde que se inauguró en 2013, su principal objetivo ha sido crear una cultura dulce en la que el azúcar no lo sea todo. De esta forma se deja paso a los sabores amargos y ácidos, a toques salados y a umamis, que se usan de forma regular, lo que permite jugar con distintos formatos de postre, momentos, maridajes y menús degustación específicos que cada vez captan más adeptos.

Después de varias apariciones en diversas publicaciones gastronómicas de nivel mundial, de haber realizado congresos en varios países y tras haber obtenido reconocimientos como el de Mejor Experiencia Dulce de México, en La Postrería decidieron crear el Taller Postrero, en el que imparten cursos con el objetivo de seguir formando a más cocineros, pasteleros y «postreros». Además, el espacio se convierte en un «laboratorio» donde probar y crear para seguir avanzando en todas las posibilidades que el mundo dulce puede ofrecer.




© José Bugarin, de One Way Studio

# Guadalajara (México)

Guadalajara, ciudad del estado de Jalisco, en México, ha evolucionado vertiginosamente a nivel gastronómico en los últimos años. Desde la Secretaría de Turismo Mexicano lo explican afirmando que es consecuencia del gran patrimonio que posee esta área, que hoy es bien conocida en todo el mundo: «México se come y sabe muy bien». De hecho, los productos de esta tierra son una de las maravillas que ofrece el país, que además posee gran tradición gastronómica.

La diversidad de materias primas existentes en la zona, con una enorme variedad de frutas y verduras de gran calidad y que se pueden encontrar fácilmente, resulta muy beneficiosa a la hora de la elaboración de postres. Algo que desde La Postrería tienen muy presente: «Somos conscientes de que México ha jugado un papel indispensable en la historia de la pastelería, ya que sin cacao, sin vainilla, sin gran parte del café o sin la variedad de frutas que este país brindó al mundo se hubiera caído gran parte del recetario mundial dulce», afirma Jesús Escalera. Más del 90 % del producto que usan procede del país, lo que, según afirman, se nota en la calidad y el sabor.

Cacao de Tabasco (de Comalcalco, concretamente), vainilla de Papantla («la ciudad que perfuma el mundo»), frutas tropicales, azúcares «con sabores increíbles» (como el piloncillo, con un gusto a melaza espectacular…), hierbas y hojas de composiciones inimaginables (hoja santa, de aguacate, de pimienta gorda, canela fresca…) e incluso los cafés, tisanas o vinos con los que maridan sus postres son solo algunos de los ejemplos del uso de las distintas denominaciones de origen y productos autóctonos existentes sin necesidad de cruzar la frontera.

Por otra parte México ha «adoptado» a La Postrería como parte de su idiosincrasia: «El país nos ha brindado sus maravillas. Sobre todo estamos agradecidos por haber hecho posible permitirnos hacer lo que nos apasiona», subraya el chef.



© José Bugarin, de One Way Studio




© José Bugarin, de One Way Studio

# La filosofía

«En La Postrería somos unos apasionados del mundo dulce. Queremos apoyar una cultura del postre. Para ello hemos diseñado un lugar donde la pastelería de restaurantes (la cocina dulce) y las técnicas clásicas en esta disciplina se dan la mano. Creamos así un nuevo lenguaje dulce, que cada vez agarra más fuerza a nivel global, haciendo entender que la creatividad no está enfrentada con la tradición, sino al contrario, mostrando gran respeto por ella y aprovechando los conocimientos que hoy en día se tienen al alcance pero, sobre todo, teniendo como principal protagonista al sabor. Intentamos aprovechar los conocimientos de pastelería aplicándolos a técnicas de cocina. También trabajamos con la inmediatez que un servicio de restaurante nos ofrece, es decir, hacemos los montajes al momento, de la cocina a la mesa, algo que permite a La Postrería jugar con muchos factores, tanto de texturas como de temperatura (algodones de azúcar, cristales de hielo, caramelos muy finos, emulsiones, espumas y combinaciones frías/calientes, elaboraciones con ahumados dulces, sorbetes combinados con otras elaboraciones…), además de ensamblajes muy delicados y efímeros (y que, si se tratase de una pastelería común, sería imposible mantener en una vitrina), pero siempre conservando intacto el respeto hacia el producto: si una materia prima es increíble tal cual, no le damos ningún tratamiento e intentamos potenciarla aplicando otro tipo de elaboraciones.

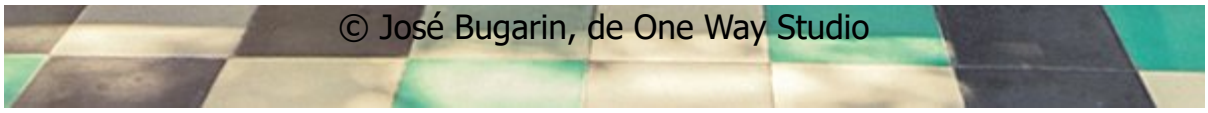
»Anteriormente en la gastronomía existían dos conceptos: el de la cocina (colonizado por elaboraciones saladas) y el de la pastelería (en el que el azúcar tiene el monopolio). Ahora, con el mundo de los postres, se abre un abanico infinito de posibilidades, en donde el azúcar pierde parte de ese protagonismo para dar paso a otro tipo de matices ácidos, amargos, picantes, ahumados o salados para potenciar los sabores, pero buscando que todo resulte concordante y teniendo como fundamental objetivo el gusto por encima de la estética o la técnica.

»Además de una cocina dulce, maridamos las elaboraciones con vinos de postre, infusiones y variedades de cafés con denominaciones de origen mexicanas, para así crear un matrimonio en el que se complementen entre sí. Por eso remarcamos que nosotros no somos pasteleros, somos «postreros», y estamos en deuda con el resto de los cocineros y pasteleros que cada día aportan nuevas ideas, sabores y técnicas al mundo, que aprovechamos para seguir haciendo nuestro propio camino.»


la pastrenta

© José Bugarin, de One Way Studio


la pastreria


© José Bugarin, de One Way Studio

# LUNA DE SEVILLA

Composición (para 20-25 unidades)



© Jesús Escalera

**Masa de torrija / Torrijas / Embebido de las torrijas / Fritura de las torrijas / Crema de azahar / Gelatina tostada / Puré de piel de naranja amarga / Yogur de vainilla / Caramelo soplado / Helado de azahar / Espuma de vainilla / Streussel de canela caramelizada**

## Masa de torrija

640 g de leche / 140 g de mantequilla / 120 g de azúcar / 40 g de glucosa / 1 c.s. de sal / 24 g de levadura seca / 900 g de harina

Mezclar la leche a 45 ºC con la mantequilla, la glucosa, el azúcar y la levadura. Añadir la harina y amasar hasta conseguir una masa homogénea. Añadir la sal y continuar unos minutos más.

## Torrijas

Masa de torrija (del paso anterior) / 1 yema

Bolear trozos de masa de 300 gramos y dar forma ovalada. Dejar fermentar con humedad hasta que tripliquen su volumen y pintar con la yema. Hornear a 170 ºC hasta que comiencen a dorarse. Sacar del horno, enfriar y guardar en bandeja en el congelador. Una vez congelados, guardarlos en un recipiente hermético en el congelador.

## Embebido de las torrijas

400 g almíbar TPT / 180 g licor de naranja / 20 g agua de azahar / 200 g miel / 30 g canela en polvo

Echar en un bol todos los ingredientes. Mezclar todo y dejar reposar.

## Fritura de las torrijas

Embebido de torrijas (del paso anterior) / 2 huevos / Pan de torrija (sale de los dos primeros pasos) / Aceite de oliva

Cortar la torrija en rodajas de 1,5 cm y embeber en el baño. Pasar la torrija escurrida por los huevos batidos y freír en una sartén con el aceite a 180 ºC. Escurrir y empapar con un poco del embebido. Guardar a temperatura ambiente.

## Crema de azahar

250 g de nata / 40 g de yemas de huevo / 35 g de azúcar / 30 g de zumo de naranja / 10 g de agua de azahar / 1,5 hojas de gelatina

Hacer una crema inglesa a 85 ºC con la nata, las yemas y el azúcar y añadir el zumo con el azahar y la gelatina. Dejar reposar mínimo 3 horas en la nevera y montar. Guardar en la manga.

## Gelatina tostada

100 g de miel / 200 g de agua / 2,5 hojas de gelatina

Tostar la miel en un cazo y añadir el agua. Colar, volver a calentar y disolver las hojas de gelatina (previamente hidratadas). Dejar cuajar en la nevera.

## Puré de piel de naranja amarga

120 g de piel de naranja (sin albedo blanco) / 120 g de azúcar / 150 g de zumo de naranja / 30 g mantequilla

Blanquear la piel de naranja dos veces empezando desde agua fría. Blanquear una tercera vez dejando hervir unos 25 minutos. Escurrir y juntar con el resto de los ingredientes en el vaso americano a excepción de la mantequilla. Triturar bien, colar y alrededor de los 40 ºC añadir la mantequilla. Guardar en la manga.

## Yogur de vainilla

200 g de yogur natural / ½ vaina de vainilla

Mezclar el yogur con la vainilla, y meter en un biberón.

## Caramelo soplado

300 g de isomalt / 2 gotas de disolución de agua y azúcar al 50 %

Fundir el isomalt a 150 ºC, añadir la disolución de agua y azúcar y calentar hasta los 160 ºC. Dejar enfriar sobre un Silpat. Atemperar con la lámpara de caramelo. Satinarlo estirándolo unas 15 veces y sacar pequeñas bolitas de igual tamaño. Con un soplete calentar la punta de cobre de la bomba de aire y clavar la bola de caramelo. Ir soplando y dándole forma redonda lo más fina posible (unos 6 cm de diámetro). Con mucho cuidado sacarla y quitar el exceso de caramelo. Reservar en un recipiente hermético con gel antihumedad.

## Helado de azahar

750 g de leche / 100 g de nata / 10 naranjas ralladas / 15 g de agua de azahar 100 g de azúcar / 30 g de leche en polvo / 30 g de dextrosa /4 g de estabilizante

Mezclar la nata, la leche y la ralladura, llevar a hervor, tapar y dejar infusionar durante 1 hora como mínimo. Añadir la leche en polvo y la dextrosa, mezclar con la túrmix y poner al fuego. A unos 40 ºC añadir el azúcar con el estabilizante y llevar a 85 ºC, sin parar de mover. Dejar reposar en la nevera 12 horas, añadir el agua de azahar y pasar por la sorbetera.

## Espuma de vainilla

375 g de nata / 375 g de leche / 120 g de yemas de huevo / 1 vaina de vainilla / 80 g de azúcar moreno

Infusionar la nata y la leche con la vainilla y dejar reposar una noche. Blanquear las yemas con el azúcar y añadir la leche en caliente. Llevar hasta los 82 ºC y enfriar rápidamente. Guardar en un sifón con 2 cargas.

### Streussel de canela caramelizada

200 g de mantequilla / 200 g de harina / 200 g de almendra en polvo / 200 g de azúcar / 30 g de canela en rama

Hacer un caramelo oscuro con el azúcar y añadir la canela rota. Mezclar bien y verter sobre un Silpat. Una vez frío triturar hasta hacer polvo y mezclar con la harina y la almendra. Añadir la mantequilla en pomada y remover hasta homogenizar. Desmigarla y congelar durante 30 minutos. Hornear a 180 ºC unos 30 minutos, moviendo cada 5 minutos para que se dore homogéneamente. Dejar enfriar a temperatura ambiente, removiendo de vez en cuando. Una vez frío guardar en un recipiente hermético.

## Acabado y montaje del plato

En un plato colocar un punto de crema de azahar y alrededor de él tres puntos de puré de piel de naranja. Alrededor poner yogur de vainilla y hacer una pequeña quenelle de helado. Cubrir con espuma de vainilla y colocar 5 trozos de la torrija. Cubrir todo con el streussel de canela, colocar un punto más de puré de piel de naranja y gelatina de miel rota. Terminar ahumando con incienso una esfera de caramelo. Servir de inmediato.

### Armonía con bebida

Palo Cortado, de Bodegas Lusteau

### Canción

*A mi manera*, de Gipsy Kings

# LÁGRIMA NEGRA

Composición (para 20-25 unidades)

**Praliné de ajonjolí negro**
**Esponja de ajonjolí negro**
**Ajonjolí garrapiñado**
**Ganache de chocolate**
**Espuma de chocolate y jengibre**
**Yogur de jengibre**
**Sorbete de fruta de la pasión**
**Caramelo soplado**
**Caramelo salado**
**Salsa de cacao negro**

## Praliné de ajonjolí negro

600 g de ajonjolí negro
100 g de aceite de ajonjolí

Poner el ajonjolí negro en una bandeja de horno a tostar a 180 ºC, mover de vez en cuando. Dejar enfriar un poco y triturar en la Thermomix. Añadir el aceite poco a poco hasta que tengamos una pasta homogénea. Reservar a temperatura ambiente.

## Esponja de ajonjolí negro

240 g de praliné de ajonjolí
250 g de claras de huevo
160 g de yemas de huevo
160 g de azúcar
40 g de harina

Juntar todos los ingredientes en la Thermomix y triturar. Colar y guardar en un sifón. Cerrar, cargar y meter en la nevera. Hacer tres cortes en la base de unos vasos de plástico y llenar la mitad con la

espuma de bizcocho. Cocer en el microondas a la máxima potencia 50 segundos. Sacar y dejar bocabajo hasta que se enfríen. Desmoldar con ayuda de una espátula, con cuidado de no apretar. Con ayuda de unas tijeras recortar para que quede lo más abierto posible. Reservar en un recipiente bien cerrado a temperatura ambiente.

## Ajonjolí garrapiñado

300 g de ajonjolí blanco tostado
180 g de azúcar

Mojar el azúcar con agua (la mínima cantidad necesaria para empaparlo) y poner al fuego hasta que alcance los 118 ºC. Añadir el ajonjolí, apartar del fuego y mover hasta que se enfríe y quede empanizado. Volver a poner al fuego y revolver hasta que el azúcar empanizado comience a caramelizar (debe quedar de un color tostado). Volcar la mezcla sobre un papel de horno y colocar otro encima. Con ayuda de un rodillo, estirar dejando un grosor de 3 mm. Dejar enfriar, romper en trozos y guardar en un recipiente hermético en lugar fresco y seco.

## Ganache de chocolate

140 g de chocolate 72 %
200 g de nata líquida
30 g de glucosa

Calentar la nata con la glucosa y verter encima del chocolate en tres fases. Mezclar con una espátula desde dentro hacia fuera. Guardar en una manga en frío.

## Espuma de chocolate y jengibre

250 g de nata
250 g de leche

20 g de jengibre
50 g de azúcar
40 g de yemas de huevo
160 g de chocolate
25 g de cacao negro
140 g de claras de huevo

Calentar la leche y la nata con el jengibre rallado y dejar infusionar tapado 30 minutos. Colar y hacer una crema inglesa, para lo que hay que blanquear las yemas con el azúcar y verter la leche y la nata calientes. Llevar a 84 ºC y echar sobre el chocolate picado. Mezclar poco a poco y añadir la clara. Colar y meter en un sifón con 2 cargas. Reservar en la nevera.

## Yogur de jengibre

100 g de yogur griego
10 g de jengibre rallado

Triturar el yogur con el jengibre rallado, colar y dejar reposar.

## Sorbete de fruta de la pasión

350 g de zumo de fruta de la pasión
30 semillas de fruta de la pasión
415 g de agua
190 g de azúcar
40 g de dextrosa
6 g estabilizante

Mezclar la dextrosa, el azúcar y el estabilizante. Calentar el agua y añadir los ingredientes en polvo a unos 40 ºC. Llevar a 85 ºC y dejar reposar en la nevera un mínimo de 8 horas. Añadir el zumo y mezclar con batidora, dejar reposar 30 minutos y finalmente echar las semillas de fruta de la pasión. Pasar por la sorbetera.

**Caramelo soplado**

300 g de isomalt
2 gotas de disolución de agua y azúcar al 50 %
Colorante negro

Véase elaboración en la receta de Luna de Sevilla. Añadir desde el principio el colorante.

**Caramelo salado**

150 g de nata
220 g de azúcar
50 g de mantequilla
6 g sal de colima
C/n de leche

Poner la nata, la sal y el azúcar al fuego sin parar de mover hasta que adquiera un color tostado. Añadir la mantequilla en trozos mientras mezclamos y dejar reposar. Una vez se haya enfriado, regular la textura triturando la mezcla con un poco de leche. Guardar en la manga.

**Salsa de cacao negro**

200 g de almíbar
20 g de cacao alcalino
60 g de chocolate

Calentar el almíbar y diluir el cacao y el chocolate hasta conseguir una salsa brillante y homogénea.

## Acabado y montaje del plato

En el centro de un plato blanco poner un círculo de ganache de chocolate y tres puntos de caramelo salado. En medio de este,

salsear con abundante yogur de jengibre y poner unos trozos de ajonjolí garrapiñado. En medio colocar una cucharada de sorbete de fruta de la pasión y cubrir el conjunto con la esponja de ajonjolí. Poner puntos irregulares alrededor de la esponja. Llenar el caramelo soplado con la espuma de chocolate y finalmente colocar encima de la esponja.

# PANAL

Composición (para 20-25 unidades)



© Jesús Escalera

**Panal**

**Helado de romero**
**Puré de piel de limón amarillo**
**Gelatina de miel**
**Palomitas garrapiñadas**
**Toffee de miel**

## Panal

200 g de miel de azahar
500 g de agua
60 g de yuzu
Plástico de burbujas

Tostar la miel de azahar y desglasar con agua. Dejar enfriar y mezclar con el zumo de yuzu. En una placa poner el plástico de burbujas en la base, de manera que sobresalga un poco, y verter la mezcla suficiente para obtener 0,8 cm de grosor. Congelar. Romper en trozos irregulares y guardar en un recipiente hermético en el congelador.

## Helado de romero

1.500 g de leche
200 g de nata
40 g de romero
200 g de azúcar
60 g de leche en polvo
60 g de dextrosa
8 g de estabilizante

Mezclar la leche y la nata, llevar a hervir y añadir el romero. Tapar y dejar infusionar durante 15 minutos. Colar y añadir la leche en polvo y la dextrosa, mezclar con la túrmix y poner al fuego. A unos 40 ºC añadir el azúcar con el estabilizante y llevar a 85 ºC sin parar de mover. Dejar reposar en la nevera 12 horas y pasar por la máquina de helados.

## Puré de piel de limón amarillo

180 g de piel de limón amarillo (sin albedo blanco)
180 g de azúcar
200 g de zumo de limón
45 g de mantequilla

Blanquear la piel de limón dos veces empezando desde agua fría. Blanquear una tercera vez dejando cocer 25 minutos a partir del primer hervor. Escurrir y juntar con el resto de los ingredientes en el vaso de la licuadora, a excepción de la mantequilla. Una vez integrado, triturar y guardar en la manga.

## Gelatina de miel

200 g de miel
400 g de agua
3 hojas de gelatina

Tostar la miel en un cazo y añadir el agua. Colar, volver a calentar y disolver las hojas de gelatina (previamente hidratadas). Dejar cuajar en la nevera.

## Palomitas garrapiñadas

100 g de palomitas
300 g de azúcar
100 ml de agua
25 g de mantequilla

Mojar el azúcar con agua y llevar a 118 ºC. Añadir las palomitas, apartar del fuego y mover hasta que queden empanizadas en azúcar. Sacar y lavar el recipiente. Volver a poner las palomitas al fuego y, sin parar de mover, esperar hasta que se vayan caramelizando poco a poco. Una vez que adquieran un color intenso añadir un poco de mantequilla, y después mover un poco más fuera del fuego para dar

brillo. Extender sobre un papel de horno e ir separándolas. Dejar enfriar y guardar en un recipiente con antihumedad.

**Toffee de miel**

150 g de azúcar
50 g de miel
240 g de nata

Hacer un caramelo oscuro con el azúcar y añadir la miel. Tostar un poco más y añadir la nata tibia. Dejar que se diluya todo y colar. Dejar enfriar y guardar en biberón.

## Acabado y montaje del plato

En el centro del plato poner un punto generoso de puré de piel de limón. Cubrir con palomitas y cinco puntos alternos de gel roto de miel. Colocar el panal encima del conjunto. Hacer una quenelle de helado de romero y unas rayas con el toffee de miel. Colocar la quenelle encima del panal y servir.

# **BOSQUE**

Composición (para 20-25 postres)



© Jesús Escalera

**Nube de pino**
**Nube de rosas**
**Yogur de menta y lima**
**Caviar de frambuesa y mora**
**Pâte de fruit fluida de frutos rojos**
**Miel de pino**
**Gelatina de miel de pino tostada**
**Azúcar de menta y té matcha**
**Streussel de pistacho**

**Helado de té limón**
**Ganache de té matcha**
**Puré de piel de limón**

## Nube de pino

360 g de agua
160 g de TPT
18 g de grenetina
7 g de metilcelulosa
3 gotas de esencia de pino

Mezclar el agua con el TPT. Separar una cuarta parte del líquido e hidratar la grenetina. Mezclar en frío las 3/4 partes restantes con la metilcelulosa (con ayuda de una túrmix). Guardar en el congelador durante unos 25 minutos. Sacar y poner en la batidora. Cuando empiece a espumar, fundir la parte con grenetina y añadir poco a poco a la mezcla de la montadora. Una vez haya cuadriplicado su volumen añadir la esencia de pino y mezclar un poco más. Meter en la manga con boquilla de 0,6 diámetro y escudillar palitos de 7, 5 y 4 cm. Deshidratar durante una noche a 50 ºC.

## Nube de rosas

360 g de agua
160 g de TPT
18 g gde renetina
7 g de metilcelulosa
3 gotas de esencia de rosas
Colorante rojo en gel

Preparar la nube como en el paso anterior y en el momento de añadir la esencia de rosas, agregar también el colorante. Meter en la manga con boquilla de 1 cm de diámetro y escudillar círculos de 5, 4 y 3 cm de diámetro. Deshidratar durante una noche a 50 ºC.

## Yogur de menta y lima

250 g de yogur griego
3 g de menta
1 lima

Picar la menta muy fina, mezclar con el yogur e incorporar la lima rallada. Guardar en biberón.

## Caviar de frambuesa y mora

100 g de frambuesas
100 g de moras

Congelar las frambuesas y las moras en nitrógeno líquido. Golpearlas suavemente para desgranarlas. Guardar en el congelador hasta su uso.

## Pâte de fruit fluida de frutos rojos

300 g de azúcar
6 g de pectina amarilla
300 g de frambuesas
100 g de moras
100 g de fresas
50 g de glucosa
6 g de ácido cítrico
6 g de agua

Triturar los frutos y, sin colar, poner al fuego con la glucosa. Cuando llegue a 50 ºC añadir el azúcar mezclado con la pectina en forma de lluvia. Llevar a 102 ºC y añadir el ácido cítrico diluido con agua. Dejar cuajar en un recipiente. Triturar en la Thermomix hasta obtener una crema fina. Reservar en la manga.

## Miel de pino

200 g de miel
Varias ramas de pino troceadas

Cortar las ramas de pino y mezclar con la miel en un bote de cristal con tapa hermética. Dejar al sol durante siete días. Colar.

## Gelatina de miel de pino tostada

200 g de miel de pino (elaboración anterior)
400 g de agua 3 hojas de gelatina
Unas gotas de esencia de pino

Tostar la miel en un cazo y añadir el agua. Colar, volver a calentar y disolver las hojas de gelatina (previamente hidratadas). Añadir la esencia de pino y dejar gelificar en la nevera.

## Azúcar de menta y té matcha

200 g de azúcar
5 g de té de matcha
20 g de menta

Poner la menta en el deshidratador y triturar junto con el azúcar. Mezclar con el té y reservar en un recipiente hermético.

## Streussel de pistacho

225 g de almendra en polvo
225 g de pistacho en polvo
450 g de mantequilla
450 g de harina
450 g de azúcar

Mezclar el pistacho, la almendra, la harina y el azúcar. Pomar la mantequilla y mezclar con los secos. Estirar a un grosor de 0,5 cm y guardar en la nevera hasta que endurezca. Romper con las manos,

repartir en varias bandejas y hornear a 150 ºC unos 20 minutos. Mover de vez en cuando para una cocción uniforme. Dejar enfriar, romper un poco más con las manos y guardar en un recipiente hermético en lugar fresco y seco.
*Nota*: Si la masa cruda queda muy pálida, pondremos un poco de color amarillo y verde a la mezcla.

## Helado de té limón

1,5 litros de leche
200 g de nata
40 g de té limón
200 g de azúcar
60 g de leche en polvo
60 g de dextrosa
8 g de estabilizante

Mezclar la leche y la nata y llevar a hervor. Añadir el té limón, tapar y dejar infusionar durante 15 minutos. Colar y añadir la leche en polvo y la dextrosa, mezclar con la túrmix y poner al fuego. A unos 40 ºC añadir el azúcar con el estabilizante y, sin parar de mover, llevar a 85 ºC. Dejar reposar en la nevera durante 12 horas y pasar por la sorbetera.

## Ganache de té matcha

250 g de chocolate blanco
175 g de nata
10 g de azúcar invertido
4 g de té matcha

Hervir la nata con el azúcar invertido, añadir el té y mezclar con una túrmix. Cuando la nata baje a unos 50 ºC verter sobre el chocolate blanco semifundido en tres fases. Homogeneizar con la túrmix hasta que quede una ganache brillante. Reservar en nevera en una manga un mínimo de 3 horas para que estabilice.

**Puré de piel de limón**

180 g de piel de limón (sin albedo blanco)
180 g de azúcar
150 g de zumo de limón
45 g de mantequilla

Blanquear la piel de limón dos veces empezando desde agua fría. Blanquear una tercera vez y, cuando arranque el hervor, cocer 25 minutos. Escurrir y juntar con el resto de los ingredientes en el vaso de la licuadora a excepción de la mantequilla. Cuando esté bien triturado, colar, y alrededor de los 40 ºC añadir la mantequilla. Guardar en la manga y dejar reposar en la nevera.

**Otros**

Brotes de cedrón, albahaca, hinojo y menta
Pétalos de flores blancas
Arándanos

## Acabado y montaje del plato

En un plato de madera poner tres puntos de ganache y de té matcha formando un triángulo imaginario y cerrar este triángulo con la *pâte de fruit* de frutos rojos. En los costados de la *pâte de fruit* hacer tres puntos de puré de piel de limón y llenar el centro con el yogur de menta y lima. Cubrir el conjunto con el streussel dejando a la vista los puntos de ganache. Poner 5 puntos de gelatina de miel rota sobre el streussel de manera irregular y esparcir un poco alrededor de los caviares de frambuesa y zarzamora. Incorporar 3 arándanos y unos pétalos de flores por todo el postre y completar con bastantes brotes de hierbas. Hacer una quenelle pequeña de helado y espolvorear una raya de azúcar de menta encima. Poner tres merengues de pino de diferentes tamaños, cada uno en cada punto

de ganache, y encima de cada merengue colocar otro merengue de rosas.

# CACAO TABASCO

Composición (para 20-25 postres)



© Jesús Escalera

**Cáscara de cacao**
**Bizcocho de especias**
**Espuma de haba tonka**
**Gelatina de café de Tabasco**
**Streussel de semilla de cacao**
**Sorbete de cacao amargo**
**Puré de piel de naranja**
**Cáscara de naranja**
**Mousse cocida de chocolate con semilla de cacao**
**Té de cascarilla**

## Cáscara de cacao

100 g de manitol
2,5 g de colorante café
2,5 g de colorante rojo
Molde de silicona con forma de haba de cacao
Polvo de oro para cubrir

Diluir el manitol hasta que quede transparente y añadir unas gotas de los colorantes café y rojo hasta obtener el color de un haba de cacao madura. Cuando baje a 180 ºC verter el manitol en cada una de las mitades del molde de cacao y mover lo más rápido posible para que este se cristalice en toda la superficie, de manera que quede totalmente cubierta y lo más fina posible. Desmoldar con cuidado de no romperlo (deben quedar con un peso de entre 10 y 15 gramos cada parte) y espolvorear con polvo de oro uno de los laterales. Guardar en un recipiente hermético antihumedad.

## Bizcocho de especias

700 g de miel
240 g de azúcar moscovado
360 g de leche
360 g de huevos enteros
450 g de harina floja
6 g de ralladura de naranja
16 g mezcla de especias (anís, cardamomo, pimienta, pimienta de Jamaica, nuez moscada, canela, clavo y jengibre en polvo)
40 g de ron añejo
4 g sal
36 g de impulsor (levadura)

Calentar la leche y disolver el azúcar moscovado, añadir la miel, las especias, la piel de naranja y los huevos. Incorporar la harina y finalmente el ron añejo. Reservar una noche en el frigorífico. Añadir

el impulsor. Verter en una bandeja de horno de un grosor de 2 cm. Cocer en horno a 180 ºC. Dejar enfriar en una rejilla.

## Espuma de haba tonka

375 g de nata
375 g de leche
75 g de arroz
1 de semilla de haba tonka
80 g de azúcar moreno

Poner a hervir la nata y la leche con el azúcar moreno y el haba tonka rallada, tapar con papel film y dejar infusionar unas 3 horas. Colar y poner con el arroz a fuego suave hasta que quede bien cocido. Filtrar e incorporar el líquido en un sifón. Cargarlo y reposar en frío.

## Gelatina de café de Tabasco

200 g de café expreso D.O. Tabasco
1 g de agar-agar

Hacer los cafés de máquina de manera que queden lo más concentrados posible. Diluir el agar-agar y dejar reposar hasta que cuaje. Cortar dados de 1,5 x 1,5 cm. Reservar hasta el momento del servicio.

## Streussel de semilla de cacao

150 g de almendra en polvo
150 g de mantequilla
150 g de harina
150 g de azúcar
20 g de cacao en polvo
100 g de semillas tostadas de cacao

Mezclar el cacao, el polvo de almendra, la harina, la mitad de las semillas tostadas de cacao picadas y el azúcar. Pomar la mantequilla y mezclar con el resto de ingredientes. Estirar a un grosor de 0,5 cm y guardar en la nevera hasta que endurezca. Romper con las manos y hornear a 180 ºC unos 20 minutos. Mover de vez en cuando para una cocción uniforme. Dejar enfriar, romper un poco más con las manos, mezclar con el resto de las semillas tostadas y guardar en un recipiente hermético en lugar fresco y seco.

## Sorbete de cacao amargo

1.000 g de agua
200 g de azúcar moreno
100 g de azúcar invertido
60 g de cacao en polvo
250 g de chocolate 99 %
7 g de estabilizante de sorbete

Poner el agua con los azúcares a fuego suave. Añadir el estabilizante cuando esté a 40 ºC y seguir calentando hasta llegar a 85 ºC. Por otro lado, fundir el chocolate, añadir la elaboración anterior y el cacao. Homogenizar con la túrmix y dejar reposar 12 horas en la nevera. Congelar.

## Puré de piel de naranja

120 g de piel de naranja (sin albedo blanco)
120 g de azúcar
140 g de zumo de naranja
30 g de mantequilla

Blanquear la piel de naranja dos veces empezando desde agua fría. Blanquear una tercera vez y, cuando arranque el hervor, cocer por espacio de 25 minutos. Escurrir y juntar con el resto de los ingredientes en el vaso americano, a excepción de la mantequilla.

Cuando esté bien triturado, colar, y alrededor de los 40 ºC añadir la mantequilla.

## Cáscara de naranja

3 naranjas
200 ml de almíbar TPT

Pelar las naranjas sin dejar en la piel nada de blanco y cortar en tiras de 5 mm de ancho x 7 cm de largo. Blanquear las pieles desde agua fría, colar y repetir la operación desde agua fría. Dar un tercer blanqueado y dejar las pieles, hervir de forma suave unos 20 minutos. Colar y enfriar. Poner en un almíbar a 80 % y llevar a ebullición, colar, colocar las pieles en una bandeja arriba del horno y dejarlas reposar durante una noche. Guardar en un *tupper*.

## Mousse cocida de chocolate con semilla de cacao

180 g de claras de huevo
50 g de azúcar
80 g de mantequilla
180 g de chocolate 70 %
100 g de yemas de huevo
100 g de chocolate (70 % picado)
15 g de semilla de cacao

Montar un merengue con las claras y el azúcar. Pomar la mantequilla en una montadora y añadir el chocolate fundido a unos 45 ºC. Incorporar las yemas rotas a temperatura ambiente y montar. Cuando esté hecho, añadir el merengue con ayuda de una lengua de silicona. Echar el chocolate picado y la semilla de cacao, mezclar un poco más y estirar a un grosor de 2,5 cm encima de un Silpat. Cocer en el horno con el tiro cerrado a 180 ºC unos 11 minutos. Congelar y romperlo en trozos irregulares.

**Té de cascarilla**

500 g de agua
25 g de cascarilla de cacao
50 g de azúcar piloncillo

Hervir el agua con el piloncillo y añadir la cascarilla de cacao. Dejar infusionar 30 minutos y colar. Reservar en frío.

## Acabado y montaje del plato

En un plato poner dos cucharadas de streussel de semilla de cacao y colocar una de las mitades del haba de cacao de manitol. Poner mousse cocida en el centro y tres puntos de puré de piel de naranja. Desmigar el bizcocho de especias de manera que cubra el centro. Cubrir con la espuma de haba tonka y hacer una quenelle de sorbete de cacao amargo. Calentar la gelatina de café unos segundos en el microondas y poner 4 dados encima de la espuma. Terminar con cinco tiras de naranja. Espolvorear con un poco de cacao en polvo y tapar con la otra mitad del haba de cacao. Servir con una jícara de té de cascarilla de cacao.

# CHRISTIAN ESCRIBÀ



© Carles Allende

Christian Escribà Tholoniat nació en Barcelona en 1962 y pertenece a la cuarta generación de la saga pastelera y repostera Escribà. Es considerado por muchos uno de los máximos exponentes de la pastelería espectáculo para grandes eventos, y defensor de la misma como transmisora de emociones. Hijo del influyente maestro chocolatero Antoni Escribà, es propietario de las pastelerías Escribà de Barcelona, que tienen su origen en 1906, hace 111 años.

Se le considera un artista en la pastelería por haber introducido nuevos conceptos en la profesión y creado elaboraciones que parecen imposibles. Christian destaca por la transmisión de sensaciones a través de sus elaboraciones: pasteles que explotan, montajes con infinidad de brochetas, postres verticales y móviles… El pastelero busca sorprender con creaciones imaginativas de un sabor inconfundible.

Para Christian, la pastelería es su gran pasión, ya que abarca numerosas y muy diversas técnicas, lo que le supone un estímulo para crear e innovar.

Las inquietudes culinarias del chef empezaron cuando era aún muy joven, pero no fue hasta 1978, con dieciséis años, cuando su padre decidió formarle en el oficio. Un año más tarde se fue a París a la pastelería de su abuelo materno, Étienne Tholoniat, maestro reconocido mundialmente por su trabajo con el azúcar satinado, y en donde Christian aprendió la técnica del caramelo. Durante este período ganó la medalla de oro en el Concurso de Jóvenes Pasteleros de la localidad de Deauville y el primer premio a la Mejor Pieza Artística en el concurso organizado en la Feria Alimentaria de Barcelona. En 1980 obtiene la medalla de oro en los concursos nacionales de pastelería de Valencia y también en el de Madrid. Esto le animó a continuar en 1981 con su carrera de aprendiz culinario en la pastelería Dalloyau de París, y en 1982 en los restaurantes parisinos L'Auberge Perraudin y L'Homar a la Crème.

Entre 1983 y 1986 impartió cursos de pastelería para profesionales en el aula de demostraciones de Solé Graells en Barcelona, así como cursos sobre el «Caramelo satinado», «Postres para restaurantes», «Productos de Navidad» y «Pasteles de boda y producciones especiales». Precisamente 1986 también sería el año en el que

Christian abriría su segunda pastelería Escribà, en la Rambla de Barcelona, situada en un edificio modernista de 1820, la antigua Casa Figueras. Un año después, crea el primer *showroom* de pastelería de Europa, con el objetivo de confeccionar llamativas réplicas de pasteles.
En 1993 abrió junto a sus hermanos Joan y Jordi el restaurante Xiringuito Escribà, situado en la playa del Bogatell, y en 2003 presenta los Candy-Glam Rings, unas joyas comestibles de caramelo realizadas con azúcar.
Desde 2006 ha sido protagonista en grandes eventos como conferenciante y ha realizado demostraciones dentro y fuera del país para dar a conocer los secretos de la repostería, siendo nombrado en 2007 el Mejor Pastelero de España por la Academia Española de Gastronomía. Este mismo año también entra a formar parte de la Académie Culinaire de France.
No son los únicos reconocimientos recibidos hasta la fecha: en 2011 fue nombrado embajador para la primera firma mundial de chocolates Barry Callebaut & Chocovic, y en 2013 publica su libro *Escribà. El arte de convertir la pastelería en ilusión*, y crea la Escribà Academy junto a Patricia Schmidt, su esposa y también pastelera, donde se imparten cursos formativos de pastelería creativa para *amateurs* y profesionales.
Como artesano ha trabajado con algunos de los chefs más conocidos, como Ferran Adrià, así como para grandes marcas globales, produciendo artículos de confitería para empresas como Hermès, Louis Vuitton, Chopard, Rolex, Montblanc, BMW o Tiffany. Entre sus clientes más destacados están el papa Juan Pablo II y la Familia Real, estrellas de la música como U2 y Bruce Springsteen, o de fútbol como Leo Messi, Ronaldinho y Luis Suárez, y pilotos como Marc Márquez, Jorge Lorenzo, Pedro Martínez de la Rosa o Marc Gené.

## Escribà

Tres establecimientos son en la actualidad sede de la creatividad de Christian Escribà. Para el chef, su buque insignia es el Escribà de la Gran Via de Barcelona, inaugurado por sus antepasados hace más de un siglo, en 1906, y centro de operaciones donde se elaboran a diario todos los productos artesanos de la casa que abastecen al resto de los locales de la familia —hoteles, restaurantes, cafeterías, tiendas especializadas y empresas de *catering*—. El local está organizado por secciones: la zona de la pastelería, la zona dedicada a la venta de pan y bollería y el espacio destinado a cafetería y degustación. En la planta baja se encuentra el obrador y la sala de máquinas.

En la tienda se puede encontrar la pastelería de regalo, toda una colección de objetos comestibles (pamelas, tiestos, zapatos de chocolates, etcétera), y que arrancó con sus conocidos anillos de caramelo. El *showroom* del local de la Gran Via fue creado en 1993 y es considerado el primero de Europa. Actualmente, alberga el despacho y taller creativo de la marca, una sala llena de libros y una gran mesa en el centro donde se conciben las ideas, se esbozan los diseños y se determinan las estrategias a seguir. La influencia de artistas catalanes como Antoni Gaudí y Salvador Dalí ha sido fundamental a la hora de decorar el espacio, donde reciben visitas para grupos.

La necesidad de expandirse llevó a Escribà a establecer en 1986 otra delegación en Barcelona en el número 83 de la Rambla de les Flors, en un edificio emblemático construido en 1820 y ubicado en el centro histórico de la ciudad, que había sido la antigua Casa Figueras, un negocio de fabricación de pastas propiedad de Jaume Figueras, de quien se dice que fue el primero en distribuir en Cataluña trigo y sémola de trigo procedentes de los campos andaluces.

La antigua Casa Figueras fue reformada en 1902 por el escenógrafo Ros i Güell, y el local está cargado de ornamentaciones y detalles, obra de algunos de los principales artesanos modernistas de Europa, un legado que se ha querido preservar para el disfrute de quienes visitan la tienda, conservando desde los mosaicos de Maragliano que decoran la fachada —y donde se puede leer el nombre de la antigua

fábrica de pastas—, los vitrales modernistas —obra de Rigalt i Granell —, pasando por los trabajos en cobre de Francesc Lacambra, los emplomados de cristal de Bohemia, los mármoles de Corrius, la madera de Medemant, la cerrajería de Badia o la escultura exterior de Escoler, con un relieve en piedra de una cosechadora de trigo esculpida en la esquina entre la Rambla y la calle de la Petxina. Dentro de la tienda hay esculturas de Bernardo, pinturas de Boix y una imagen en mármol de la Virgen María.

El local está dividido en dos secciones: por una parte el espacio destinado a la venta de pasteles, bollería y productos de regalo y, por otra, una pequeña zona de degustación de las especialidades de la casa —más tarde se terminó abriendo una terraza en la vía pública—. Pero no es la única sede que abriese Christian en Barcelona: en 2015 se inauguró un último local en el conocido centro comercial L'illa Diagonal con la finalidad de acercarse a la zona alta de Barcelona. Bajo la dirección de su esposa, Patricia Schmidt, el nuevo establecimiento apuesta por la personalización al ofrecer pasteles que el cliente puede diseñar a su gusto a partir de la exposición de numerosos ejemplos de creaciones con fondant y otras elaboraciones, y que Escribà considera «el primer paso hacia el futuro». Situado en la zona de alimentación, este último establecimiento estrenó una nueva imagen con un espacio blanco en el que el color lo aportan los pasteles. Cuenta también con una terraza donde degustar las creaciones, cafés, chocolates y una cuidada selección de tés.




© Carles Allende




© Carles Allende



© Carles Allende

# Barcelona

La influencia de la Ciudad Condal como ubicación para la marca se traduce en la obligación de tener que aplicar un conocimiento pluridisciplinar. Estando en una ciudad con tantas influencias arquitectónicas y tecnológicas, la pastelería de Escribà, se alimenta constantemente de ello con la finalidad de dar lugar a nuevas creaciones en repostería que no se hayan realizado antes. Para Christian Escribà Barcelona es una ciudad impregnada de surrealismo, donde existe una gran mezcla entre el clasicismo y el atrevimiento, una filosofía que la pastelería Escribà ha plasmado en muchas de sus creaciones.

Por otra parte, Barcelona permite al pastelero tener al alcance de su mano materias primas de proximidad, ofreciendo un alto control de calidad sobre los productos que se destinan a sus elaboraciones. Es por ello que en Escribà siempre se trabaja, en la medida de lo posible, con productores locales y con materias primas de cosecha propia. «La calidad no es una característica del producto, sino un deber que se ha de dar por sentado», dice el repostero. La ciudad también le ha brindado la oportunidad de colaborar con grandes fotógrafos, arquitectos, coreógrafos, cocineros o magos, entre otros. Una ubicación que para Christian es en sí misma una continua inspiración para sus creaciones.




© Carles Allende

# La filosofía

«Nuestra filosofía se define en una sola frase: La repostería debe sorprender, emocionar y crear un momento único e irrepetible. Creo que ha de ser creadora de momentos de felicidad, ya sea con grandes creaciones para momentos especiales y celebraciones o con la mejor bollería cotidiana recién salida del horno. Me considero un gran defensor de la "pastelería lúdica" y para mí hay diferentes maneras de consumirla: la más pequeña sería como autorregalo, llevarte un buen cruasán en la boca, algo que se puede hacer cada día; luego está el pastel de los domingos, donde la comida se cocina en casa, pero el pastel viene de fuera, lo que es una gran responsabilidad porque tenemos la obligación de cumplir con el factor sorpresa; y por último están los pasteles de celebración (cumpleaños, despedidas de soltero, aniversarios de empresas, una jubilación…), donde entra realmente la pastelería lúdica.

»No vendemos un alimento, sino pequeños momentos de felicidad. Nuestro objetivo es llegar a lo imposible y promover un cambio cultural en la concepción del dulce, y este ha de desencadenar una emoción. Por ejemplo, la persona que espera un pastel sabe que tendrá uno, pero normalmente no tiene ni idea de cómo va a ser, y es aquí donde siempre digo que empieza el *show*, algo que va más allá de la pastelería pura. Por ello es muy importante que nosotros, como pasteleros, demos un asesoramiento al cliente para llegar al entendimiento del pastel que se necesita en cada ocasión, pues el objetivo es emocionar al destinatario final. Querer es poder, y crear un mundo donde no haya límites para sorprender está en nuestras manos.»

# PASTEL ANGIE

Composición (para 12 personas)



© Carles Allende

**Bizcocho de cacao (sin harina)**
**Gelée de frambuesa**
**Crujiente de chocolate con leche y Royaltine**
**Nata avainillada**
**Baño de cacao**
**Glaçage de cacao**

## Bizcocho de cacao (sin harina)

460 g de yema de huevo
360 g de clara de huevo
360 g de azúcar
200 g de cacao en polvo

Montar un merengue con las claras y el azúcar. Montar la yema por separado y juntar ambas elaboraciones. Añadir el cacao pasado por un cedazo. A continuación, mezclarlo todo con una espátula y poner la mezcla en bandejas de 1 cm de altura y cocer en el horno a 190 ºC durante 9 minutos.

## Gelée de frambuesa

400 g de puré de frambuesa
125 g de azúcar glas
100 g de agua
10 g de alginato
6 g de hojas de gelatina
3 g de citrato sódico
2,5 g de glucolactato (gluco)

Poner el puré de frambuesa al fuego y añadir el agua y el citrato sódico. A continuación incorporar el alginato al azúcar y al glucolactato y añadirlo a la mezcla anterior homogeneizándolo con la ayuda de la túrmix. Finalmente, incorporar la gelatina fundida. Introducir dentro de una manga pastelera y reservar en el congelador.

## Crujiente de chocolate con leche y Royaltine

200 g de praliné de avellanas al 50 %
170 g de cobertura de chocolate con leche
100 g de pasta de avellanas
100 g de Royaltine o barquillos rotos

Mezclar el praliné y la pasta de avellanas y añadir el Royaltine. Seguidamente, añadir la cobertura atemperada y mezclar con la espátula. Estirar entre dos papeles sulfurizados dejando un grosor de 2 mm. Dejar enfriar y poner en el congelador.

## Nata avainillada

500 g de nata líquida
100 g de azúcar
6 g de hojas de gelatina
2 vainas de vainilla

Sacar con cuidado los granos de las vainas de vainilla y añadirlos a la nata. Juntar con el azúcar y montar. En cuanto haya adquirido una consistencia espumosa, añadir la gelatina fundida e introducir dentro de una manga pastelera.

## Baño de cacao

500 g de agua
250 g de azúcar
100 g de ron blanco
30 g de cacao en polvo

Hacer un jarabe con el agua y el azúcar, añadir el ron blanco y el cacao en polvo. Dejar enfriar y reservar.

## Glaçage de cacao

1.500 g de azúcar
400 g de agua
500 g de cacao en polvo
200 g de gelatina en polvo
1 litro de nata líquida

Poner a calentar el agua y el azúcar hasta los 130 ºC y mezclar 600 gramos de nata con el cacao en polvo en frío. Cuando la mezcla de agua y azúcar llegue hasta los 130 ºC juntar con la nata y el cacao. Añadir la gelatina en polvo a la nata restante y calentar hasta alcanzar los 80 ºC. Mezclar con la elaboración anterior y reservar. Usar el glaçage a 45 ºC.

## Acabado y montaje del plato

En una placa de 30 x 45 cm con un borde de 1 cm de altura poner un papel sulfurizado y un marco. Colocar una plancha de bizcocho y, seguidamente, escudillar la gelée de frambuesa a una altura de 1 cm. Poner encima el crujiente de chocolate y el Royaltine. Escudillar la nata por encima, a la altura de 1 cm. Alisar la superficie y repartir por encima la piel de limón rallada. Poner otra capa de bizcocho, empapar con el baño de cacao y congelar. Pasadas 4 horas retirar del congelador y bañar con el glaçage de cacao.

**Armonía con bebida**

Cava Kripta Brut Nature Gran Reserva (D.O. Cava-Sant Sadurní d'Anoia, Cataluña)

**Variedad:** Macabeo, Parellada y Xarel·lo.
**Envejecimiento:** Crianza
**Bodega:** Agustí Torelló

**Canción**

*Angie*, de The Rolling Stones

# PIZZAIMADAS

Composición (para 4 personas)



© Carles Allende

**Pizzaimada Margarita**
**Pizzaimada 3 chocolates**

## Pizzaimada Margarita

4 ensaimadas de panadería o pastelería
4 fresones
200 g de salsa de frambuesa
100 g de chocolate blanco
16 hojas de menta fresca

Con las manos aplastar el interior de las ensaimadas, dejando más elevado el borde exterior. Colocar en el fondo de la ensaimada 50 gramos de salsa de frambuesa como si fuera el tomate de la pizza. Rallar 25 gramos de chocolate blanco por encima —es nuestro queso rallado—. Laminar los fresones y disponer las láminas por encima de la salsa de frambuesa. Decorar con 4 hojas de menta fresca.

## Pizzaimada 3 chocolates

120 g de chocolate negro
120 g de chocolate con leche
120 g de chocolate blanco
16 hojas de menta fresca

Con las manos aplastar el interior de las ensaimadas, dejando más elevado el borde exterior. Rallar 30 gramos de cada chocolate sobre cada una de las ensaimadas. Calentar en el horno hasta que se fundan los chocolates. Decorar con 4 hojas de menta fresca.

# CANELONES

Composición (para 4 personas)



© Carles Allende

4 plátanos
300 g de chocolate con leche
150 g de chocolate blanco
2 natillas
4 galletas trituradas
60 g de chocolate blanco rallado

Llenar una bandeja —que quepa bien en el congelador— con 3/4 partes de agua y congelar hasta obtener un buen bloque de hielo. Fundir el chocolate con leche. Pelar y cortar los plátanos por la mitad. Bañar los plátanos en el chocolate con leche con la ayuda de

un tenedor y disponerlos sobre una bandeja con papel de horno, enfriarlos un poco en la nevera hasta que el chocolate se quede duro. Fundir el chocolate blanco. Sacar los plátanos de la nevera. Sobre la placa de hielo y con la ayuda de un cucharón pequeño verter el chocolate blanco fundido. A continuación, con una espátula pequeña, extender formando una capa fina. Con un cuchillo recortar enseguida un rectángulo del mismo ancho que el trozo de plátano bañado. Retirar el sobrante y enrollar el plátano bañado en el rectángulo de chocolate blanco formando un canelón.
Repetir la operación con el resto de los trozos de plátano y reservarlos uno a uno en la nevera o encima del hielo.

## Acabado y montaje del plato

Colocar los canelones en los platos de servir, cubrirlos con las natillas como si fuera la bechamel, espolvorear con las galletas troceadas y rallar el chocolate blanco. Finalmente, gratinar ligeramente con un soplete.

# PAELLA DE ARROZ CON LECHE

Composición (para 4 personas)



© Carles Allende

**Paella de arroz con leche**
**Otros**

## Paella de arroz con leche

250 g de leche
250 g de leche de coco
60 g de arroz
15 g de coco rallado deshidratado
30 g de azúcar
15 g de mantequilla

½ vaina de vainilla
70 g de puré de mango

Hervir la leche junto con la leche de coco, el coco rallado, el arroz y la vaina de vainilla abierta y raspada hasta que el arroz esté cocinado (unos 20 minutos aprox.).
Apartar del fuego, retirar la vaina de vainilla y añadir la mantequilla a temperatura ambiente y el azúcar removiendo con una espátula hasta obtener un arroz con leche muy cremoso. Por último, incorporar el puré de mango y remover para darle el color amarillo del arroz a la paella y enfriar el arroz en un contenedor de plástico tapándolo con film.

**Otros**
4 láminas de sandía de 0,5 cm de grosor
4 láminas de melón de 0,5 cm de grosor
45 g de puré de mango

## Acabado y montaje del plato

Con la ayuda de moldes cortantes con formas del mar cortar unas figuras en las láminas de sandía y de melón. Colocar el arroz con leche en un recipiente para servir —si es una paella de verdad asegurarse de que esté bien limpia— y estirar bien cubriendo toda la base. Distribuir las figuras del mar hechas con melón y sandía, y con la ayuda de otro cortante —nosotros hemos utilizado un pulpo— hacer unas figuras con el puré de mango encima del arroz. Decorar las asas de la paella con servilletas y estará listo.

# OSTRAS CON PERLA

Composición (para 4 personas)



© Carles Allende

85 g de pulpa de pera
100 g de chocolate negro
20 g de mantequilla
150 g de azúcar lustre
300 g de pulpa de pera (para la presentación)

Calentar la pulpa de pera en el microondas. Añadir el chocolate negro troceado (o en gotas) y remover con una espátula hasta que se funda completamente y se obtenga una crema homogénea. Añadir la mantequilla a temperatura ambiente. Mezclar con la túrmix

hasta que se integre todo y de esta manera acabamos de hacer una trufa de pera.
Colocar la trufa en una manga pastelera, dosificar puntos de 2-3 cm (y 2 cm de altura) sobre una bandeja con papel de horno y enfriar en la nevera unas 2 horas. Bolear cada uno de los puntos con la mano y rebozarlos bien con el azúcar lustre.

## Acabado y montaje del plato

En una concha de ostra bien limpia colocar una base de pulpa de pera y sobre ella añadir las perlas de pera y chocolate.

# MIQUEL GUARRO



© Iván Raga

Terminados los estudios obligatorios, Miquel Guarro decidió formarse en el oficio en la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona. Un año antes, al comunicar esta intención a sus padres, estos le animaron a trabajar los fines de semana en la pastelería del pueblo para que comprendiese y se familiarizase con la profesión, algo que solo hizo que se reafirmara en sus intenciones al ver que con poco más que unas manos entrenadas, una espátula y unas varillas se abría ante él todo un abanico de posibilidades.

Durante los años de estudio, Miquel combinó su aprendizaje en la escuela con el trabajo que ejercía en la pastisseria Targarona (en Igualada, Barcelona). Es ahí donde tuvo la oportunidad de aprender de forma práctica todas las bases clásicas de la cocina dulce y, al mismo tiempo, presenciar, de la mano de Josep Maria Guasch, que conseguiría convertir la pastelería de sus padres en uno de los referentes para el sector, los inicios de todo el cambio generacional que se estaba produciendo. Posteriormente, Miquel trabajó en la pastelería Bubó (en Barcelona), capitaneada por aquel entonces por Carles Mampel, seguramente el chef más versátil y uno de los grandes padres de la pastelería moderna con su sello inconfundible.

En el cuarto y último año de estudios colaboró en el proceso de apertura de un gran hotel en Barcelona, y fue allí donde conoció a Nuño García, chef dulce del restaurante Dos Cielos, que le animó a probar la experiencia de trabajar en un establecimiento gastronómico. Eso lo cambió todo para Miquel Guarro, que accedió a un mundo de posibilidades no supeditadas a las reglas clásicas de la pastelería: texturas al límite, combinaciones arriesgadas de sabores, juegos de temperaturas…

Las ganas de seguir aprendiendo le llevaron a Francia, donde formó parte del equipo de Franck Fresson y vivió la dureza del oficio. La alta exigencia en el obrador, combinada con su juventud, le hicieron regresar antes de lo previsto, un paso doloroso pero que, una vez digerido, supuso un empuje en sus ganas de progresar. Al volver a España colaboró con el equipo nacional, ganador de la Copa del Mundo de Pastelería, formado por Jordi Bordas, Julien Álvarez y Josep Maria Rodríguez.

Miquel Guarro regresó al restaurante Dos Cielos, esta vez al frente de la partida de pastelería, respaldado por la confianza de los hermanos Torres. Esto le aportó la libertad necesaria para empezar a buscar su propia línea en los postres del restaurante, llegando a crear algunos que marcarían la diferencia.
De esta forma, en 2013, mientras seguía trabajando en Dos Cielos, Miquel Guarro se convirtió en el chef pastelero más joven de la historia en ganar el Trofeo Lluís Santapau, que lo acreditaría como el Mejor Chocolatero Artesano de España.
Fue entonces cuando se incorporó al claustro de profesores de la Chocolate Academy de España, escuela referente en la formación de este oficio. Allí trabajó mano a mano con Ramon Morató, Josep Maria Ribé y Raúl Bernal, este último compañero de sus años en la escuela de pastelería y con el que mantiene gran amistad.
A su nuevo cargo se añadieron otros, y pasó a ser chef asesor de la prestigiosa marca de chocolates Cacao Barry para España y Portugal. Actualmente, se centra en fomentar la creatividad, la técnica y la calidad en el marco de la Chocolate Academy, dando soporte a los profesionales que se acercan a esta escuela. Además, también se dedica a impartir cursos en distintas partes del mundo y es colaborador habitual de diversas revistas del sector y coautor del libro *Four in One*.

## Chocolate Academy

Chocolate Academy, sede de trabajo del chef Miquel Guarro, es un centro formativo que cuenta con veinte años de experiencia. Un espacio donde se ofrece formación para profesionales de todos los niveles y un lugar diseñado para que mejoren sus habilidades en el uso de los chocolates y conocer las últimas tendencias, técnicas y recetas.
Actualmente, tiene una veintena de escuelas repartidas por todo el mundo. En España los cursos se imparten en las instalaciones situadas en la antigua Aula Chocovic, en Gurb, provincia de Barcelona. Sus actividades se reparten entre cursos y seminarios con

una duración de uno a tres días. Generalmente estos están diseñados para un máximo de catorce alumnos, lo que les permite crear reducidos equipos de trabajo, favoreciendo la participación y la interactividad de los alumnos. Los seminarios son teórico-demostrativos, con una capacidad máxima de 80 personas. El plan de desarrollo se ejecuta mediante una conferencia o clase magistral impartida por un gran chef.

La Chocolate Academy puede definirse como un lugar al servicio de los artesanos, pensado para que puedan trabajar codo con codo con los profesionales que forman su red mundial de cocineros del dulce. La pasión de sus colaboradores y su vocación de servicio hacen que durante los cursos se genere un ambiente de trabajo profesional y cercano, que persigue hacer disfrutar de una experiencia única.

En la actualidad, con una renovación profunda de sus instalaciones, y gracias a las más de 8.000 personas que han recibido a lo largo de todos estos años, se ha convertido en un centro de referencia en el sector, siendo la primera escuela para profesionales especializada en chocolatería y pastelería del país.

La academia está pensada para que los alumnos puedan adquirir todos los conocimientos necesarios para desarrollar su actividad profesional en el sector, destacando el programa de cursos impartido por el equipo de la Chocolate Academy formado por Josep Maria Ribé, Raúl Bernal y Miquel Guarro, así como por un extenso claustro de profesores externos provenientes de todas las partes del mundo, la mayoría referentes de estos últimos tiempos.

Además, ofrecen un programa de más de cuarenta cursos anuales del más alto nivel. Unos cursos pensados para cubrir todas las necesidades del sector y ofrecer a sus alumnos una experiencia formativa atractiva, dinámica y provechosa para sus negocios. Con el objetivo siempre puesto en la formación, en los cursos se descubre nuevas recetas, nuevas técnicas y las últimas tendencias, todo ello marcado por la innovación gastronómica.

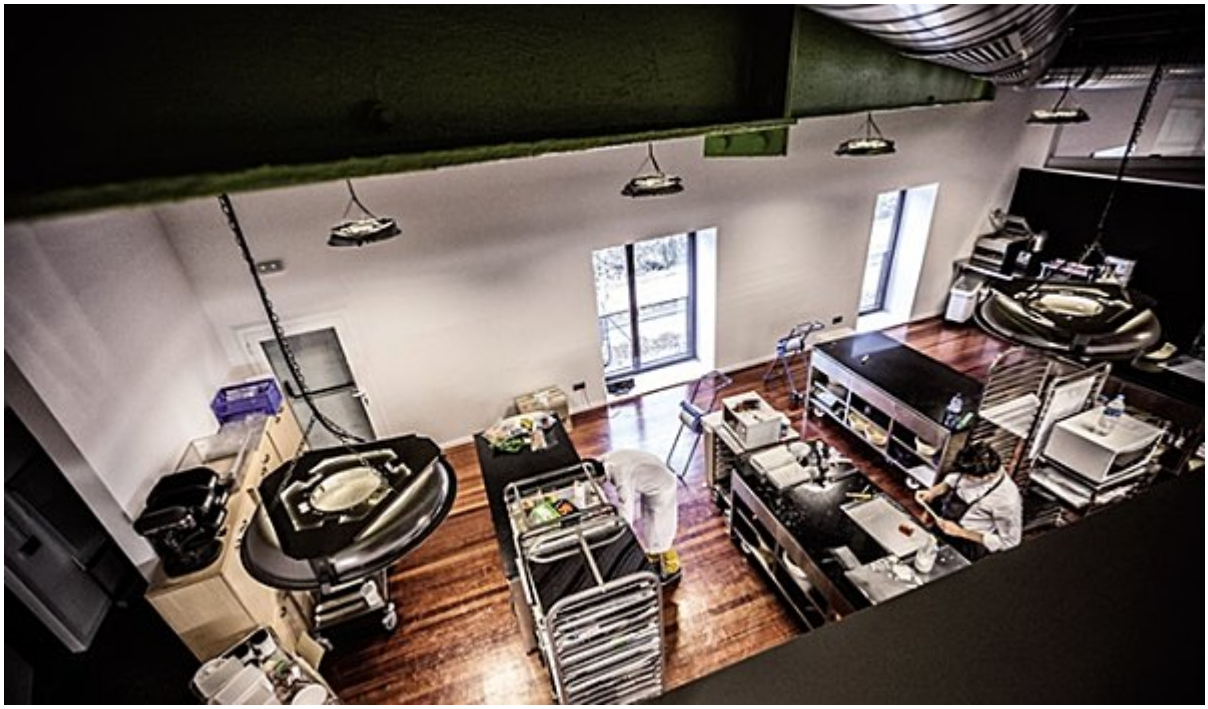


© Iván Raga

## Gurb, comarca de Osona (Barcelona)

Chocolate Academy se encuentra en una de las comarcas más extensas de Cataluña: Osona. Su buena situación geográfica, a caballo entre la Costa Brava y los Pirineos, hacen de la zona una buena proveedora de materias primas como las setas y la trufa negra, entre muchas otras. Una comarca idónea para el turismo y la gastronomía donde los productos son elaborados por artesanos que gustan de hacer cierta la famosa frase «de la tierra a la mesa», como los lácteos, la cerveza, las infusiones de hierbas aromáticas, el pan de Osona o la pastelería. La gastronomía es un punto fundamental en la comarca que tiene muchas actividades o fiestas alrededor de ella, desde jornadas dedicadas a la trufa de Collsacabra o talleres con este hongo como protagonista hasta ferias del queso o de productos ecológicos para promocionar la materia prima existente.
Chocolate Academy, y especialmente del chef Miquel Guarro, también son consumidores directos de los productos de la zona, que pueden degustarse en sus creaciones, que se enriquecen a su vez con el uso de otras materias primas procedentes de diversas partes

del mundo, dada la visión internacional de la escuela. Su cuidada estética industrial, moderna y funcional contrasta con el exterior, al encontrarse dentro de la fábrica de chocolate de la marca Chocovic. En su obrador, cerrado al público, es donde dan rienda suelta a la creatividad y a la experimentación.



© Iván Raga

## La filosofía

«No tengo una filosofía clara. Mi manera de ver y entender este oficio cambia, evoluciona y muta con lo aprendido el día anterior. Sé lo que no me gusta, y me esfuerzo para encontrar algo que me indique que estoy en el camino correcto. Lo fundamental en este oficio es el trabajo duro, el esfuerzo y la constancia, aunque también considero importante el saber realizar una buena labor de equipo, que además enriquece tanto personal como profesionalmente.
»Los productos de calidad, el concepto y una buena técnica, si se conjugan bien para un mismo propósito, pueden llegar a crear algo realmente único. No soy partidario de asentarse en una sola rama de

la pastelería. Me interesa todo el proceso, desde el trabajo realizado para conseguir una magnífica escultura de chocolate hasta la preparación de unos bombones, los pasos básicos o elaborados del día a día del obrador o cualquier otro tipo de cocina dulce. Considero que todo esto te ayuda a tener más amplitud de miras, lo que termina por enriquecer tu trabajo.

»Mi gran batalla es lograr la coherencia entre lo que pienso y lo que hago. Profesionalmente soy una mezcla de los compañeros con que me he cruzado por el camino y de los que he adquirido conocimientos, técnicas o consejos. A ellos les debo mucho de lo que soy y de lo que hago hoy. Mi estilo personal ha nacido y se ha desarrollado con una base configurada a partir de todos y cada uno de estos compañeros. Aún queda un largo camino por delante, el mundo dulce es amplio y complejo, y esto no ha hecho nada más que empezar.»



© Iván Raga

# HABA DE CACAO ORIGEN MÉXICO (chocolate, lima, chile y coco)

Composición (para 25 personas)



© Iván Raga

**Mousse México / Crema de lima / Bizcocho untuoso de chocolate / Jarabe de tequila / Crumble de cacao y chile rojo / Espuma de coco / Merengue de coco deshidratado / Helado de chocolate México / Otros**

## Mousse México

210 g de agua mineral / 3 g de hojas de gelatina / 2,5 g de proteína láctica / 350 g de cobertura de chocolate negro origen México 66 % cacao / 75 g de claras

pasteurizadas / 75 g de dextrosa / 0,5 g de crémor tártaro / 285 g de nata semimontada

Calentar el agua a unos 60 ºC, agregar las hojas de gelatina previamente hidratadas y la proteína láctica. Verter sobre la cobertura semifundida y emulsionar con una túrmix para obtener una ganache. Calentar las claras junto con todos los ingredientes secos del merengue a 60 ºC, y montar a velocidad rápida hasta que enfríe. Cuando la temperatura de la ganache esté a unos 35 ºC incorporarla al merengue frío, airear con la nata semimontada y disponer en una manga. Poner 30 gramos de mousse en el fondo de cada plato, filmar los platos y reservar en la nevera.

## Crema de lima

90 g de azúcar / 90 g de mantequilla 82 % M.G. /90 g de huevo entero pasteurizado
100 g de zumo de lima natural / 90 g de chocolate blanco Zéphyr 35 % cacao / 8 g piel de lima

Cocer el azúcar, la mantequilla, los huevos pasteurizados y el zumo de lima a fuego lento sin dejar de mezclar hasta que empiece a espesar. Mezclar la crema resultante con el chocolate blanco, enfriar a 28 ºC y agregar las pieles ralladas de lima. Trabajar bien con una túrmix hasta que quede una mezcla lisa y homogénea, colar. Disponer en un biberón y guardar en la nevera.

## Bizcocho untuoso de chocolate

280 g de mantequilla 82 % M.G. / 180 g de azúcar glas / 240 g de yemas pasteurizadas / 3 g sal fina / 240 g cobertura de chocolate negro origen México 66 % cacao / 220 g azúcar / 380 g claras pasteurizadas / 220 g harina floja / 60 g cacao en polvo Extra Brute 22/24 % M.G. / 8 g impulsor

Pomar la mantequilla junto con el azúcar glas y montar en la batidora. Agregar la yema atemperada, la sal y la cobertura negra,

fundida a 45 ºC. Dejar que ligue, procurando que se mantenga sobre los 28-30 ºC. Montar el merengue con la clara pasteurizada y los 220 gramos de azúcar. Tamizar la harina junto con el cacao y el impulsor. Incorporar en forma de lluvia esta mezcla a la mitad del merengue y darle un primer batido. Terminar de airear la masa con el merengue restante. Extender el resultado en un molde de 1 cm de alto. Cocer a 190 ºC durante 16 minutos con un 100 % de humedad. Dejar enfriar y congelar. Cortar cubos de bizcocho y guardarlos en un *tupper* en la nevera.

## Jarabe de tequila

500 g de agua mineral / 200 g de azúcar / 375 g de tequila Herradura añejo

Llevar a ebullición el agua con el azúcar y reservar en la nevera. Cuando esté bien frío, mezclar con el tequila. Guardar en un tarro y devolver a la nevera.

## Crumble de cacao y chile rojo

120 g de mantequilla 82 % M.G. / 80 g de harina de almendra / 100 g de azúcar moreno / 80 g de harina floja / 30 g de cacao en polvo extra brute 22/24 % M.G. / 2 g de sal fina / 3,5 g de chile rojo

Pomar la mantequilla y mezclar con los ingredientes secos, amasar hasta conseguir una pasta homogénea y congelar en rulos. Desmigar la masa con una máquina picadora, y disponer encima de un Silpat. Cocer a 160 ºC con un 0 % de humedad durante 17 minutos. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Guardar en un *tupper* hermético con gel de sílice en un espacio seco.

## Espuma de coco

360 g de puré coco / 20 g de leche de coco deshidratada / 2 g de hojas de gelatina / 2 cargas de sifón

Calentar un 10 % del puré de coco junto con la leche de coco y fundir las hojas de gelatina previamente hidratadas en la mezcla. Después incorporar el resto del puré y seguir mezclando. Colar y echar en un sifón de medio litro con las cargas y agitar enérgicamente. Guardar en la nevera.

## Merengue de coco deshidratado

50 g de licor Malibú / 150 g de agua mineral / 40 g de albúmina / 40 g de azúcar / 150 g de dextrosa / 160 g de puré de coco

Batir con la túrmix el licor de Malibú junto con el agua y la albúmina, dejar reposar 2 minutos y montar. Cuando arranque agregar los azúcares y seguir montando hasta obtener un merengue bien denso. Separar una pequeña parte y mezclar con el puré de coco, después volver a agregarla al resto del merengue y remover suavemente hasta obtener una textura lisa. Con una boquilla del número 8 dosificar el merengue en forma de habas de cacao encima de un Silpat. Dejar deshidratar en una estufa a 40 ºC durante 48 horas. Desmoldar las habas y reservar en un tupper hermético con gel de sílice en un espacio seco.

## Helado de chocolate México

910 g de leche entera / 75 g de nata 35 % M.G. / 45 g de azúcar invertido / 75 g de azúcar / 6 g de estabilizante de helado / 55 g de leche en polvo 0% / 90 g de dextrosa / 8 g de cilantro en polvo / 2 g de sal fina / 240 g de cobertura negra origen México 66 % cacao

Calentar a 40 ºC la leche, la nata y el azúcar invertido. Mezclar todos los ingredientes sólidos y agregarlos a la parte líquida en forma de lluvia. Llevar a ebullición y verter encima de la cobertura negra, emulsionar bien la mezcla con una túrmix. Dejar madurar esta base de helado en la nevera durante 24 horas, después mantecar y reservar en el congelador a -16 ºC.

**Otros**

Escamas de sal Maldon / Medios gajos de lima natural / Lámina de chocolate blanco agujereada y aterciopelada

# Acabado y montaje del plato

En un plato con forma de haba de cacao y con la mousse de chocolate ya cuajada en la base, repartir cinco puntos de crema de lima alrededor de las paredes. Bañar con abundante jarabe de tequila los cubos de bizcocho de chocolate y colocarlos al lado de los puntos de crema de limón. Repartir por encima de la corona de crema y bizcocho un poco de crumble de cacao y chile de manera irregular. En uno de los bizcochos espolvorear un poco de chile seco y repartir alguna escama de sal por el resto de los cubos. Tapar el postre con la lámina de chocolate blanco. En el agujero que nos queda poner una quenelle de helado de chocolate México. Cubrir la quenelle con espuma de coco. Encima de esta colocar ordenadamente los merengues secos de coco. Tapar el postre con la tapa superior del plato.

## Armonía con bebida

Tequila Herradura Añejo

**Composición:** Jalisco a base de base 100 % de agave tequilana Weber, variedad Weber, añejado durante 25 meses en barricas de roble.
**Destilería:** Tequilas Herradura (Amatitán, Jalisco)

## Canción

El sonido de la selva del Yucatán, porque es allí donde encontramos el origen del cacao.

# BARRITA 62,5 % PISTACHO, 25 % FRAMBUESA Y 12,5 % YOGUR

Composición (receta para 6 barras de 14 cm de diámetro y 2 cm de grosor)



© Iván Raga

**Crumble de yogur**
**Gianduja de pistacho frambuesa**
**Chocolate verde**
**Chocolate rojo**
**Chocolate blanco / Otros**

## Crumble de yogur

110 g de mantequilla 82 % M.G.
90 g de azúcar grano
120 g de harina floja
100 g de harina de almendra
40 g de yogur liofilizado en polvo
2 g de sal fina
C.s. de yogur liofilizado en polvo

Pomar la mantequilla y agregar todos los ingredientes sólidos. Amasar hasta que quede una masa compacta. Con el resultado hacer rulos y congelarlos. Triturar los rulos de masa con la ayuda de una picadora de carne. Extender el resultado en un Silpat. Meter 16 minutos en horno de convección a 160 ºC y 0 % de humedad. Una vez salga del horno rebozar la galleta con yogur liofilizado en polvo.

## Gianduja de pistacho frambuesa

389 g de chocolate blanco Zéphyr 34 % cacao
375 g de pasta de pistacho verde
185 g de praliné de almendra Marcona al 50 %
20 g de aceite de girasol
180 g de pistacho entero caramelizado origen La Mancha
40 g de frambuesas enteras liofilizadas
4 g de sal fina

Mezclar la pasta de pistacho verde junto con el praliné de almendra y el aceite. Precristalizar el chocolate blanco a 28 ºC y juntarlo con la

mezcla anterior. Añadir la sal, el pistacho partido en mitades y las frambuesas liofilizadas en cuartos. Mezclar bien.

## Chocolate verde

1 kg de chocolate blanco Blanc Satin 29,2 % cacao
4,8 g de colorante verde liposoluble
3,8 g de colorante blanco liposoluble
3,4 g de colorante amarillo liposoluble

Fundir el chocolate blanco a 45 ºC y agregar los colorantes, trabajar con la túrmix hasta que quede una mezcla homogénea.

## Chocolate rojo

1 kg de chocolate blanco Blanc Satin 29,2 % cacao
5,8 g de colorante rojo liposoluble
0,4 g de colorante negro liposoluble

Repetir la elaboración anterior, con los colorantes rojo y negro.

## Chocolate blanco

1 kg de chocolate blanco Blanc Satin 29,2 % cacao
18,2 g de colorante blanco liposoluble

Repetir la elaboración anterior, con el colorante blanco.

## Otros

Cuartos de frambuesa liofilizada
Mitades de pistacho verde
Escamas de yogur liofilizado
Moldes encamisados con chocolate blanco Zéphyr 34 % cacao.

## Acabado y montaje del plato

Pintar la parte superior de la camisa del turrón con una fina capa de chocolate precristalizado y, antes de que cristalice, cubrir con el crumble de galleta para conseguir que se pegue a la camisa. Dosificar la gianduja encima de la galleta dejando 0,2 cm de distancia hasta el borde del molde. Dejar cristalizar la gianduja durante 24 horas. Sellar el turrón con chocolate blanco precristalizado. Desmoldar. Pintar los turrones con una capa fina de pintura blanca (verde o roja) precristalizada.

# **BLACK RINGS**

Composición (para unas 40 unidades)



© Iván Raga

**Sablé bretón de chocolate Inaya / Mousse de chocolate y avellanas / Cremoso de cobertura de leche y yuzu / Bizcocho de avellana al microondas / Glaseado Fleur de Cao / Otros**

## Sablé bretón de chocolate Inaya

220 g de mantequilla 82 % M.G. / 140 g de cobertura de chocolate negro Inaya 65 % cacao / 105 g de yemas pasteurizadas / 175 g de harina de almendra / 155 g de harina floja / 55 g de harina fuerza / 25 g cacao en polvo extra brute 22/24 % M.G. / 135 g de azúcar glas / 6 g de sal fina / 12 g de impulsor

Agregar la cobertura fundida a 45 ºC sobre la mantequilla y trabajar la mezcla hasta que quede una textura ligada. Agregar las yemas «a hilo». Juntar los ingredientes sólidos, agregarlos a la mezcla y trabajar hasta que quede una masa homogénea. Extenderla entre dos listones de 0,4 cm de grosor y congelar. Cortarlas en tiras de 3,5 cm con la ayuda de una hoja de guitarra o lámina de plástico, posteriormente cortar lingotes de 11 cm de largo y disponerlos en una bandeja de horno entre silpat. Cocer en seco a 160 ºC con un 0 % de humedad durante 24 minutos.

## Mousse de chocolate y avellanas

350 g de leche entera / 35 g de azúcar invertido / 2,5 g de sal fina / 2,5 g de hojas de gelatina / 110 g de pasta de avellana / 375 g de cobertura de chocolate negro /Fleur de Cao 70 % cacao / 110 g de azúcar / 110 g de claras pasteurizadas / 250 g de nata semimontada / Receta para 8 moldes de tres cuartos de bola de 3 cm de diámetro

Calentar la leche junto con el azúcar invertido y la sal a unos 60 ºC. Fundir en esta mezcla las hojas de gelatina previamente hidratadas y añadir la pasta de avellana. Fundir la cobertura y agregársela, emulsionar correctamente y mantenerla a unos 32 ºC. Calentar las claras junto con el azúcar a 60 ºC y montar a velocidad media. Una vez que el merengue esté frío agregar la preparación anterior y mezclar con suavidad. Terminar de airear el resultado con la nata semimontada. Disponer en una manga. Rellenar tres cuartas partes del molde, con forma de bola, con la mousse, y congelar.

## Cremoso de cobertura de leche y yuzu

125 g de nata 35 % M.G. / 125 g de leche entera / 85 g de yemas pasteurizadas / 2,5 g de hojas de gelatina / 365 g de cobertura de chocolate leche Lactée Supérieure / 38,2 % cacao / 110 g de zumo de yuzu /piel de yuzu

Llevar a ebullición la nata y la leche, y escaldar las yemas. Cocer hasta los 84 ºC, y fundir en la mezcla la gelatina previamente

hidratada. Agregar esta crema a la cobertura semifundida y mezclar. Incorporar el zumo de yuzu y emulsionar. Disponer en un dosificador. *Nota*: Disponer unos dados de piel de una unidad de yuzu confitada encima de la mousse de chocolate y avellanas congelada, del paso anterior, y dosificar encima el cremoso. Congelar el conjunto.

## Bizcocho de avellana al microondas

220 g de praliné de avellana al Piémont 55 % / 60 g de azúcar glas /45 g de harina floja / 15 g de cacao en polvo extra brute 22/24 % M.G. / 180 g de claras de huevo / 30 g de yemas de huevo / 0,2 g de sal fina / 2 cargas de sifón de CO2

Mezclar todos los ingredientes con la túrmix y trabajarlos durante 1 minuto. Colar la mezcla y disponer en un sifón de medio litro. Meter 2 cargas de sifón y agitar enérgicamente. Dosificar en vasos de plástico, con tres agujeros en la base, poner a media altura y cocer a máxima potencia en el microondas durante unos 40 segundos. Dejar reposar boca abajo. Una vez frío desmoldar y guardar en un *tupper* hermético.

## Glaseado Fleur de Cao

250 g de agua mineral / 215 g de azúcar
300 g de jarabe de glucosa DE-44 / 170 g de leche condensada / 22,5 g de hojas de gelatina / 300 g de cobertura de chocolate negro Fleur de Cao 70 %/ 20 g de colorante negro líquido hidrosoluble

Hervir el agua junto con el azúcar y el jarabe de glucosa. Agregar la gelatina previamente hidratada, la leche condensada y el colorante negro. Verter la mezcla sobre la cobertura semifundida y emulsionar con la ayuda de una túrmix. Filmar a piel el glaseado resultante y dejar gelificar en la nevera.

## Otros

Pieles de yuzu confitadas / Aros de chocolate de 5 y 6 cm de diámetro / Avellanas caramelizadas partidas por la mitad

## Acabado y montaje del plato

Glasear las bolas de mousse y el cremoso con el glaseado de Fleur de Cao a 35 ºC. Colocar tres bolas en fila encima de las sablés de chocolate. Desmigar y repartir el bizcocho de avellana entre los huecos de bola y bola. Poner un aro de chocolate por bola y terminar de repartir las tres mitades de avellana y trozos de piel de yuzu confitados a lo largo del individual.

# MEDITERRANEAN PINEA

Composición (para 25 personas)

**Mousse de chocolate Pinea / Glaseado chocolate Pinea / Bizcocho de vino tinto al vapor / Cremoso chocolate con leche Alunga / Bretona de 6 cereales / Sorbete de higos / Uvas encurtidas / Sopa de vino y frambuesa / Otros**

## Mousse de chocolate Pinea

210 g de agua mineral / 5,5 g de hojas de gelatina / 4 g de proteína láctica / 355 g de cobertura de chocolate negro Pinea 71 % cacao / 70 g de claras pasteurizadas / 75 g de dextrosa / 25 g de trehatlosa / 0,8 g de crémor tártaro / 0,3 g de albúmina / 285 g de nata semimontada

Para la ganache, calentar el agua a unos 60 ºC, agregar las hojas de gelatina previamente hidratadas y la proteína láctica y remover con unas varillas. Echar sobre la cobertura negra semifundida y emulsionar. Calentar las claras junto con todos los ingredientes sólidos a 60 ºC para obtener el merengue y montar a velocidad rápida hasta que enfríe. Cuando la temperatura de la ganache esté a unos 32-33 ºC, incorporarla al merengue frío y finalmente airear con la nata semimontada. Dosificar en moldes de medio donut, 7,5 cm de diámetro. Congelar.

## Glaseado chocolate Pinea

250 g de agua mineral / 215 g de azúcar / 300 g de jarabe de glucosa DE-44 / 170 g de leche condensada / 22,5 g de hojas de gelatina / 300 g de cobertura de chocolate negro Pinea 71 % cacao / 20 g de colorante negro líquido hidrosoluble

Hervir el agua junto con el azúcar y el jarabe de glucosa. Agregar la gelatina previamente hidratada, la leche condensada y el colorante. Verter la mezcla sobre la cobertura semifundida, y emulsionar con la

ayuda de una túrmix. Filmar el glaseado a piel y dejar gelificar en la nevera.

## Bizcocho de vino tinto al vapor

175 g de huevos / 140 g de azúcar / 60 g de trehalosa / 100 g de aceite de pepita de uva / 185 g de harina floja / 14 g de impulsor / 2 g de sal / 20 g de polvo de frambuesa liofilizada sin pepitas / 170 g de vino tinto 3 fincas / 0,4 g de colorante rojo líquido hidrosoluble

Mezclar los ingredientes secos y tamizarlos. Montar los huevos junto con los azúcares a baja velocidad. Una vez batido, y bien montado, agregar al aceite de pepita de uva «a hilo». Incorporar los ingredientes secos a la mezcla y trabajar suavemente la masa con una varilla. Añadir el vino «a hilo» y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Preparar dos moldes enharinados de 16 cm de diámetro. Dosificar 390 gramos de masa en cada molde y disponerlos en una candilera. Filmar la candilera. Introducir en un horno a vapor al 100 % de humedad a 120 ºC durante unos 65 minutos.

## Cremoso chocolate con leche Alunga

125 g de leche entera / 125 g de nata 35 % M.G. / 0,8 g de sal fina / 75 g de yemas pasteurizadas / 285 g de cobertura de chocolate con leche Alunga 41 % cacao

Hervir los ingredientes líquidos junto con la sal, escaldar encima de las yemas y cocer hasta llegar a los 84 ºC. Colar encima de la cobertura de leche. Emulsionar con la túrmix y sacar el aire. Dejar cristalizar en nevera durante 24 horas. Disponer en una manga con una boquilla del número 6.

## Bretona de 6 cereales

335 g de mantequilla 82 % M.G. / 135 g de azúcar glas / 105 g de yemas pasteurizadas / 205 g de harina floja / 165 g de harina de 6 cereales / 6 g de sal fina / 10 g de impulsor

Mezclar todos los ingredientes sólidos menos el azúcar, y tamizar. Pomar la mantequilla y agregar el azúcar glas. Cuando esté totalmente incorporada, agregar las yemas «a hilo» y por último todos los ingredientes sólidos tamizados. Trabajar hasta que la masa tenga una textura homogénea. Filmar a piel y dejar reposar unos 30 minutos en la nevera. Extender el resultado a 0,3 mm entre 2 hojas. Congelar. Troquelar aros de masa de 9 cm de diámetro exterior y 5 cm de diámetro interior. Poner al horno 140 ºC durante 16 minutos a 0 % de humedad. Reservar en un *tupper* hermético.

## Sorbete de higos

450 g de agua mineral / 75 g de glucosa atomizada / 40 g de dextrosa / 195 g de azúcar / 6 g de neutro para sorbetes / 840 g de pulpa de higo fresco / 120 g de pulpa de casís / 30 g de zumo de lima natural

Calentar el agua a 35 ºC y verter los ingredientes sólidos previamente mezclados. Esperar a que alcance 85 ºC y enfriar. Agregar las pulpas y dejar madurar durante 24 horas. Triturar, colar y mantecar y reservar en el congelador a -16 ºC.

## Uvas encurtidas

140 g de agua mineral / 34 g de vinagre blanco de manzana / 65 g de licor Saint Germain / 150 g mitades de uva

Mezclar todos los líquidos. Cortar las uvas a mitades, sacarles las pepitas y ponerlas al vacío en una bolsa. Dejar osmotizar en nevera durante 24 horas.

## Sopa de vino y frambuesa

200 g de agua de frambuesa / 60 g de vino tinto 3 fincas / 0,8 g de hojas de gelatina

Calentar 50 gramos de agua de frambuesa y fundir en ella las hojas de gelatina. Agregar el resto de agua y el vino tinto. Dejar enfriar en nevera.

**Otros**

Frambuesas frescas cortadas a la mitad
Higos frescos en gajos
Shiso morado

## Acabado y montaje del plato

Cubrir la mousse con el glaseado a 35 ºC. Disponerla en medio del plato y poner encima el disco de galleta bretona, sobre la que colocaremos puntos de cremoso, gajos de higo, las mitades de frambuesa, las uvas encurtidas y los brotes de shiso. Agregar el bizcocho de vino tinto alrededor del plato y coronar el postre con una quenelle de sorbete de higo. Acabar regando con la sopa de vino y frambuesa.

# INDIO Y COWBOY

Composición (para 25 personas)



© Iván Raga

## Indio

Moldeado con cobertura de chocolate negra Fleur de Cao 70 % cacao:

1 tubo de 0,4 cm de diámetro y 21 cm de alto (lanza)

Moldeado con cobertura de chocolate con leche Lactée Supérieure 38,2 % cacao:

1 huevo entero de 18 cm (pantalón)

2 tubos de 3,5 cm de diámetro y 4 cm de alto (pantalón)

Moldeado con chocolate blanco Blanc Satin 29,2 % cacao:

1 huevo entero de 15 cm (cuerpo)

1 punta de flecha

1 pluma

**Pantalones:** Cortar el huevo a 5,5 cm desde la base, reservar la parte restante para hacer la cinta del pelo que será de 1,2 cm de alto. Ensamblar los dos tubos de 3,5 cm de diámetro en la parte inferior del huevo dándole forma con una esfera metálica caliente, para que encaje con la curva del huevo.

**Pluma:** extender una fina capa de chocolate blanco y recortar con un patrón la forma de la pluma, una vez cristalizada, con un cornet de chocolate blanco, se hace el nervio.

**Cordel de lanza:** Con un cornet de chocolate negro, hacer un hilo encima de un mármol congelado, despegar del mármol y envolver el extremo superior de la lanza.

Pintar con pintura blanca el huevo de 15 cm.

Pintar con pintura color leche la parte de los pantalones.

Pintar con pintura negra la cinta del pelo y el tubo de lanza.

Pintar la pluma a terciopelo con pintura verde.

Pintar con pintura gris la flecha.

**Ensamblaje:** Pegar el huevo blanco centrado en el interior de los pantalones. Colocar la cinta del pelo y pegar la pluma en ella. Pegar la punta de la lanza en el extremo superior del tubo y pegarla al lateral de los pantalones.

## Cowboy

Moldeado con cobertura de chocolate negra Fleur de Cao 70 % cacao:

1 huevo entero de 18 cm (pantalón)

1 tubo de 3,5 cm de diámetro y 8 cm de alto (pantalón)

1 disco de 14 cm de diámetro curvado por los laterales (sombrero)

1 bigote

Moldeado con cobertura de chocolate con leche Lactée Supérieure 38,2 % cacao:

1 mango (pistola)

Moldeado con chocolate blanco Blanc Satin 29,2 % cacao:

1 huevo entero de 15 cm (cuerpo)

2 tubos de chocolate de 0,4 cm y 4,5 cm de largo (pistola)

1 cuerpo (pistola)

1 estrella

5 gotas de chocolate blanco de 0,3 cm de diámetro (estrella)

**Cuerpo:** cortar el huevo a 8,5 cm desde la base, reservar la parte restante para hacer el sombrero.

Ensamblar los dos tubos de 3,5 cm de diámetro en la parte inferior del huevo dándole forma con una esfera metálica caliente, para que encaje con la curva del huevo.

**Sombrero:** Con la parte superior del huevo alisar hasta obtener una altura total de 5 cm con un tubo caliente metálico, calentarlo y achatar la punta del huevo obteniendo una U. Rellenar el hueco con chocolate. Ensamblar encima del disco de 14 cm de diámetro.

**Estrella:** Pegar las gotas de chocolate blanco en las puntas de la estrella.

**Pistola:** Cortar el tubo en 2 partes, una de 4,5 cm y otra de 2,5 cm, a esta última cortar la punta en ángulo. Pegar entre sí los tubos, y estos al cuerpo de la pistola.

Pintar con pintura blanca el huevo
de 15 cm.

Pintar con pintura de color leche el mango de la pistola y en efecto terciopelo el sombrero.

Pintar con pintura negra el pantalón y el bigote.

Pintar de gris el cuerpo de la pistola.

Pintar con pintura amarilla la estrella.

**Ensamblaje:** Pegar el huevo blanco centrado en el interior de los pantalones.

Pegar el sombrero en el cuerpo y el bigote centrado entre los pantalones y el sombrero.
Pegar el mango de la pistola al cuerpo.
Pegar la estrella a un lateral del pantalón y al otro lado la pistola.

# MANUEL JARA




© Alejandro Pozo Sáenz-López

Es en la ciudad francesa de Nancy donde Manuel Jara nace en mayo de 1966. Pastelero de profesión y docente de vocación, su pasión por el dulce le lleva a cursar sus estudios en la Escuela Cepal y, posteriormente, en la École Nationale Supérieure de Pâtisserie Yssingeaux.

Tras formarse como repostero emprende su andadura profesional en diversos restaurantes galos en los que —como jefe de pastelería— pone en práctica sus conocimientos y comienza a desarrollar su creatividad. Son testigos de estos avances establecimientos como Le Festival, en Cannes; el restaurante L'Amiral, en Sainte-Maxime; o el afamado Jean-François Issautier, distinguido con dos estrellas Michelin y tres distintivos Toque Rouge.

Tras su periplo francés se afinca en Madrid, donde se hace cargo de la creación dulce del restaurante Lúculo, poseedor entonces de una estrella Michelin. Meses más tarde y durante cinco años se convierte en jefe de pastelería del restaurante Zalacaín, reconocido con cinco tenedores y el primer tres estrellas Michelin de España. En el año 2000 recala en Sevilla para hacerse cargo de la jefatura de producción en la Taberna del Alabardero y también para formar parte de la Escuela de Hostelería de Sevilla y de la Escuela de Hostelería Gambrinus de la misma ciudad, donde imparte formación.

Enamorado de la pastelería, una de las pasiones de Manuel Jara es compartir sus conocimientos. Prueba de ello es su larga trayectoria de más de quince años como conferenciante y docente de forma amena y divulgativa. En 2013 abre su primer establecimiento, La Dulcería Triana, en la calle Pureza. Una vez consolidada abre una nueva dulcería bautizada como Manu Jara Nervión (en el barrio del mismo nombre), así como más tarde Bocasú, en el mercado de Triana.

Manuel acerca el concepto pionero del tapeo dulce y su materialización, siendo una de las grandes revelaciones de la V Edición de Millesime Madrid, y también en la edición mexicana, entre otros eventos, a lo que se añade su labor como embajador de Cacao Barry en el sur de España.

Manuel conjuga su profesión con mil ocupaciones, como la de escritor, colaborador de revistas especializadas y programas de

televisión gastronómicos, consultor externo de pastelería, confitería, heladería y chocolatería nacional e internacional (Estados Unidos y Japón) y profesor en cursos y seminarios. Domina a la perfección el idioma de los dos países en los que ha desarrollado su trayectoria profesional: francés y español, una gran baza a la hora de ejercer como intérprete en conferencias u ofrecer un punto de apoyo lingüístico entre compañeros.

## La Dulcería Triana, Manu Jara Nervión y Bocasú

Con una materia prima de excelente calidad, una elaboración artesanal y un interés desmedido por recuperar las recetas que antaño tanto emocionaban a los trianeros, nace en pleno corazón del barrio sevillano, en una antigua tienda de comestibles, La Dulcería Triana.
En ella conviven, en pleno equilibrio y armonía, desde los productos más emblemáticos de la repostería francesa hasta las mejores fórmulas de los dulces más típicos de la zona. Pero no fue concebida como un espacio más, pues tras el mostrador se adivina un espacio muy especial en donde Manuel Jara imparte semanalmente cursos y monográficos, haciendo gala de su vocación de docente y descubriendo sus secretos más dulces a todos aquellos que asisten a sus jornadas.
La Dulcería Triana de Manu Jara se encuentra entre los «100 Mejores de la Gastronomía Española» elegidos por periodistas y expertos gastronómicos reunidos en uno de los jurados del congreso internacional de gastronomía Madrid Fusión, siendo considerada entre las diez mejores pastelerías de España.
En 2016 abre una segunda Dulcería en el barrio de Nervión que, complementando la oferta de la primera, ofrece, además, la posibilidad de tomar cafés y cócteles, incorporando también un obrador de helados. En el mismo año abre Bocasú, que nace de la necesidad de llevar a cabo un nuevo proyecto en el que la pastelería fuera el foco de atención con una nueva orientación. Ubicado en el mercado de Triana, la idea es transmitir el espíritu de los *foodtracks*,

haciendo del dulce algo más informal, que se puede degustar de pie o para llevar.




© Alejandro Pozo Sáenz-López

## Sevilla

La ubicación en Sevilla permite tener acceso a materias primas andaluzas de primera calidad, como las mieles de la Sierra de Aracena (Huelva), los frutos secos de la provincia de Cádiz, los aceites de oliva virgen de Jaén y el vino dulce de Málaga o el de Jerez. La alimentación del Mediterráneo está de moda, y los productos básicos como las hortalizas, frutas, pescados y el aceite de oliva virgen se han convertido en un importante aliciente en la cocina andaluza, también para el chef Manuel Jara.
Una gastronomía heredada de civilizaciones y generaciones anteriores ha dejado reconocidos platos como el gazpacho y el salmorejo, las migas o los espetos de pescados a la brasa, pero también otros con los que endulzar el paladar como los alfajores y

las almendras garrapiñadas. Y, por supuesto, productos manufacturados de idéntica calidad como el pan, los ibéricos o los dulces artesanos.

Entre la tradición y la innovación es precisamente donde se encuentra ubicada la ventana al sabor que abrió Jara en esta ciudad y desde donde ofrece sus bocasús, la tartaleta de frutos rojos o el postre criollo.

La Dulcería Triana, la primera en abrir, se encuentra en una antigua tienda de comestibles llamada Reino de León, de la que se conservan el mobiliario y los azulejos típicamente trianeros. La influencia del propio barrio se hace notar en los productos que se ofrecen, como los pestiños o las torrijas, además de rescatar recetas olvidadas por los obradores de la zona como la tortera de Triana. Gracias a esta aproximación a las raíces reposteras del barrio, con motivo del «Tapas Day», Manuel Jara fue seleccionado para acudir a París junto a Saborea España para representar a Sevilla en el evento.



© Alejandro Pozo Sáenz-López




© Alejandro Pozo Sáenz-López

## La filosofía

«Autenticidad, sabor, tradición, sorpresa y creatividad. Con un poco de estos ingredientes y toda la ilusión del mundo afronto mi trabajo. Es una manera de dar rienda suelta a mi forma de entender el dulce.
»Dicen que el trabajo honesto es el que destaca por ser justo, por carecer de artificios, por responder siempre a las expectativas creadas, y ese es mi objetivo primordial. De esta forma me enfrento a nuevos retos para obtener el resultado deseado y convertir un bocado en un viaje por los sentidos.
»Por todo ello, la honradez es la que guía todo el proceso de la elaboración, desde la materia prima a la forma de desarrollar la idea. Esto es clave para lograr emocionar al cliente cuando este prueba la creación por primera vez.

»Lo que busco es ser el puente entre el crear y el degustar. Del taller a la calle. Sea de la mano de un restaurante de lujo, la Dulcería Manu Jara o en una tasca de cualquier ciudad, hago llegar postres singulares con un sentido más que plural.

»Cada uno de los dulces nacido en el obrador guarda la esencia de las técnicas tradicionales, un escrupuloso respeto a la materia prima y presentaciones que rinden homenaje a la sorpresa.

»Entre los servicios que incluimos, y que llevan impresa mi impronta y mi filosofía, están los *catering* y la distribución de postres de autor para empresas, restauración, gastrobares, hoteles y eventos que quieren ofrecer a sus comensales un producto de primera calidad. El fin es brindar, a partes iguales, el diseño más absoluto con la garantía de las recetas clásicas de la confitería y bollería francesa».

# TARTALETA DE ALMENDRAS, CREMOSO DE FRAMBUESA, CHANTILLY DE ANÍS Y SU BANDERILLA DE FRUTA

Composición (para 12 unidades)



© Alejandro Pozo Sáenz-López

**Pasta sablé**
**Crema frangipane**
**Cremoso de frambuesa**
**Chantilly de anís**

## Pasta sablé

250 g de harina floja

60 g de azúcar glas
60 g de harina de almendra
50 g de huevos
150 g de mantequilla
3 g de sal
2 g de mezcla de 4 especias
1 g de colorante rojo
15 g de impulsor

Mezclar la mantequilla con el azúcar y trabajar con la pala hasta homogeneizar. Incorporar los huevos con el colorante y emulsionar. Añadir la sal y posteriormente la harina con el impulsor y las especias y la harina de almendras (tamizados). Bolear y envolver en papel film, reservar en frío unas 12 horas.

## Crema frangipane

250 g de harina de almendra
250 g de mantequilla
250 g de azúcar glas
200 g de huevos
18 g de ron
250 g de crema pastelera

Trabajar la mantequilla con el azúcar glas, echar la harina de almendra y añadir los huevos poco a poco hasta que emulsione. Al final añadir el ron. Enfriar y añadir 250 gramos de crema pastelera.

## Cremoso de frambuesa

260 g de puré de frambuesa
70 g de yemas de huevo
90 g de huevos
76 g de azúcar
100 g de mantequilla

Calentar el puré de frambuesa a unos 50 ºC. Mezclar las yemas con el azúcar y los huevos. Juntar las dos partes y llevar a 85 ºC. Dejar enfriar a 38 ºC y con la ayuda de una batidora añadir la mantequilla hasta emulsionar.

### Chantilly de anís

400 g de nata
100 g de queso mascarpone
80 g de chocolate blanco
½ vaina de vainilla
30 g de anís seco
4 g de hojas de gelatina

Calentar la nata con la vainilla y verter sobre el chocolate. Añadir el mascarpone y pasar por la túrmix. Incorporar las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría. Terminar por añadir el anís. Dejar enfriar a 3 ºC y montar.

## Acabado y montaje del plato

Forrar con masa sablé un molde rectangular. Rellenar una cuarta parte con crema frangipane y cocer a 170 ºC durante 18 minutos. Una vez enfriada, echar a ras el cremoso de frambuesa y dejar cristalizar en frío. Cubrir con la ayuda de una manga pastelera de chantilly de anís, y con una banderilla de fruta fresca y flores.

### Armonía con bebida

Vino Riesling

### Canción

*La vie en rose*, de Édith Piaf

# **CRIOLLO**

Composición (para 25 unidades)



© Alejandro Pozo Sáenz-López

**Crème brûlée**
**Mousse de chocolate**
**Macarrón de chocolate**
**Glaseado de chocolate**

## Crème brûlée

750 g de nata
250 g de leche
125 g de yemas de huevo
140 g de azúcar
2 vainas de vainilla

Mezclar todos los ingredientes en frío y dejar macerar 24 horas (también en frío). Cocer a 90 ºC unos 50-60 minutos en un molde ligeramente inferior al de la tarta. Enfriar en el congelador para facilitar la manipulación.

## Mousse de chocolate

250 g de leche
250 g de nata
120 g de yemas de huevo
60 g de miel
600 g de chocolate 70%
850 g de nata montada

Mezclar la leche, la nata, la miel y las yemas. Calentar todo removiendo hasta 85 ºC. Verter sobre el chocolate y mezclar bien. Cuando el resultado esté a unos 35-38 ºC añadir la nata montada. Remover delicadamente y utilizar de inmediato.

## Macarrón de chocolate

380 g de almendras
380 g de azúcar glas

50 g de cacao en polvo
3 g de colorante rojo
130 g + 120 g de claras de huevo
350 g de azúcar
80 g de agua
180 g de pasas hidratadas en ron

Triturar con picadora las almendras con azúcar glas, cacao en polvo y colorante rojo. Pasar por el tamiz. Añadir 130 gramos de claras y mezclar. Hacer un almíbar con el azúcar y el agua a 121 ºC. Batir los otros 120 gramos de clara a punto de nieve y verter el almíbar a hilo fino. Una vez esté templado mezclar en tres fases con la primera parte de la receta, y terminar por incorporar las pasas escurridas. Con la ayuda de una manga echar sobre una bandeja, previamente recubierta de papel siliconado, una porción de tamaño ligeramente inferior al del molde de la tarta. Cocer a 160 ºC durante unos 17 minutos para obtener el macarrón de chocolate.

**Glaseado de chocolate**

800 g de agua
1.000 g de azúcar
200 g de leche en polvo
220 g de cacao en polvo
700 g de nata
12 g de hojas de gelatina

Mezclar el agua, el azúcar, la leche en polvo, el cacao en polvo y la nata y cocer a 106 ºC. Añadir las hojas de gelatina previamente hidratada. Remover bien y colar por un chino. Reservar en frío y utilizar a unos 32 ºC.

## Acabado y montaje del plato

Colocar un aro de acero del tamaño que queramos elaborar la tarta sobre una placa rígida recubierta de una hoja antiadherente. Rellenar a la mitad de mousse de chocolate. Insertar en el centro la crème brûlée congelada. Recubrir con más mousse de chocolate a 5 mm del borde. Colocar un disco de macarrón de chocolate para terminar la tarta. Congelar. Desmoldar y bañar con el glaseado de chocolate. Decorar.

# **ROLL**

Composición (para 14 unidades)



© Alejandro Pozo Sáenz-López

## Bizcocho té verde matcha

**Mermelada de frutos rojos**
**Muselina de vainilla mascarpone**

## Bizcocho té verde matcha

190 g de yemas pasterizadas
70 g de azúcar
110 g de agua
300 g de claras de huevo
115 g de azúcar
190 g de harina floja
28 g de té verde matcha
70 g de aceite girasol

Montar las yemas con 70 gramos de azúcar, y cuando estén semimontadas añadir el agua tibia. Poner a punto de nieve las claras con 110 gramos de azúcar. Mezclar las dos partes de forma delicada. Añadir la harina y el té verde, tamizados, y terminar por incorporar el aceite de girasol. Echar todo en una bandeja de horno y cocer a temperatura alta 200-220 ºC. Desmoldar nada más salir del horno con el objeto de conservar la humedad dentro del bizcocho.

## Mermelada de frutos rojos

150 g de pulpa de fresas
100 g de pulpa de frambuesas
4 g de pectina
125 g de azúcar

Mezclar el azúcar con la pectina. Calentar las pulpas de fruta a 40 ºC. Añadir entonces la mezcla anterior y llevar a 85 ºC. Reservar.

## Muselina de vainilla mascarpone

540 g de nata
100 g de yemas de huevo

50 g de azúcar
2 g de vainilla
12 g de hojas de gelatina
60 g de agua
240 g de crema pastelera
400 g de mascarpone

Calentar la nata e infusionar la vainilla. Mezclar las yemas con el azúcar y cocer a 85 ºC. Hidratar las hojas de gelatina en el agua durante 20 minutos y añadir a la mezcla anterior. Verter sobre el queso mascarpone y la crema pastelera y pasar por la túrmix. Reposar en frío 12 horas y montar el resultado.

## Acabado y montaje del plato

Repartir la mermelada de frambuesa y fresa caliente sobre el bizcocho. Una vez cristalizado incorporar la muselina de vainilla mascarpone. Colocar una tira de fresas confitadas para que aparezcan en el centro, enrollar y filmar para conservar la forma de brazo de gitano. Congelar.
Se puede bañar con algún glaseado blanco si queremos conservar un máximo de humedad dentro del postre. Cortar y decorar con un pétalo de rosa y frambuesa fresca.

# TORTA DE NATA CON OREJONES, PASAS Y ALMENDRAS

Composición (para 12 unidades)



© Alejandro Pozo Sáenz-López

**Masa brioche**
**Mermelada de nata**
**Mix de fruta**
**Otros**

## Masa brioche

1.000 g de harina fuerte
150 g de azúcar

25 g de sal
40 g de levadura
80 g de leche
600 g de huevo
600 g de mantequilla

Mezclar la harina con el azúcar. Diluir la levadura en la leche a 40 ºC y añadir a la mezcla. Agregar los huevos y amasar. Incorporar la sal y la mantequilla. Dejar reposar 60 minutos a temperatura ambiente y 12 horas a 5 ºC. Amasar en piezas de 80 gramos, estirar en círculo y reservar en frío. Precalentar el horno a 220 ºC y bajar a 170 ºC para hornear a esta temperatura unos 8 minutos.

## Mermelada de nata

500 g de nata
125 g de azúcar
1 vaina de vainilla

Mezclar todos los ingredientes y cocer el conjunto a 104 ºC. Enfriar y reservar.

## Mix de fruta

500 g de pasas
250 g de orejones
80 g de vino de Málaga

Mezclar todos los ingredientes y recubrir el recipiente con papel film. Poner en el microondas unos 5 minutos y dejar enfriar.

## Otros

Almendras o piñones
Azúcar perlado

## Acabado y montaje del plato

Pintar la masa brioche con huevo. Pinchar con los dedos el centro del círculo de la masa y recubrir con la mermelada de nata. Extender la mezclar de pasas y orejones (mix de fruta) y espolvorear almendras o piñones. Recubrir el borde del disco con azúcar perlado. Hornear a 180 ºC durante 8 minutos.

# **BOCASÙ**

Composición (para 80 unidades)



© Alejandro Pozo Sáenz-López

**Masa à choux**
**Craquelin**
**Crema de chocolate (se puede hacer con otros sabores)**

## Masa à choux

250 g de leche
250 g de agua
200 g de mantequilla
20 g de sal
50 g de azúcar
300 g de harina
450 g de huevos

Calentar la leche, el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar, y llevar a ebullición. Añadir la harina de golpe y escaldar. Fuera del fuego añadir los huevos progresivamente, hasta que cada uno se vaya integrando antes de echar el siguiente. Rellenar con esta mezcla una manga pastelera con boquilla lisa e ir haciendo bocaditos (bocasù) sobre una bandeja de horno con papel sulfurizado o en un Silpat. Pintar con huevo.
También se puede colocar en la superficie de cada bocasù un disco de craquelin (véase paso siguiente). Cocer a 170 ºC con tiro abierto unos 22 minutos.

## Craquelin

200 g de mantequilla
250 g de azúcar moreno
250 g de harina floja

Mezclar todos los ingredientes hasta homogeneizar. Reservar en frío. Estirar con rodillo y cortar discos del tamaño de la masa à choux (paso previo).

## Crema de chocolate (se puede hacer con otros sabores)

995 g de leche
2 vainas de vainilla
245 g de azúcar
100 g de huevos
150 g de yemas de huevo
90 g de maicena
245 g de mantequilla
270 g de cobertura de chocolate 70 %

Calentar la leche con la vainilla hasta llevar a ebullición y dejar infusionar unos 10 minutos. Paralelamente, mezclar las yemas, los huevos, el azúcar y la maicena. Juntar ambas preparaciones y cocer hasta que espese. Retirar y añadir la mantequilla. Dejar enfriar la crema a unos 36 ºC e incorporar el chocolate derretido. Reservar en frío.

**Nota:** Para rellenar 80 bocasùs hace falta 1 litro de crema pastelera, de diferentes sabores:
**Chocolate:** usar crema de chocolate, cubrir con fondant de chocolate y decorar con Peta Zeta de chocolate.
**Manzana verde:** usar crema de manzana verde, cubrir con mazapán teñido de verde y decorar con un rabito de chocolate.
**Frambuesa:** usar crema de frambuesa, cubrir con mazapán teñido de rojo y decorar con una frambuesa fresca.
**Naranja azahar:** usar crema de naranja azahar, cubrir con mazapán teñido de naranja y decorar con una hoja verde de chocolate.
**Violeta:** usar crema de violeta, cubrir con mazapán de color violeta y decorar con tres perlas de chocolate color cobre.
**Limón:** usar crema de limón, cubrir con mazapán de color amarillo y decorar con una lágrima de merengue.

## Acabado y montaje del plato

Rellenar los bocasùs con diferentes cremas pasteleras con sabores y presentar, de forma alterna, en una caja de huevos.

# CARLES MAMPEL



© Joan Cabacés

Como muchos otros profesionales de este sector gastronómico Carles Mampel comenzó interesándose por la cocina gracias a la influencia de su madre: «Le preguntaba todo lo que hacía y el porqué de las cosas, aprovechando sus despistes metía la mano en cualquier cazo, olla o guiso que preparaba», explica. Allí es donde nació el interés de Mampel por la gastronomía. Al poco tiempo sus padres se dieron cuenta de que aquello iba más allá de las curiosidades propias de la edad y por eso, y porque era muy joven para asistir a una escuela especializada, surgió la posibilidad de que un maestro pastelero, Rafael Anglada, amigo de la familia, aceptase que hiciera prácticas con él durante los fines de semana y las vacaciones. «Ya entonces era posible que la pastelería fuese lo mío porque mis primeras investigaciones fueron para hacer bizcochos o magdalenas, cosas simples».

Con doce años empezó con el que fue su mentor, una gran motivación personal para él: «Anglada era un perfeccionista que hacía toda la pastelería impecable cada día. También un artista que ganó varios concursos y que elaboraba piezas de repostería más por placer que por lo que realmente ganaba. Auténticas obras de arte». Carles Mampel aprendió así a hacer labores como limpiar, «rascar latas», hacer la crema, la yema y desde las elaboraciones básicas hasta incluso las más artísticas. «Así supe cómo elaborar flores, minirepostería artística o monas», detalla. Pero gracias a su interés y curiosidad logró, con ayuda de su maestro, que le dejasen entrar, con tan solo trece años, en la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona. Fue el más pequeño de la clase durante los seis años que permaneció en ella, y allí recibió lecciones de grandes profesores como Enrique Navarro, Josep Cusidó, Jové, Tomás Ortega, Tony Gómez, Parellada, Pallarès, Mas, Partera o Comas. Un sinfín de grandes pasteleros que marcaron una gran época.

A los dieciséis años decidió dejar el instituto para dedicarse a lo que más le entusiasmaba: la repostería. Ese mismo año empezó a trabajar en un local de postres de su ciudad, Sabadell, pero con diecisiete años le surgió la posibilidad de llevar el obrador de pastelería de una panadería: «Era un reto que no sabía si podría conseguir, pero me lancé, y fue una gran época de desarrollo y

superación en La Fleca Portell», detalla. Allí Mampel creció como pastelero, y lo demás vino rodado: formó parte del equipo de uno de los mejores obradores de Sabadell, se inició como aprendiz y logró convertirse en jefe del obrador donde se hacían servicios de *catering*, restaurante y pastelería. Con veintidós años afrontó el nuevo reto de regentar una pastelería en Barcelona en la que se mantuvo durante seis años, que fue cuando decidió marcharse fuera de España, una época en la que, además, se animó a impartir clases. Después de vender su negocio se dedicó a enseñar y a viajar. Pasó temporadas en Francia, Bélgica y Holanda haciendo diferentes *stages* para aprender de maestros como Philippe Segond, Pascal Caffet, Olivier Bajard, Van Hostt o Bravanders. Participó en distintos concursos de reconocido prestigio, en los cuales ganó diversos reconocimientos como el primer premio de presentación del Concurso Jean-Marie Sibernaier, el Mejor Pastelero de España (1999), Campeón Euroamericano de Pastelería (2000) o, junto a su equipo, el premio a la Mejor Tarta de Chocolate en el Campeonato del Mundo de Lyon (2005).

Después montó su nuevo obrador y, más tarde, junto con sus antiguos socios, abrió la pastelería Bubó de Barcelona, que rápidamente tuvo gran repercusión y se colocó en una inmejorable posición de crítica y público. Tras cuatro años fue admitido como miembro de la prestigiosa asociación Relais Desserts. «Una gran recompensa a toda la vida dedicada a este dulce oficio», reconoce Mampel. Después de doce años con Bubó dejó la pastelería para seguir en la docencia y en el desarrollo de nuevos proyectos.

## En la actualidad

Actualmente al chef Carlos Mampel no se le puede ubicar en un lugar o negocio concreto. Después de dejar la pastelería Bubó en manos de sus antiguos socios ha iniciado una nueva etapa, retomando los trabajos de docencia que ya había realizado con anterioridad, pero tomándose su tiempo para desarrollar nuevas ideas, conceptos, pruebas… Lo que mantiene es su intensa

colaboración con grandes empresas del sector, como Sosa Ingredients (compañía de productos de repostería) y Valrhona (chocolates), continúa también con sus cursos como chef independiente en diferentes escuelas en todo el mundo y participa en numerosos libros.



© Joan Cabacés

## La filosofía

«Mi filosofía sobre el mundo del dulce empezó a generarse desde bien pequeño debido a las influencias recibidas en casa y de la mano de los mejores profesionales. Desde la selección de la mejor materia prima, que aprendí de mi madre, quien siempre escogía los mejores ingredientes para comer en casa y para los clientes a los que se los vendía. La calidad era y es básica, y desde mi punto de vista innegociable: no se puede hacer pastelería con ingredientes mediocres. A pesar de que a la hora de elegir el producto los gustos no siempre coinciden, lo que es innegable es que los mejores son los más frescos, los más cercanos, los de temporada. El chef es el que termina decidiendo cuáles son los mejores para el comensal, y es justo aquí donde reside buena parte de nuestro éxito o fracaso. De ahí la importancia de conocer, degustar y probar para culturizar nuestro paladar y poder marcar el nivel que consideramos imprescindible. Al final, todo este proceso terminará reflejándose en nuestros productos, en nuestra manera de hacer, y determinará el que nos escojan los clientes y que nuestros comensales se marchen satisfechos y felices, que es el fin último de un cocinero. Los artesanos pasteleros debemos apostar por la máxima exigencia y formarnos para convertirnos en auténticos expertos.

»La salud es un tema fundamental en la alimentación, somos lo que comemos. Por eso, a la hora de trabajar intento hacer recetas y productos más sanos, menos grasos, menos dulces, más digeribles, más naturales, etc. De esta forma, además, se desarrolla un mayor respeto por el producto. Conociendo exhaustivamente las materias primas se mejora su sabor. Al desnaturalizar lo mínimo cada vez hay menos elementos que enmascaran el sabor, más ingredientes de procedencia natural que hacen más sabrosas y sanas las recetas. Esto, al final, se ha convertido en mi filosofía: buscar mejorar el "sabor-salud" a través de todo el proceso de la receta (materias primas, técnicas e ingredientes), en mi trabajo diario y, también, en mi vida privada. Obviamente, estas elecciones y cuidado a la hora de trabajar influirán para bien, no solo en el comentado sabor, sino también en las texturas. Todo ello pensando en el mejor resultado para la felicidad de nuestros clientes y comensales, a quienes

queremos proporcionar un hondo y sano placer gastronómico, y por lo tanto tener una clientela sana y feliz.
»Hoy por hoy el conocimiento está más al alcance de nuestra mano que nunca, lo que nos permite mejorar, aprender y profesionalizarnos cada vez más, y poder dar lo mejor de nosotros mismos en cada tarta, en cada bombón, en cada receta. Viajar también es parte de mi aprendizaje, descubrir nuevos ingredientes, nuevas frutas, nuevos elementos…»

# SABLÉE VIENE

Composición (para 2 tartas 6 x 16 x 2cm)



© Joan Cabacés

**Pasta azucarada especiada**
**Bizcocho tierno de avellanas**
**Gel base de frambuesas y albahaca**
**Crema ligera de frambuesas y mascarpone**
**Esferificación vegetal de frambuesa**
**Gel vegetal de recubrimiento**
**Pintura chocolate blanco**
**Placa de chocolate**
**Gel de frambuesa**

## Pasta azucarada especiada

675 g de mantequilla / 10 g de sal fina / 425 g de azúcar glas / 145 g de polvo de almendra / 5 g de extracto natural de vainilla / 10 g de canela en polvo / 6 g de nuez moscada / 2 g de jengibre en polvo / 1 piel de naranja / 200 g de huevos / 100 g de maltodextrina de maíz / 1.050 g de harina

Mezclar todo en la máquina con la ayuda de la pala, excepto la harina y la maltodextrina, que habremos mezclado y tamizado juntamente. Luego, una vez mezclado, añadir la mezcla de harina y maltodextrina y trabajar simplemente hasta la integración de todos los productos. Colocar la masa entre dos hojas de plástico y aplanar bien. Dejar enfriar 4-5 horas. Laminar la masa a 3 mm de grosor y forrar aros de 18 x 18 x 2 cm. Precocer a 160 ºC durante 16 minutos.

## Bizcocho tierno de avellanas

90 g de TPT de avellanas tostadas / 20 g de trehalosa / 75 g de azúcar moreno / 160 g de huevos / 15 g de harina / 20 g de fécula de maíz / 80 g de mantequilla clarificada

Mezclar en el bol de la montadora la trehalosa, el TPT de avellanas y el azúcar moreno. Añadir los huevos a intervalos e ir montando la mezcla durante 15-20 minutos. Fuera de la montadora y con movimientos suaves y envolventes agregar la harina y la fécula de

maíz. Añadir finalmente la mantequilla clarificada caliente (50 ºC). Verter 80 gramos en cada base de sablée recocido y terminar la cocción durante 12 minutos a 160 ºC.

## Gel base de frambuesas y albahaca

125 g de puré de frambuesa / 100 g de frambuesas frescas / 25 g de extracto alcohólico frambuesa Wolfberger / 50 g de azúcar / 2 g de hojas de albahaca blanqueadas / 4 g de anís estrellado en polvo / 14 g de almidón modificado de patata

Mezclar todos los ingredientes con el mixer y rellenar los sablées sobre el bizcocho tierno de avellanas, dejando completamente lisa la parte superior.

## Crema ligera de frambuesas y mascarpone

150 g de crema de frambuesas base / 3 g de gelatina polvo 220 blooms (30 g agua) / 15 g de agua / 80 g de queso mascarpone

Hidratar la gelatina con el agua y fundirla al fuego o al microondas. Añadirla caliente a la crema de frambuesas base y finalmente incorporar el mascarpone. Colocar en una manga con boquilla lisa y repartir puntos de crema sobre el gel de frambuesa dispuesto sobre la base.

## Esferificación vegetal de frambuesa

400 g de puré de frambuesas / 100 g de jarabe TPT / 0,5 g de xantana

Mezclar todos los ingredientes y pasarlos por el mixer. Llenar moldes de silicona de media esfera mini y congelar. Bañar con el gel de recubrimiento.

## Gel vegetal de recubrimiento

500 g de jarabe 50 % / 20 g de gelatina vegetal en polvo Sosa

Mezclar los dos ingredientes y hervir. Desmoldar la esterificación de frambuesa del molde de semiesfera y clavar un alfiler. Sumergir rápidamente en el gel y cubrir. Colocar en los agujeros correspondientes de la tarta.

## Pintura de chocolate blanco

500 g de cobertura de chocolate blanco Opalys 33 % Valrhona / 200 g de manteca de cacao

Fundir y mezclar los dos ingredientes. Pintar sobre las placas de chocolate frías.

## Placa de chocolate

500 g cobertura de chocolate negro Manjarí

Mezclar y templar a 31 ºC la cobertura Manjarí. Estirar entre dos hojas de plástico, también llamadas hoja de guitarra, y cortar piezas de 2 cm mayores al tamaño de las tartas. Cortar círculos de tamaño del esférico y otros un poco más pequeños. Dejar cristalizar. Colocar en el congelador unos 20 minutos y pintar a pistola con la pintura de chocolate blanco.

## Gel de frambuesa

200 g de puré de frambuesa / 70 g de azúcar / 50 g de glucosa / 5 g de pectina NH / 5 gotas de zumo de limón

Mezclar la pectina con el azúcar. Templar el puré a 30 ºC y añadir el azúcar mezclado con la pectina. Calentar a 45 ºC, añadir la glucosa y llevar a ebullición. Añadir cuando hiervan las gotas de zumo de limón y reservar en un recipiente hasta que enfríe. Una vez frío pasar el

mixer para encremar la gelificación y colocar en una manga pastelera. Colocar puntos del gel sobre la tarta.

## Acabado y montaje del plato

Poner la placa de cobertura sobre la crema ligera de frambuesas. Colocar en los agujeros de tamaño similar al esférico, los esféricos de frambuesa. Colocar algunas frambuesas en el resto de agujeros de forma armoniosa y finalizar con unas hojas de albahaca y puntos de gel de frambuesa.

**Armonía con bebida**

Vino: Marta (D.O. Empordà)
**Variedad de uva:**Gewürztraminer
**Bodega:** Oliver Conti

Té: Topest organic matcha
Té verde matcha molturado en piedra

**Canción**

*Rouge*, de Michel Sardou

# **PLUM CAKE ETNA**

Composición (para 8-10 personas)



© Joan Cabacés

**Plum cake**
**Jarabe de ron**
**Chocolatrock bubbels**
**Otros**

## Plum cake

250 g de huevos
125 g de azúcar
50 g de trehalosa
75 g de polvo de almendra
120 g de nata líquida
120 g de harina
25 g de cacao en polvo
5 g de impulsor
5 pieles de lima
75 g de mantequilla clarificada
40 g de ron Zacapa
100 g de cobertura de chocolate Caraïbe 66 %
6 g de flor de sal

Mezclar batiendo ligeramente al mismo tiempo los azúcares con los huevos a intervalos. Tamizar el cacao, la harina y el impulsor. Fundir la mantequilla a 60 ºC. Hervir la nata con las pieles de lima e infusionar durante 15 minutos. Fundir la cobertura de chocolate a 50 ºC en el microondas o baño maría. Añadir al batido de huevos ya fuera de la montadora y con la ayuda de una espátula incorporar el polvo de almendra y los sólidos tamizados (harina, cacao, impulsor) y sal. Mezclar suavemente. Añadir la nata líquida infusionada y colada. Seguidamente mezclar la mantequilla fundida y aún caliente a la mezcla y por último añadir el ron.

## Jarabe de ron

400 g de agua

600 g de azúcar
1 vaina de vainilla Tahití

Hervir el agua y el azúcar solo hasta que arranque el hervor. Partir la vaina de vainilla por la mitad longitudinalmente y rascar las semillas para añadírselas al jarabe recién hervido. Reservar el jarabe hasta que esté frío. Una vez frío y con los cakes templados aún, sumergirlos totalmente en el jarabe durante 4 segundos y colocar sobre una rejilla para que escurran.

### Chocolatrock bubbels

250 g de cobertura Caraïbe 66 %
80 g de manteca de cacao
3 g de lecitina de soja en polvo

Fundir la cobertura y la manteca de cacao a 55 ºC. Añadir la lecitina en polvo y mezclar todo con la ayuda del mixer. Colocar el «kit foam» o un compresor de aerógrafo, que hará introducir aire en la mezcla, y añadir aire hasta alcanzar el volumen deseado. Congelar todo el bloque en el mismo recipiente. Una vez congelado romper en trozos para colocar sobre el cake como decoración. La particularidad de estas burbujas es que son sólidas, pero al consumirlas se volatilizan rápidamente en la boca, dejando la sensación de un chocolate muy ligero y etéreo.

### Otros

Cacao en polvo
Azúcar glas para presentación

## Acabado y montaje del plato

Espolvorear ligeramente el plum cake con cacao en polvo mezclado al 20 % con azúcar glas. Colocar una lámina de chocolate en cada

lateral y las rocas de chocolatrock bubbels en la parte superior. Esta elaboración está pensada como cake de viaje, desayuno o merienda.

# CUBIK-2 (petit-gateaux)

Composición (para 5 moldes 5 x 5 x 5 cm)



© Joan Cabacés

**Ganache ligera de gianduja negra**
**Masa para galleta reconstruida de sésamo negro crujiente**

**Galleta reconstruida de sésamo crujiente**
**Bizcocho de limón**
**Pintura blanca**
**Otros**

## Ganache ligera de gianduja negra

80 g de cobertura de chocolate de leche Jivara / 50 g de pasta de sésamo negro japonesa / 100 g de nata líquida / 200 g de nata semimontada / ralladura de limón / 7 g de gelatina polvo 220 blooms + 35 g agua

Hervir la nata líquida con la piel de limón. Infusionar 10 minutos. Mezclar la gelatina en polvo con su agua y fundirla a 60 ºC. Fundir la cobertura de chocolate Jivara a 50 ºC e incorporarle la pasta de sésamo negro. Añadir la nata infusionada caliente. Verter la gelatina fundida en la mezcla del sésamo en pasta y finalmente añadir la nata semimontada.

## Masa para galleta reconstruida de sésamo negro crujiente

50 g de mantequilla / 45 g de azúcar moreno / 50 g de polvo de almendra / 45 g de harina

Mezclar la mantequilla y el azúcar. Agregarle el polvo de almendra y la harina y mezclar todo sin trabajar en exceso. Laminar a 3-4 mm de espesor y cocer a 145-150 ºC durante 20 minutos.

## Galleta reconstruida de sésamo negro crujiente

Masa de galleta cocida (elaboración anterior) / 50 g de chocolate de leche Jivara / 70 g de pasta de sésamo negro / 40 g de sésamo negro caramelizado estilo cantonés / 2 g de flor de sal

Colocar la masa de galleta recién cocida en el bol de KitchenAid. Con la masa caliente añadir el chocolate y mezclar hasta triturar. Añadir la pasta de sésamo y seguir mezclando. Finalmente, agregar el

sésamo cantonés y la flor de sal. Cuando esté homogéneo repartir la mezcla entre dos láminas de plástico y dejarla en 3 mm de espesor. Congelar. Una vez congelado cortar piezas de 4 x 4 cm.

### Bizcocho de limón

125 g de huevos / 135 g de azúcar / 3 g de sal / 75 g de nata líquida / 2 pieles de limón / 130 g de harina / 10 g de fécula de maíz / 3 g de levadura química / 50 g de mantequilla fundida / 25 g de zumo de limón / C.s. daditos de orejones de albaricoque

Mezclar los huevos con el azúcar y montar ligeramente. Hervir la nata con las pieles de limón. Tamizar la harina, la fécula y el impulsor. Fundir la mantequilla a 60 ºC y mezclar con la nata infusionada con las pieles. Seguidamente añadir la harina, la fécula, la levadura tamizadas y la sal. Finalmente, agregar la mantequilla fundida y caliente y por último el zumo de limón. Repartir esta masa de bizcocho en un marco o bandeja para horno de 4 o 5 mm de grosor. Cortar daditos de los orejones de 5 x 5 mm y repartir sobre el bizcocho. Cocer a 160 ºC durante 15 minutos. Cortar piezas del bizcocho de 4 x 4 cm.

### Pintura blanca

500 g de cobertura de chocolate blanco Opalys 33 % Valrhona / 200 g de manteca de cacao

Fundir y mezclar los dos ingredientes.

### Otros

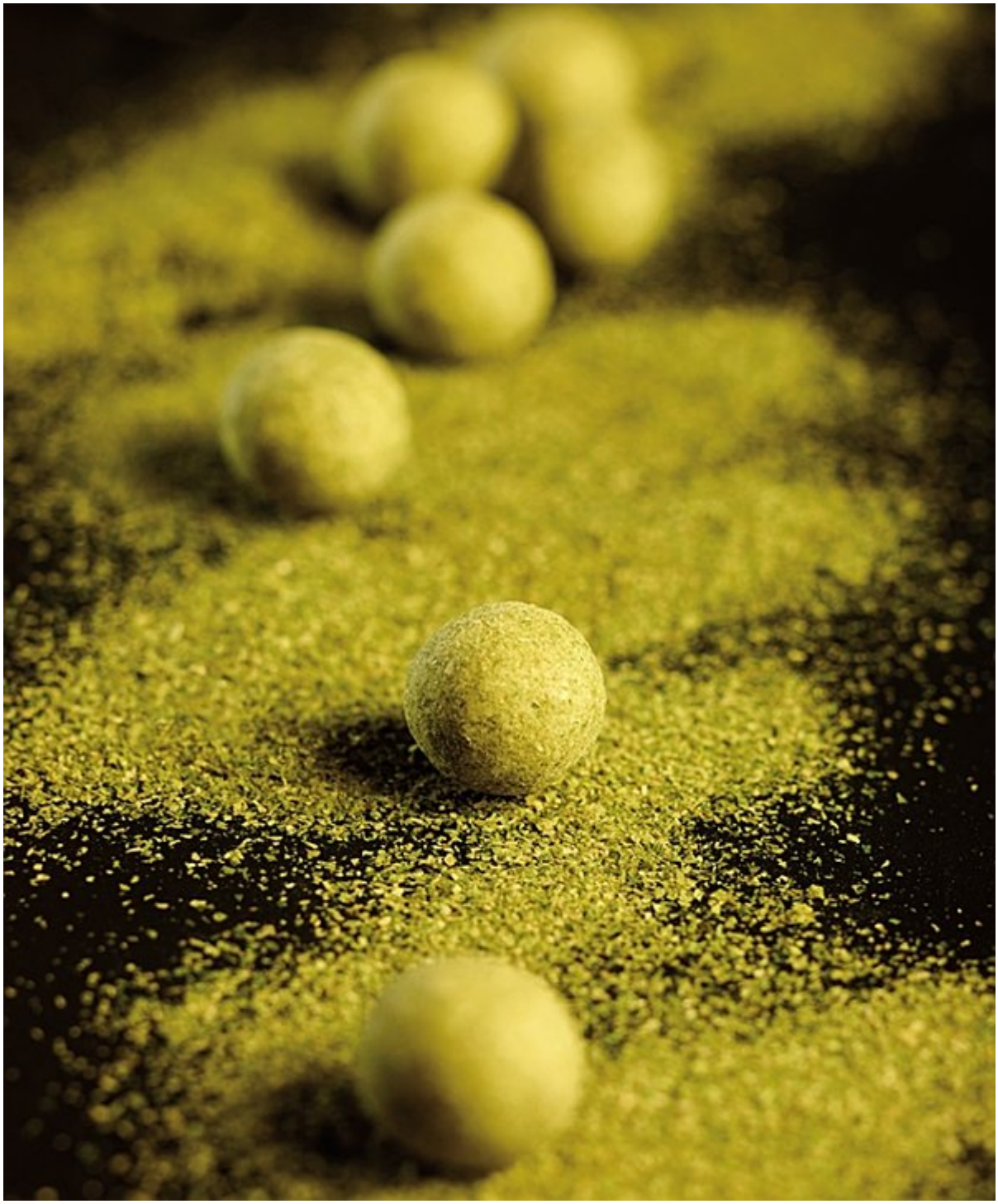
Gel de albaricoque

## Acabado y montaje del plato

Llenar moldes de silicona cúbicos de 5 x 5 x 5 cm hasta una tercera parte con la ganache ligera. Colocar una pieza de bizcocho de limón. Terminar de llenar el molde hasta que falte 1,5 cm y colocar otra pieza de bizcocho de limón, colocar más ganache ligera y sellar con una pieza de galleta reconstruida. Congelar. Desmoldar el postre congelado y pintar con la ayuda de un compresor y pistola con la pintura blanca. Terminar con decoración de chocolate y gel de albaricoque.

# **GRAGEAS DE AVELLANAS, VAINILLA Y LECHUGA DE MAR (*snack* para el café o té)**

Composición (para 80-100 unidades)



© Joan Cabacés

# Jarabe de caramelizar
# Avellanas caramelizadas
# Grageas de avellanas, vainilla y lechuga de mar

## Jarabe de caramelizar

500 g de azúcar
200 g de agua
75 g de tremoline (en su defecto, miel)

Mezclar todos los ingredientes y hervir 4 segundos. Dejar enfriar. Este tipo de caramelizado produce una capa muy fina y poco dulce, aportando una textura más crujiente a los frutos secos.

## Avellanas caramelizadas

1.000 g de avellana tipo negreta
150 g de jarabe de caramelizar
1 c.s. de azúcar en grano

Mojar ligeramente las avellanas con el jarabe de caramelizar. Rebozar luego con el azúcar en grano. Cocer-caramelizar en el horno a una temperatura de 170 ºC.

## Grageas de avellanas, vainilla y lechuga de mar

400 g de avellanas caramelizadas
1.000 g de chocolate blanco Ivoire
1 vaina de vainilla
100 g de pasta cruda de almendras c.s. de lechuga de mar liofilizada Porto Muiños

Colocar las avellanas en el bombo de gragear de la KitchenAid. Fundir el chocolate blanco y mezclar con la vainilla raspada y la pasta de almendras. Poner el bombo en marcha a la velocidad más lenta y verter un cucharón de la mezcla de chocolate blanco. Dejar

enfriar hasta que las avellanas se despeguen de las paredes del bombo. Una vez despegadas verter otro cucharón de la mezcla de chocolate blanco y repetir la operación hasta que las avellanas se despeguen del bombo. Colocar las avellanas durante 2 horas en el frigorífico.
Se puede seguir la operación con otro grupo de avellanas caramelizadas. Una vez transcurridas 2 horas repetir la misma operación hasta que obtengamos el grosor de chocolate que deseemos. Listas y despegadas ya las avellanas del bombo, y bien redondas, verter el liofilizado de lechuga de mar y dar dos vueltas al bombo. Parar el bombo con la avellanas bien cubiertas de liofilizado de lechuga de mar.

## Acabado y montaje del plato

Una vez que sacamos las avellanas del bombo y hemos cubierto con la lechuga de mar, dejar reposar 1 hora para que se adhiera bien el polvo de alga. Servir.

# TARTA DIANA (sablée Kinako)

Composición (para 12 unidades 6 x 2 cm)



© Joan Cabacés

**Sablée Kinako**
**Ganache cremosa de caramelo y soja**
**Otros**

## Sablée Kinako

450 g de mantequilla
5 g de sal fina
280 g de azúcar glas

100 g de polvo almendra
130 g de huevos
205 g de harina Kinako
575 g de harina

Mezclar todo excepto la última cantidad de harina (575 gramos) en el bol de la KitchenAid o a mano. Una vez mezclado añadir la harina restante y mezclar lentamente. Colocar en el frigorífico 12 horas. Laminar y forrar aros de 6 cm solo el lateral, sin colocar base. Cocer en horno a 150 ºC.

### Ganache cremosa de caramelo y soja

100 g de azúcar
200 g de nata líquida
75 g de mantequilla
½ vaina de vainilla
50 g de salsa de soja baja en sal
200 g de chocolate cobertura Caraïbe 66 %
100 g de chocolate con leche Tanariva

Hervir la nata con la vaina de vainilla, la mantequilla y la soja. Caramelizar el azúcar en seco. Rebajar el azúcar con la nata infusionada. Hervir de nuevo y verter en 4 veces sobre los chocolates fundidos a 50 ºC al mismo tiempo que emulsionamos con el mixer. Verter en un marco a 2 cm de altura y dejar cristalizar en el frigorífico una noche. Calentar un aro inoxidable de 4 cm de diámetro para cortar la ganache a este tamaño.

### Otros

Disco de chocolate con leche + logo

## Acabado y montaje del plato

Colocar la ganache en el aro de Sablée Kinako tal y como se aprecia en la fotografía. Decorar con un disco de chocolate de leche y un logo de chocolate.

# JORDI ROCA



© David Ruano

Jordi, nacido en 1978, es el pequeño de los hermanos Roca y, tras acabar sus estudios en la Escuela de Hostelería de Girona en 1997, se incorpora al equipo de El Celler de Can Roca, haciéndose cargo de los postres. Fue el pastelero galés Damian Allsop, tras su paso por el restaurante, quien le inculcó su fascinación por el mundo dulce.
En 2003 la guía *Lo Mejor de la Gastronomía* le elige como Mejor Pastelero del año y en 2010 la Real Academia de Gastronomía (RAG) le otorga el premio Paco Torreblanca al Mejor Pastelero. En 2014 es la revista inglesa *Restaurant Magazine* quien le distingue como Mejor Pastelero del mundo y en 2016 recibe el premio Chef Pâtissier de la Academia Internacional de Gastronomía.
En el año 2012 Jordi pone en marcha junto a su esposa, Alejandra Rivas, Rocambolesc, una heladería artesana de estética *vintage* que busca recuperar el tradicional carro de postres de los restaurantes, con sucursales en Cataluña y Madrid.
Junto a sus hermanos Joan y Josep es Embajador de la Marca España —título cuya entrega le hizo el rey Felipe VI—, Embajador de Buena Voluntad de la ONU y comparte el título con ellos de Doctor Honoris Causa por la Universitat de Girona.
Afirma que hay un postre de su madre, cocinera, que le transporta a la infancia con solo olerlo: «Las manzanas al horno con mantequilla, azúcar, canela y caramelo. Cuando las cuece y abre la puerta del horno… el olor me lleva directo a mi niñez».

## El Celler de Can Roca

Este restaurante nace hace más de tres décadas de la pasión de los tres hermanos Roca por la cocina, heredada de sus padres, y de Can Roca, el establecimiento que regentan en Taialà, un barrio a las afueras de Girona. Allí nacieron y crecieron Joan, Josep y Jordi.
En 1986 se inaugura El Celler de Can Roca: una combinación de creatividad, innovación, vanguardia y la tradición más arraigada. Dicen que «en El Celler todo es un juego a tres bandas: Jordi, con su mundo dulce; Josep, con el líquido; y Joan, con el salado». Técnica, arte y diálogo unen los tres universos formando uno solo.

Definen su restaurante como «cocina *freestyle*, cocina en libertad comprometida con la vanguardia creativa, sin renunciar a la memoria de las generaciones de antepasados de la familia dedicadas a dar de comer a la gente». Manifiestan su compromiso «de defensa del diálogo permanente con los productores y con los científicos».

Todo ello les llevó a recibir la tercera estrella Michelin en 2009 y a ser reconocido por la lista «The World's 50 Best Restaurants», de la revista británica *Restaurant Magazine*, como el mejor del mundo en 2013 y 2015; en 2011, 2012, 2014 y 2016 obtuvo un segundo lugar, este último año tras la Osteria Francescana (en Módena, Italia), y en 2017 un tercer lugar.

Cada semana los Roca convocan a todo su equipo a su centro de talento e I+D, La Masía, para compartir experiencias, creatividad, innovación y formación.

En 2013 presentaron una gastro-ópera multisensorial, *El Somni*, con el objetivo de analizar la interacción entre música, comida, arte, pensamiento y emoción. En 2014 se embarcaron en un tour gastronómico por varios países de tres continentes, y en 2015 el Celler de Can Roca recibe la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes.

Colaboran con un proyecto llamado «Tierra animada», que busca la reinserción social de jóvenes mediante el que cultivan y recolectan especies botánicas propias del entorno cercano a El Celler, con el fin de hacer destilaciones, y elaboran aguardientes y perfumes que sean comestibles y bebibles.

El sello de los Roca está presente en otros espacios como el Roca Moo del hotel Omm —de cocina streetfood—, el Espai Mas Marroch —una masía para banquetes— y las heladerías Rocambolesc, que suman ya cuatro locales.



# La Costa Brava, la esencia del Mediterráneo

Vecina a Barcelona, la capital mediterránea por excelencia, y a la frontera de Francia, la provincia de Girona, con su destino turístico de primer orden, la Costa Brava, cuenta con todos los elementos necesarios para ser descubierta e intensamente vivida por todos aquellos visitantes que deseen experimentar, en la tierra de Dalí, un espacio amigable y abierto al turismo, con sus escenarios vitales e inspiradores, una cocina vanguardista y tradicional y la realidad actual de Girona.

En el imaginario de muchos, la Costa Brava se identifica por sus amplias playas de arena blanca y por sus pequeñas calas rodeadas de vegetación y acantilados rocosos, que se extienden desde Portbou hasta Blanes, a lo largo de 220 km que muestran generosamente una colección de joyas naturales, patrimoniales, gastronómicas y culturales que hay que captar con los cinco sentidos.

Pero hay mucho más: la luz mediterránea de poblaciones como Calella de Palafrugell, Begur o Cadaqués; el paisaje del litoral; las poblaciones turísticas de ocio, como Blanes, Lloret de Mar, Tossa de Mar, Platja d'Aro y Roses; los colores azules y verdosos de las aguas de la reserva marina de las islas Medes; los pueblos medievales de Peratallada, Pals y Peralada; las cimas y los valles del Pirineo de

Girona, que esconden poblaciones milenarias; los mágicos espacios naturales del cabo de Creus y la zona volcánica de la Garrotxa y, por supuesto, la capital, Girona, una ciudad llena de encanto, idónea para pasear, ir de compras y disfrutar de los eventos, festivales multidisciplinares y actividades al aire libre.
La provincia de Girona es bien conocida por poseer trece restaurantes que suman diecisiete estrellas Michelin, y por tener el tercer mejor restaurante del mundo según la revista británica *Restaurant Magazine*, El Celler de Can Roca, dirigido por la saga de hermanos Roca. Así mismo cuenta con siete parques naturales y la bahía de Roses, declarada por la UNESCO una de las más bellas del mundo.



## La filosofía

«El diccionario define "postrero" como algo situado en último lugar, pero yo me he tomado la licencia de darle un nuevo significado. Para mí, "ser postrero" tiene un sentido vital y define la manera de interpretar mi profesión, no en vano elaboro postres y no pasteles.

»Mi formación en el mundo de lo dulce empezó de una manera diletante, para nada académica. Fue acompañada de la mano de Damian Allsop, un talentoso pastelero galés que aterrizó en nuestra casa después de un largo periplo por grandes restaurantes europeos. Ocupó a finales de los años noventa la partida de postres en El Celler de Can Roca y con él entendí la importancia de la cocina dulce, su especificación y singularidad. Me ayudó a abrir mi curiosidad, primero como ayudante y posteriormente como sucesor. Allsop me proporcionó las herramientas necesarias para saber el porqué de la cocina dulce, así como el método, la precisión, la artesanía al minuto, la paciencia, el temple, la seguridad y la implicación obsesiva. Fueron unos inicios donde las reglas y la cuantificación eran señas de base. Supe por qué un suflé espuma, por qué se tempera el chocolate o porqué cuaja una gelatina, y aprendí a soplar azúcar como si manufacturara cristal artesano. Y más, muchísimas cosas más.

»Así empezó mi posibilidad de crear y volar. Desde entonces no he dejado de divertirme, de soñar, de provocar, de sorprenderme y, sobre todo, de jugar. Llevo más de quince años de adicción al divertimento dulce. Siento una necesidad absoluta de plasmar mi vida en dulce. Un paseo, un paisaje, un olor, una historieta, un ruido, una transgresión, una emoción, cualquier camino nos puede conducir a la creatividad. Libertad y frescura. Radicalidad y extremismo. Me gusta jugar al límite, con irreverencia y rompiendo moldes. La fantasía me embelesa y exploro mi universo en el momento dulce, lejos del rigor y la seriedad de las propuestas de platos principales o platos corpulentos del menú. Me gusta sorprender en el momento final, donde el linde entre lo establecido y la fascinación es posible.»



© Joan Pujol-Creus

# CAJA DE PUROS

Composición (para 6-8 personsas)



© Joan Pujol-Creus

**Reducción de whisky / *Parfait* de whisky**
**Merengue suizo / Almíbar al 30%**
**Hoja de puro cristalizada / Puré de ciruelas y tabaco / Gelatina de whisky y agua de puro / Crujiente de chocolate**
**Vinagreta de vainilla y cereza / Nuez caramelizada / Otros**

## Reducción de whisky

200 g de whisky Macallan Amber

A fuego suave reducir el whisky hasta obtener 100 gramos. Reservar.

## Parfait de whisky

800 g de nata / 100 g de yemas de huevo /
50 g de azúcar / 100 g de reducción whisky Macallan Amber (elaboración anterior) /
400 g de chocolate Rocolat al 40 %

En un cazo hervir la nata. Mezclar la yema con el azúcar y la nata y realizar una crema inglesa hasta los 82 ºC. Añadir el chocolate picado, fundir y homogeneizar. Agregar el whisky tibio y dejar cuajar en la nevera 24 horas. Reservar.

## Merengue suizo

300 g de claras de huevo / 200 g de azúcar / 8 de hojas de gelatina

Hidratar la gelatina con agua y abundante hielo. En un bol al baño maría mezclar la clara con el azúcar hasta los 60 ºC removiendo con unas varillas. Retirar la gelatina y secarla bien, y mezclar con la clara y el azúcar. Colocar el bol en la batidora eléctrica hasta que esté completamente frío. Montar ligeramente la base de *parfait* (elaboración anterior) y añadir el merengue con movimientos envolventes con una lengua de silicona. Cuajar la elaboración en una

bandeja de 2 cm de altura con papel sulfurizado arrugado para imitar madera.

## Almíbar al 30 %

6 litros de agua / 1.800 g de azúcar

En una olla colocar el agua y el azúcar, disolver ligeramente y llevar a fuego medio hasta que llegue a hervor. Desespumar la superficie de posibles impurezas, colar y reservar en cámara.

## Hoja de puro cristalizada

4 puros / 16 litros de agua / 8 litros de almíbar al 30 % (elaboración anterior)

Llevar a hervor desde frío una olla con 8 litros de agua y los 4 puros. Cuando alcance el hervor colar con cuidado los puros y desechar el agua. Volver a repetir esta operación con los otros 8 litros de agua. Colocar en un cazo el almíbar junto con los puros y cocer 15 minutos a fuego medio. Desenrollar los puros extendiendo sus hojas en un Silpat y dejar secar a 40 ºC durante 24 horas.

## Puré de ciruelas y tabaco

1 puro / 6 litros de agua / 2 kg de ciruelas sin semilla

Llevar a hervor desde frío 2 litros de agua y el puro. Cuando arranque el hervor desechar el agua y volver a repetir la operación 2 veces más. En la última cocción retirar el puro pero reservar el agua del blanqueado. Colocar en la Thermomix las ciruelas sin semillas y el agua del último blanqueado, triturar, colar por un tamiz fino y reservar.

## Gelatina de whisky y agua de puro

**1. Puro**

1 puro / 6 litros de agua
Llevar a hervor desde frío 2 litros de agua y el puro. Una vez alcance el hervor desechar el agua y a repetir la operación 2 veces más. En la última cocción, retirar el puro pero reservar el agua del blanqueado.

### 2. Gelatina

300 g de agua de puro (elaboración anterior) / 300 g de whisky Macallan Amber / 6 g kappa (gelificante) / 120 g de azúcar
Juntar el agua de puro, la kappa, el azúcar y llevar a hervor. Añadir el whisky y volver a hervir. Dejar cuajar en un recipiente de 0,3 cm de altura. Cortar la gelatina en dados de 0,3 cm por lado. Reservar.

## Crujiente de chocolate

460 g de TPT / 240 g de glucosa / 480 g de polvo de cacao

Llevar a fuego suave la glucosa y el TPT hasta los 60 ºC. Añadir el cacao y mezclar bien con túrmix. Extender a 1 mm de grosor sobre una placa con Silpat. Cocer a 170 ºC en horno seco, sin humedad y sin ventilación durante 10 minutos. Reservar.

## Vinagreta de vainilla y cereza

### 1. Aceite de vainilla

500 g de aceite de girasol / 5 vainas de vainilla
En una bolsa de vacío juntar ambos ingredientes y envasar al 100 %. Cocer a 60 ºC en Roner durante 1 hora.

### 2. Vinagreta

100 g de aceite de vainilla / 200 g de puré de cerezas griotte Boiron
Mezclar ambos ingredientes y reservar.

## Nuez caramelizada (se obtienen 110 grs)

100 g de agua / 60 g de azúcar / 100 g de nueces / 40 g de azúcar glas / Aceite de girasol

Llevar a ebullición el agua y el azúcar. Incorporar las nueces y cocer a fuego suave hasta que estén muy tiernas, casi translúcidas. Escurrirlas y dejarlas secar sobre un tapete de silicona. Cortar cada nuez en cuartos y espolvorear con azúcar glas. Freír en aceite de girasol a 180 ºC hasta que estén bien doradas y crujientes. Colocar sobre papel absorbente. Reservar.

**Otros**

Polvo de vainilla / Amarenas cortadas a cuartos / Chocolate Rocolat 40 % templado en virutas

## Acabado y montaje del plato

En el centro de un plato llano colocamos un punto de puré de ciruelas y tabaco y otros tres puntos alrededor. Sobre cada uno de estos tres colocamos los daditos de gelatina. Sobre el punto grande de puré colocamos el *parfait* y lo espolvoreamos en una esquina con la vainilla en polvo. En otra esquina del *parfait* colocamos la nuez garrapiñada y dos cuartos de amarena. Realizamos un cordón muy fino con el aceite de vainilla y cereza alrededor del plato. Finalmente colocamos sobre el *parfait* las virutas de chocolate, el crujiente de chocolate y las hojas de tabaco.

**Armonía con bebida**

Domaine Donjou-Banessy rancio 1985

**Canción**

*Sweet Dreams,* de Eurythmics

# ADAPTACIÓN DE VENERABLE

Composición (para 6-8 personas)



© Francesc Guillamet

**Compota de dátiles**
**Emulsión de café**
***Parfait* de toffee**
**Helado de arrope**
**Otros**

## Compota de dátiles

1.000 g de dátiles sin hueso

1.000 g de agua

Escaldar los dátiles con el agua, triturar y pasar por un tamiz.

## Emulsión de café

200 g de pasta pura de café
200 g de miel de azúcar de caña
100 g de agua

Mezclar en frío todos los ingredientes y emulsionar.

## *Parfait* de toffee

1.600 g de azúcar
4.000 g de nata
10 g de sal
20 hojas de gelatina

Caramelizar el azúcar hasta que humee y cortar la cocción con la nata añadiéndola poco a poco o caliente. Añadir la sal. Disolver la gelatina y enfriar, montar, congelar y cortar.

## Helado de arrope

2.525 g de leche
1.000 g de nata
25 g de neutro
50 g de leche en polvo
750 g de arrope
650 g de dextrosa

Mezclar todos los ingredientes y meter en la heladera.

## Otros

Jengibre confitado cortado en finas láminas

Pan de especias

## Acabado y montaje del plato

Montar el plato con una base del *parfait*, encima el pan de especias y el helado de arrope. Acompañar con la compota de dátiles, la emulsión de café y el jengibre confitado.

# FRESAS CON NATA

Composición (para 6-8 personas)



© Francesc Guillamet

**Base de nata**
**Gel de fresa**
**Base de sorbete**
**Helado de fresa**
**Caramelo**
**Infusión de fresones**
**Piel de leche**

## Base de nata

750 g de nata / 125 g de dextrosa / 6 hojas de gelatina

Calentar la nata con la dextrosa, agregar las hojas de gelatina previamente hidratadas y dejar enfriar.

## Gel de fresa

500 g de puré de fresa / 12 g de agar-agar / 3 hojas de gelatina

Mezclar el puré de fresa con el agar-agar, llevar a ebullición, retirar del fuego, agregar las hojas de gelatina previamente hidratadas, dejar cuajar, texturizar con la túrmix y quitar el aire con la ayuda de una máquina de vacío al 100 %. Reservar.

## Base de sorbete

200 g de agua / 5 g de estabilizante SL-29 / 200 g de azúcar / 40 g de glucosa atomizada / 35 g de dextrosa / 20 g de azúcar invertido

En un cazo colocar el agua, la glucosa atomizada, el azúcar, la dextrosa y el azúcar invertido y calentarlo hasta alcanzar los 40 ºC. Incorporar el estabilizante y mezclar enérgicamente con una varilla llevando toda la preparación hasta los 85 ºC. Retirar del fuego, colar y enfriar. Reservar.

## Helado de fresa

500 g de puré de fresa / 250 g base de sorbete (elaboración anterior)

Mezclar con la túrmix las dos preparaciones, pasar por la sorbetera y reservar a -18 ºC.

## Caramelo

100 g de isomalt / 100 g de fondant / 100 g de glucosa / 4 gotas de colorante rojo líquido

Fundir los azúcares hasta 160 ºC, agregar el colorante rojo, mezclar, disponer sobre un tapete de silicona y satinar, estirando y uniendo unas 20 veces. Coger una pequeña parte y estirar formando un hilo fino enrollándolo sobre un cilindro plástico de 5 cm de diámetro. Dejar enfriar y retirar del cilindro. Reservar.

## Infusión de fresones

500 g de fresones / 50 g de azúcar

Disponer en una bolsa de vacío los fresones y el azúcar. Sellar y poner en el Roner a 80 ºC durante 1 hora y colar. Reservar el líquido obtenido.

## Piel de leche

1 litro de leche entera / Nata

Poner en una sartén de 25 cm de diámetro la leche y llevar a una temperatura de 60 ºC, retirando las posibles burbujas que hayan aparecido. Comenzará a formarse una capa de nata por la parte de arriba. La primera capa tarda unos 15 minutos en formarse, las siguientes, unos 8 minutos. Coger la capa de leche por la mitad y sacarla con mucho cuidado. Colocarla sobre una bandeja forrada con

film y pintada con nata líquida; pintar de nuevo de nata por encima y tapar con film. Conservar en la nevera hasta el momento del pase.

## Acabado y montaje del plato

Sobre un acetato de 10 x 15 cm realizamos líneas del gel de fresa en diagonal dejando entre ellas una separación de 5 mm. Congelamos. Montamos la base de nata y estiramos una capa delgada sobre el acetato con el gel de fresa, haciendo dobleces e intentando dejar un espacio en el centro para rellenar con el helado de fresa. Congelar nuevamente y rellenar con el helado. En el centro del plato colocamos una piel de leche y unas gotas de la infusión de fresa. Sobre la piel colocamos el caramelo y dentro el espiral de helado de fresa. Decoramos con fresas intercaladas con fresas albinas.

# GRAN BOMBÓN DE CHOCOLATE

Composición (para 6-8 personas)

**Bizcocho de chocolate**
**Shots de praliné**
**Shots de chocolate**
**Coulis de chocolate**
**Esfera de azúcar soplado**
**Envoltura de chocolate**
**Espuma de bombón**
**Sorbete de chocolate**
**Lámina de papel de oro comestible**

## Bizcocho de chocolate

100 g de mantequilla
240 g de cobertura de chocolate 64 %
150 g de yemas de huevo pasteurizadas
225 g de claras de huevo pasteurizadas
50 g de azúcar

Derretir en el microondas por separado la mantequilla y la cobertura de chocolate hasta alcanzar 45 ºC. Dejar reposar 5 minutos y mezclar. Añadir las yemas y reservar. Montar las claras con el azúcar hasta que se forme una espuma ligera. Incorporar la mezcla anterior con cuidado y evitando que se formen grumos. Volcar en un molde de 20 x 25 cm y hornear 5 minutos a 180 ºC. Bajar la temperatura a 180 ºC y hornear 15 minutos más.

## Shots de praliné

250 g de nata
50 g de praliné de avellanas
1 hoja de gelatina
5 g de glicerina

Llevar a ebullición la nata con el praliné y cuando alcance los 40 ºC añadir la gelatina previamente hidratada y la glicerina. Reservar en frío. Preparar un recipiente con nitrógeno líquido. Poner la mezcla en un biberón y dejar caer gotas dentro del nitrógeno. Retirarlas y colocarlas en un recipiente para reservar en el congelador.

## Shots de chocolate

250 g de nata
50 g de cobertura de chocolate 70 %
5 g de cacao en polvo
1 hoja de gelatina
10 g de glicerina

Llevar a ebullición la nata con el cacao en polvo, y cuando alcance los 40 ºC añadir la gelatina previamente hidratada y la glicerina. Reservar en frío. Preparar un recipiente con nitrógeno líquido. Poner la mezcla en un biberón y dejar caer gotas dentro del nitrógeno. Retirarlas, colocarlas en un recipiente para reservar en el congelador.

## Coulis de chocolate

160 g de nata
280 g de agua
400 g de azúcar
160 g de cacao

Llevar a ebullición el agua, la nata y el azúcar hasta que se disuelva. Mezclar con el cacao y volver a calentar hasta que la mezcla alcance los 103 ºC. Comprobar que va alcanzando la textura deseada cuando se enfríe, colar y reservar.

## Esfera de azúcar soplado

500 g de fondant

250 g de glucosa
250 g de isomalt
5 gotas al 50 % de ácido cítrico

Caramelizar el azúcar a 150 ºC, añadir el ácido cítrico y subir la temperatura hasta 160 ºC. Estirar el resultado sobre una esterilla de silicona hasta que el calor se homogenice. Cortarlo aún en caliente y formar 2 bolas. Calentar la punta de la bomba de soplado para insertar cada bola, previamente calentada, y soplar hasta formar un balón del tamaño deseado, dejándolo lo más fino posible. Reservar en un sitio seco o en un recipiente hermético con gel de sílice.

## Envoltura de chocolate

300 g de manteca de cacao
300 g de cobertura de chocolate 70 %

Mezclar la manteca con la cobertura y atemperar. Cuando haya bajado a 30 ºC utilizar esta envoltura para recubrir las esferas de azúcar y reservar en un sitio sin humedad o en un recipiente hermético con gel de sílice.

## Espuma de bombón

300 g de nata
80 g de leche
50 g de azúcar
0,5 g de goma xantana
60 g de yemas de huevo pasteurizadas
60 g de claras de huevo pasteurizadas
200 g de cobertura de chocolate 64 %
25 g de cobertura de chocolate 70 %
25 g de praliné de avellanas

Poner a hervir la nata con la leche e incorporar el azúcar, la xantana, las yemas y triturar con la túrmix. Añadir las coberturas y el praliné.

Dejar reposar 5 minutos y cuando la mezcla baje a 4 ºC añadir las claras y batir hasta obtener una crema suave. Introducir la mezcla en un sifón con 3 cargas de gas y reservar en frío.

### Sorbete de chocolate

700 g de agua
250 g de azúcar
40 g de azúcar invertido
150 g de cobertura de chocolate 64 %
150 g de cacao en polvo
60 g de glicerina

Llevar a ebullición en un cazo el agua, el azúcar y el azúcar invertido. Mezclar con la cobertura de chocolate y el polvo de cacao. Cuando alcance una temperatura de 50 ºC añadir la glicerina y dejar que coja consistencia. Meter en la heladera y reservar en el congelador.

### Otros

Lámina de papel de oro comestible

## Acabado y montaje del plato

Colocar pequeños trozos de bizcocho en el plato e incorporar los shots de praliné y chocolate alrededor. Introducir una quenelle de sorbete dentro de la esfera de azúcar y un poco de espuma de bombón. Encima de la esfera colocar una lámina de papel de oro comestible y alrededor puntos del coulis de chocolate.

# SUSPIRO LIMEÑO

Composición (para 6-8 personas)



© Joan Pujol-Creus

**Salsa de lima**
**Base de merengue de lima**
**Merengue de lima**
**Helado de dulce de leche**
**Lúcuma fresca**

**Lúcuma tostada**
**Nata montada**

## Salsa de lima

125 g de agua
125 g de azúcar
2 pieles de lima
5 g de agar-agar
250 g de zumo de lima

Hervir el agua con el azúcar e infusionar las pieles de lima unos minutos. Colar y añadir el agar-agar, llevar a ebullición y retirar del fuego. Agregar el zumo de lima y dejar enfriar la preparación para que solidifique. Una vez cuajada, triturar con la túrmix para obtener una crema sedosa.

## Base de merengue de lima

200 g de claras de huevo
30 g de zumo de lima

Colocar en un bol al baño maría las claras y el azúcar sin dejar de batir hasta que comience a espumar y alcance 65 ºC. Continuar batiendo en máquina hasta que el merengue adquiera consistencia y agregar el zumo de lima. Reservar.

## Merengue de lima

150 g de base de merengue de lima (elaboración anterior)

Colocar el merengue en una manga pastelera con una boquilla lisa de 0,5 cm de diámetro. En una placa deshidratadora con Silpat hacer pequeños picos de no más de 0,5 cm de altura. Deshidratar a 55 ºC hasta que estén totalmente crujientes.

## Helado de dulce de leche

1,020 litros leche entera
2.980 g de nata líquida
100 g de leche en polvo desnatada
1.220 g de dextrosa
1.540 g de sacarosa
140 g de neutro para cremas
4.000 g de dulce de leche

Juntar la leche entera, la nata, la leche en polvo y la dextrosa en un cazo y llevarlos hasta 40 ºC. Añadir la sacarosa, el neutro para cremas y el dulce de leche, llevarlo hasta 85 ºC y dejar enfriar. Pasar por la heladera y reservar en el congelador.

## Lúcuma fresca

2 unid. de lúcuma fresca

Abrir la fruta, quitar la nuez y cortar en cuartos. Reservar.

## Lúcuma tostada

2 unid. de lúcuma fresca

Abrir la fruta, quitar la nuez y cortar en cuartos. Colocar los cuartos de lúcuma en una bandeja para horno con Silpat y cocer durante 30 minutos a 130 ºC. Retirar del horno, enfriar y reservar.

## Nata montada

250 g de nata para montar

Colocar la nata en un bol y semimontar con varilla. Reservar.

## Acabado y montaje del plato

En el centro del plato colocamos la salsa de lima. Con la ayuda de un boleador, realizamos una bola de helado de dulce de leche, la bañamos en la nata semimontada y la envolvemos finalmente en los merenguitos de lima deshidratados. Colocamos la bola sobre el conjunto anterior. Añadir un poco de lúcuma fresca y lúcuma tostada.

# JOSEP MARÍA RODRÍGUEZ




© Joan Cabacés

Josep Maria Rodríguez Guerola, desde muy joven, apenas un adolescente, ya sentía una atracción especial por el mundo de los dulces y postres, que despertaban su curiosidad cuando acudía con sus familiares a algún restaurante. Sus sabores, sus texturas, sus colores le llamaban la atención y le incitaban a pensar y a querer descubrir cómo se elaboraban estas «deliciosas piezas». Sus primeros estudios de pastelería los cursó en la Escuela Hofmann de Barcelona durante 2001-2003, y al finalizarlos, impulsado por su deseo de descubrir los muchos secretos que para él encerraba este mundo, comenzó un largo periplo de aprendizaje con primeras figuras del mundo de la pastelería. Primero en nuestro país, en los obradores de Oriol Balaguer (Barcelona), Foix de Sarrià (Barcelona) o Totel, de Paco Torreblanca (Elda), así como en restaurantes de reconocido prestigio como Miramar (dos estrellas Michelin), Zuberoa (dos estrellas Michelin) y Merlot.

Siguiendo sus inquietudes se desplazó a París, donde su trabajo en el restaurante Ze Kitchen Galerie le permitió descubrir la fusión entre la tradición pastelera francesa y la oriental. Más tarde continuó su formación en uno de los centros gastronómicos más afamados, todo un referente internacional: la Pâtisserie Fauchon de París.

Con este bagaje regresa a Barcelona y entra a formar parte del equipo en la pastelería Dolç, del maestro Yann Duytsche, en Sant Cugat del Vallès. Estando en ella tuvo la oportunidad de participar en el prestigioso concurso Coupe du Monde de Pâtisserie, donde fue proclamado Campeón del Mundo de Pastelería. Así se cumplía uno de sus sueños, que además supondría el inicio de una nueva etapa en la que su camino ascendente como profesional de la pastelería se vería compensado y reconocido con otros premios importantes. Anteriormente a este reconocimiento ya había sido merecedor de otros galardones: en 2009 ganó el Concurso de Pascua, organizado por el Gremio de Pastelería de Barcelona; en 2010 mereció la medalla de oro de la France des Desserts en París; y después continuaría cosechando galardones: en 2013 obtuvo el Premio Paco Torreblanca al mejor pastelero-repostero, concedido por la Academia de Gastronomía de Madrid; y en 2015 el Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador por el Departament d'Agricultura, Ramaderia,

Pesca i Alimentació de la Generalitat de Cataluña. Y un año antes, en 2014, publicó *Sweetology*, su primer libro sobre La Pastisseria Barcelona, donde se recogen las líneas maestras de sus creaciones, con fotografías y recetas.
Actualmente, Josep Maria Rodríguez imparte clases dentro y fuera del país. En su ciudad, como colaborador en la Escola de Pastisseria del Gremio de Barcelona y con el Master de Xocolata, curso especializado en la aplicación del chocolate en los diferentes ámbitos de la pastelería, y en la Escuela de Pastelería y Cocina Hofmann. Fuera de nuestras fronteras, ha impartido cursos en Nueva York, dentro de The Culinary Institute of America, en Colombia y Tailandia, entre otros países.
Una parte importante de sus éxitos se debe al apoyo familiar que, según dice, «es, sin duda, un hecho determinante que me ha conferido mucha seguridad y ha propiciado mis logros».

## La Pastisseria Barcelona

El año 2012 es una fecha clave para Josep Maria Rodríguez, que inicia una nueva fase en su vida profesional con la inauguración de su primer establecimiento, La Pastisseria Barcelona, en plena zona del Eixample del centro de la ciudad. Se trata de un barrio donde se concentran sedes de importantes empresas financieras y los comercios dedicados a las más prestigiosas y exclusivas marcas nacionales e internacionales, algo que ha favorecido que acuda cada vez más clientela, tanto local como nacional o extranjera, dado el carácter turístico de la ciudad. El chef, ya consolidado, puede mostrar al público todo lo aprendido sin dejar de estar en permanente actualización.
En 2014 abre una segunda sucursal situada en la Via Augusta, con el mismo nombre y la misma oferta. En ambas se pueden adquirir sus pasteles y un extenso surtido de bollería de calidad, con la posibilidad de degustarlos *in situ* acompañados de café, infusiones, zumos naturales, bebidas refrescantes o una copa de cava.

En ambos se venden sus famosos pasteles individuales, con especial atención a La Cirera, el más emblemático de su local, que despacha en grandes cantidades. Entre sus elaboraciones se mezcla el concepto de pastelería tradicional, con sus turrones, troncos de Navidad o buñuelos, junto con versiones más innovadoras y modernas. Los pasteles se exponen cuidadosamente en sus vitrinas, tanto las de los escaparates como las del interior de las tiendas, buscando que todo sea «un espectáculo, por sus formas, sus colores…», explica Josep Maria Rodríguez. Los establecimientos buscan seducir y complacer a su clientela, para lo que selecciona y forma concienzudamente al personal que los atiende diariamente con el objetivo de que pueda aconsejar al público de la manera más adecuada.



© Joan Cabacés

# Barcelona

La Ciudad Condal es una de las grandes cunas de la pastelería en España. Su ubicación, su economía y su formación la hacen atractiva para cualquier chef, lo que sumado a su riqueza gastronómica, cultural, arquitectónica y tecnológica la convierten en un lugar muy atractivo para el turismo y, por tanto, un sitio idóneo para el establecimiento de diversos negocios.
Es el caso de Josep Maria Rodríguez, que eligió la Ciudad Condal para lanzarse a cumplir uno de sus sueños, ser dueño de un obrador. Se trata de un espacio que está continuamente en plena efervescencia, elaborando nuevas creaciones y para las que usa especialmente productos de proximidad y de temporada. «Siempre primando la excelencia de su calidad, que es la premisa de la casa», apunta el repostero. Amante de la innovación en sus creaciones, con frecuencia las mismas materias primas le inspiran en cada estación: frutos secos, frutas o miel que se convierten en nuevos productos elaborados según la temporada. También busca la excelencia en sus diferentes variedades de chocolate, una de sus especialidades y componente principal del pastel que le dio el título de Campeón del Mundo.



© Joan Cabacés




© Joan Cabacés

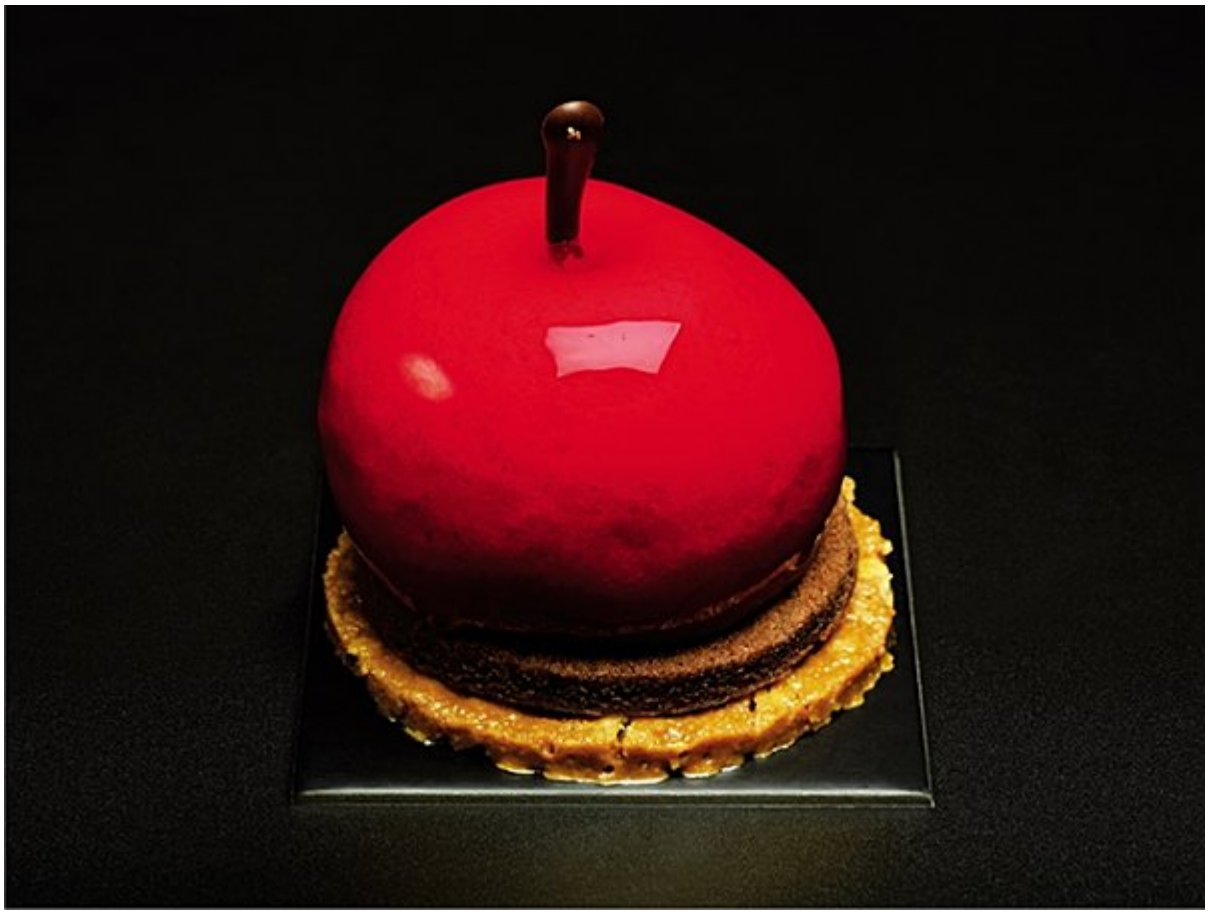
## La filosofía

«Amo la pastelería, y en este amor por mi profesión reside el origen y las consecuencias de todo lo que hago. Sin duda, esto resume mi filosofía de la cocina dulce. Además, siento veneración por la pastelería tradicional, pero como persona joven tengo un espíritu vanguardista, me gusta crear piezas nuevas, distintas, originales y llamar la atención del cliente. Que nadie crea que la innovación solo se preocupa de las nuevas texturas, formas, colores y acabados. Yo no voy a ofrecer nada a mis clientes que no responda a una calidad excelente, que es la base de mi cocina, lo sustancial. Hacerlo de otro

modo sería traicionar a mis principios. Deseo dar lo mejor y por eso utilizo productos de proximidad y de primera calidad, he disminuido su dulzor y les he dado más ligereza, lo cual permite que se distinga y se saboree con más pureza y placer cada uno de sus ingredientes.
Como maestro pastelero reconozco la importancia de tener un buen equipo que te entienda de cara a la concepción y elaboración de tus creaciones, las que, asimismo, responden a un largo y laborioso proceso desde que son simplemente un concepto hasta que se venden en las tiendas. Ahí juega una gran importancia la selección de sabores, ingredientes, texturas, formas, colores y acabado así como las pruebas y catas, que a veces se multiplican hasta que se alcanza el resultado deseado. Cuento con la inestimable y estrecha colaboración de mi esposa, Ana Jarquín, que ocupó el cargo de chef pastelera en los restaurantes ABaC y Moments, en Barcelona, con dos estrellas Michelin cada uno. Con ella existe una absoluta compenetración y complicidad, condiciones indispensables para que todo sea perfecto, de acuerdo con los objetivos de mejorar cada día y sorprender continuamente a nuestros clientes.

# LA CIRERA

Composición (para 4 cerezas)



© Joan Cabacés

**Cremoso de yogur**
**Compota de *griottes* (guindas)**
**Mousse de *griottes* (guindas)**
**Glaseado neutro**
**Streussel avellana-Jívara**
**Bizcocho Sacher**

## Cremoso de yogur

176 g de yogur
35 g de nata 35 % M.G.
35 g de azúcar invertido
53 g de glucosa atomizada
33 g de masa de gelatina

Calentar la nata, la masa de gelatina y el azúcar invertido a 45 ºC. Añadir la glucosa en polvo en lluvia. Calentar el resultado a 45 ºC, emulsionar con el yogur y dosificar 20 gramos.

## Compota de *griottes* (guindas)

30 g de puré de cereza
44 g de azúcar invertido
20 g de glucosa
13 g de azúcar
5 g de pectina NH
132 g de guindas
4 g de masa de gelatina

Calentar el puré, la masa de gelatina, el azúcar invertido y la glucosa a 45 ºC. Añadir el azúcar y la pectina en lluvia y calentar a 90 ºC. Añadir las guindas cortadas y dosificar 15 g.

## Mousse de *griottes* (guindas)

523 g de puré de cereza
197 g de nata 35 % M.G.
117 g de claras de huevo
95 g de dextrosa
36 g de glucosa atomizada
114 g de masa de gelatina
1,2 g de albúmina

Calentar la mitad del puré con la masa de gelatina a 45 ºC. Añadir la otra mitad del puré frío. Calentar las claras, la dextrosa y la glucosa a 40 ºC y montar para obtener el merengue. Semimontar la nata. Mezclar el puré a 20 ºC con el merengue y por último añadir la nata semimontada y dosificar en moldes.

## Glaseado neutro

3 kg de Absolu Cristal Valrhona
120 g de agua
60 g de glucosa líquida
0,2 g de colorante hidrosoluble rojo en polvo

Mezclar todos los ingredientes, calentar a 45 ºC y pasar la túrmix. Glasear a 40 ºC.

## Streussel avellana-Jívara

730 g de streussel de almendra cocido
90 g de cobertura de chocolate con leche Jívara Lactee
175 g de pasta de avellana

Mezclar la cobertura de leche Jivara y la pasta de avellana a 40 ºC. Incorporar el streussel y dosificar.

## Bizcocho Sacher

390 g de mazapán 50 %
120 g de azúcar
200 g de yema de huevo
150 g de huevo
225 g de claras
120 g de azúcar
20 g de harina
45 g de cacao en polvo
90 g de cobertura de chocolate Satilia

90 g de mantequilla

Mezclar el mazapán con el azúcar, después aflojar la mezcla incorporando las yemas y los huevos enteros uno a uno. Montar al lazo. Montar las claras añadiendo poco a poco el azúcar restante. Tamizar a la vez el cacao en polvo y la harina y paralelamente fundir la cobertura y la mantequilla a 50 ºC. Mezclar una pequeña parte de las claras con la cobertura y la mantequilla fundida para obtener así una textura lisa y ligera. Añadir la mezcla del mazapán, huevos y yemas. Incorporar los polvos y terminar con el resto de las claras. Cocer en lata a 180 ºC, tiro cerrado 8 minutos en planchas de 1.500 gramos.

## Acabado y montaje del plato

Desmoldar la cereza y bañarla con el glaseado neutro. Colocarla encima de un disco de 6 cm de diámetro de bizcocho Sacher y de un disco de 8 cm de crujiente de streussel avellana. Reservar en la nevera para su degustación.

**Armonía con bebida**

Juvé & Camps Milesimé 2006, cava brut reserva (D.O. Cava)

**Variedad de uva:** Chardonnay
**Bodega:** Juvé & Camps

**Canción**

*Hotel California*, de Eagles

# ROSA DE LOS VIENTOS

## (pastel con el que ganó la Coupe du Monde de Pâtisserie 2011)

Composición (para 10 pasteles)




© Joan Cabacés

**Mousse ligera de Guanaja 70 %**
**Compota de mango, lima, pasión**
**Cremoso de Guanaja y vainilla**
**Bizcocho Sacher**
**Crujiente de streussel cacao y pecán**
**Glaseado de leche condensada negro**

## Mousse ligera de Guanaja 70 %

470 g de leche
380 g de nata
310 g de glucosa atomizada
50 g de masa de gelatina (= 7 g/hoja)
1.100 g de cobertura de chocolate Guanaja 70 %
1000 g de nata semimontada
200 g de claras de huevo
220 g de glucosa atomizada

Calentar la leche, la nata y la masa de gelatina a 45 ºC. Añadir en lluvia 310 gramos de glucosa atomizada y calentamos a 80 ºC. Emulsionar con la cobertura 3 veces realizando una ganache bien brillante y elástica que ha de estar a 48 ºC. Calentar la clara de huevo a 40 ºC y añadir los 220 gramos restantes de glucosa atomizada. Colar en el bol del montador y empezar a montar el merengue. Semimontar la nata y reservarla en la nevera.
Cuando tengamos todas las elaboraciones de la mousse (ganache a 48 ºC, nata y merengue listo) incorporar primero la nata a la ganache y mezclar, y por último el merengue y mezclar nuevamente. Dosificar en los moldes de silicona y congelar.

## Compota de mango, lima, pasión

240 g de azúcar
85 g de glucosa atomizada
38 g de pectina NH
570 g de puré de fruta de la pasión

825 g de puré de mango
235 g de puré de lima
4 g de ralladura de lima

Mezclar el azúcar con la glucosa atomizada y la pectina, calentar los purés a 45 ºC y añadir la mezcla inicial. Llevar a hervor. Dejar enfriar a 50 ºC, añadir la ralladura de lima y dosificar para pastel pequeño de 100 gramos.

## Cremoso Guanaja y vainilla

410 g de nata 35 % M.G.
70 g de azúcar invertido
25 g de masa de gelatina
310 g de cobertura Guanaja 70 %
60 g de cobertura de chocolate con leche 35 %
110 g de leche
2 vainas de vainilla

Calentar la nata con el azúcar invertido e infusionar con la vainilla 10 minutos, colar y volver a calentar con la masa de gelatina a 60 ºC. Emulsionar en 3 veces con las coberturas y añadirle por último la leche fría. Dejar en la nevera que cristalice y dosificar con la ayuda de una manga pastelera.

## Bizcocho Sacher

390 g de mazapán 50 %
120 g de azúcar
200 g de yema de huevo
150 g de huevo
225 g de claras
120 g de azúcar
20 g de harina
45 g de cacao en polvo
90 g de cobertura de chocolate Satilia

90 g de mantequilla

Mezclar el mazapán con el azúcar, después aflojar la mezcla incorporando las yemas y los huevos enteros uno a uno, y montar al lazo. Montar las claras añadiendo poco a poco el azúcar restante. Tamizar a la vez el cacao en polvo y la harina y paralelamente fundir la cobertura y la mantequilla a 50 ºC. Mezclar una pequeña parte de las claras con la cobertura y la mantequilla fundida, para obtener una textura lisa y ligera. Añadir la mezcla del mazapán, huevos y yemas. Incorporar los polvos y terminar con el resto de las claras. Cocer en lata a 180 ºC, tiro cerrado, 8 minutos en planchas de 1.500 gramos.

## Streussel de cacao para el crujiente

190 g de mantequilla
190 g de almendra en polvo
190 g de azúcar semirrefinado
135 g de harina
60 g de cacao en polvo

Mezclar todos los ingredientes secos con la pala. Añadir la mantequilla en pomada. Mezclar en primera velocidad hasta que esté homogéneo y reservar en nevera. Pasar por el robot o bien por un tamiz. Cocer en horno a 150 ºC unos 12 minutos.

## Crujiente streussel de cacao y pecán

660 g streussel de cacao cocido (elaboración anterior)
100 g de nueces de pecán
50 g de azúcar
165 g de cobertura de chocolate negro 70 %
50 g de praliné de nuez de pecán (se compra ya hecho)
85 g de mantequilla

Caramelizar 50 gramos de azúcar y añadir los 100 gramos de nueces y mezclar. Con esto obtenemos los 100 gramos de caramelizadas que vamos a usar. Fundir la cobertura y la mantequilla a 45 ºC. Mezclar con el streussel cocido y picado en daditos de 5 mm y con las nueces caramelizadas y el praliné de pecán y dosificar en el tamaño deseado.

**Glaseado de leche condensada negro**

300 g de agua
600 g de azúcar
600 g de glucosa
400 g de leche condensada
280 g de masa de gelatina
600 g de cobertura de chocolate negro 70 %

Llevar a 60 ºC el agua, el azúcar, la glucosa y la masa de gelatina.

Mezclar la cobertura con la leche condensada y hacer una emulsión con la mezcla anterior de agua y azúcares. Glasear a 35 ºC.

## Acabado y montaje del plato

Dosificar el crujiente en un aro de 14 cm y 0,5 cm de grosor. Poner un disco de bizcocho Sacher. Dosificar 1 cm de cremoso y congelar. Dosificar 0,5 cm de compota y congelar. Hacer la mousse y en un aro de 16 cm poner el interior y luego dosificar la mousse. Congelar, desmoldar y glasear.

# CAPUCCINO

Composición (2 pasteles)



© Joan Cabacés

**Esponjoso de nata con canela**
**Cremoso de chocolate con leche y café**
**Bizcocho melindro con café**
**Glaseado de leche condensada blanco**

## Esponjoso de nata con canela

400 g de nata 35 % M.G. / 24 g de azúcar / 115 g de nata 35% M.G. / 40 g de masa de gelatina (= 5 g/hoja) / 18 g de glucosa atomizada / 0,5 g de canela rama

Semimontar la primera cantidad de nata con el azúcar. Calentar la segunda cantidad de nata e infusionar con la canela, colar y calentar para disolver la masa de gelatina. A 40 ºC añadir la glucosa y llevar a 50 ºC y mezclar con la nata semimontada con el azúcar.

## Cremoso de chocolate con leche y café

600 g de nata / 110 g de azúcar invertido / 75 g de masa gelatina (=10 g/hoja) / 600 g de cobertura de chocolate con leche / 70 g de café en grano

Moler el café e infusionarlo con la nata y el azúcar 5 minutos. Colar y recuperar el peso de nata, calentar con la masa de gelatina a 60 ºC y emulsionar con la cobertura de chocolate. Dosificar en los interiores de pastel 200 gramos y congelar.

## Bizcocho melindro con café

220 g de claras / 125 g de yemas / 135 g de azúcar / 75 g de maicena / 75 g de harina / 11 g de albúmina en polvo

Montar las claras añadiendo el azúcar poco a poco. Incorporar con la espátula la yema y después añadir los polvos con un tamiz. En un molde de 14 cm poner 70 gramos de masa y cocer a 160 ºC durante 8 minutos.

## Almíbar de café:

500 ml de agua / 200 g de azúcar / 7 g de café molido

Hervir el agua con el café, dejar reposar unos minutos, colar y añadir el azúcar.

## Glaseado de leche condensada blanco

300 g de agua / 600 g de azúcar / 600 g de glucosa / 400 g de leche condensada / 280 g de masa de gelatina (= 40 g/hoja) / 600 g de cobertura blanca

Llevar a 60 ºC el agua, el azúcar, la glucosa y la masa de gelatina. Mezclar la cobertura con la leche condensada y hacer una emulsión con la mezcla de agua y azúcares. Glasear a 35 ºC.

## Acabado y montaje del plato

Una vez cocido el bizcocho, bañarlo con el almíbar de café, dosificar el cremoso de chocolate y café y congelar. Hacer el esponjoso de nata con canela, congelar y glasear.

# LIMONCELLO

Composición (para 10 pasteles individuales)



© Joan Cabacés

**Crema de limón**
**Mousse de limón**
**Pan genovés**
**Glaseado**

## Crema de limón

105 g de huevo
78 g de azúcar
60 g de zumo de limón
160 g de mantequilla
5 g de pieles de limón
20 g de masa de gelatina (= 3 g/hoja)
46 g de glucosa atomizada
25 g de Limoncello

Fundir el zumo y la masa de gelatina a 45 ºC. Añadir la glucosa y el azúcar atomizado y subir a 60 ºC e incorporar el huevo. Subir a 80 ºC y añadir las pieles y el Limoncello, colar y emulsionar con la mantequilla. Dosificar.

## Mousse de limón

70 g de azúcar
147 g de glucosa atomizada
225 g de claras de huevo
112 g de masa de gelatina (= 15 g/hoja)
334 g de puré de limón
108 g de nata 35 % M.G.
2 g de pieles de limón
1 g de albúmina

Calentar la mitad del puré a 45 ºC con la masa de gelatina, y una vez caliente añadir la mitad restante. Enfriar hasta que gelifique. Calentar el azúcar y la glucosa con la albúmina a 45 ºC y montar para hacer un merengue. Semimontar la nata y añadir las pieles.

Cuando esté gelificado el puré de limón añadir al merengue y, por último, la nata. Dosificar.

**Pan genovés**

395 g de huevo
400 g de mazapán 50 %
125 g de mantequilla
75 g de harina
5 g de levadura química
50 g de piel de limón confitado cortado en daditos

Precalentar el mazapán en el microondas. Incorporar los huevos uno a uno y montarlo todo hasta que enfríe. Mientras tanto fundir la mantequilla y tamizar la harina con la levadura. Cuando la primera mezcla esté montada «al lazo», retirar una pequeña parte que será mezclada con la mantequilla fundida.
Cuando la mezcla esté ligera incorporar delicadamente la harina y la levadura química. Cocer a 160-180 ºC en horno ventilado, 8-10 minutos aprox. Incorporar en la plancha los trozos de limón confitado.

**Glaseado**

3 kg de Absolu Cristal Valrhona
210 g de agua
60 g de glucosa
C.s. de colorante amarillo
C.s. de colorante oro

Calentar todos los ingredientes a 40 ºC, pasar el túrmix y glasear.

## Acabado y montaje del plato

Cortar un bizcocho de 8 cm de diámetro. Dosificar en un aro de 8 cm la mousse, congelar y después dosificar la crema y congelar. Desmoldar los individuales y glasear con el glaseado neutro, con una espátula dejarlo encima del bizcocho.

# PASIÓN-FRESA

Composición (para 10 pasteles individuales)



© Joan Cabacés

**Mousse de pasión**
**Compota de fresa**
**Glaseado**
**Pan genovés**

## Mousse de pasión

55 g de azúcar
184 g de glucosa atomizada
215 g de claras de huevo
110 g de masa de gelatina (= 15 g/hoja)
330 g de puré de fruta de la pasión
105 g de nata 35 % M.G.
1 g de albúmina

Calentar la mitad del puré a 45 ºC con la masa de gelatina y, una vez caliente, añadir la mitad restante. Enfriar hasta que gelifique. Calentar el azúcar y la glucosa con la albúmina a 45 ºC y montar para hacer un merengue. Semimontar la nata. Cuando el puré de fruta de la pasión esté gelificado, añadir al merengue y por último la nata. Dosificar.

## Compota de fresa

340 g de puré de fresas
30 g de azúcar invertido
40 g de glucosa líquida
46 g de azúcar
11 g de pectina NH
29 g de masa de gelatina (= 4 g/hoja)

Calentar la glucosa, el azúcar invertido, la gelatina y el puré de fresas a 45 ºC. Añadir la pectina con el azúcar y llevar a hervor. Reservar.

**Glaseado**

3 kg de Absolu Cristal Valrhona
210 g de agua
60 g de glucosa
0,5 g de colorante naranja
1 g de colorante amarillo

Calentar todos los ingredientes a 40 ºC, pasar el túrmix y glasear.

**Pan genovés**

395 g de huevo
400 g de mazapán 50 %
125 g de mantequilla
75 g de harina
5 g de levadura química

Precalentar el mazapán en el microondas, incorporar los huevos uno a uno y montarlo todo hasta que enfríe. Mientras tanto fundir la mantequilla y tamizar la harina con la levadura. Cuando la primera mezcla esté montada al lazo, retirar una pequeña parte que será mezclada con la mantequilla fundida. Cuando esta mezcla esté ligera, incorporar delicadamente la harina y la levadura química. Cocer a 160-180 ºC en horno ventilado, 8-10 minutos aprox.

## Acabado y montaje del plato

En un aro de 8 cm dosificar la mousse de pasión, congelar y, a continuación, dosificar la compota de fresa y reservar en el congelador. Desmoldar y glasear con el glaseado neutro y colocar encima de un disco de 8 cm de diámetro.

# FERNANDO SÁENZ




© Obrador Grate

Nacido en 1971 en Logroño (La Rioja), desde una edad muy temprana demostró que lo suyo era amor por la cocina, algo que veía día a día en su casa. A los trece años comenzó a colaborar en los fogones del restaurante familiar La Taberna del Tío Jorge, una casa de comidas caseras, pero refinadas, donde se trabajaba principalmente el producto y la huerta riojana. Inquieto, curioso y autodidacta pasaba buena parte de su tiempo enfrascado en las revistas especializadas que le hablaban de sabores y elaboraciones, manteniendo una especial predilección por los postres. De hecho, su torrija logró hacerse famosa en la taberna de su familia.

Con todo el conocimiento madurando en su cabeza y con altas dosis de valentía en 2002 se lanza a crear el universo helado que conforman la tienda dellaSera y el Obrador Grate. Dos espacios «bajo cero» que abrió junto con su mujer, Angelines González, quien dejó de ejercer como abogada para vivir el sueño al lado del hombre con el que se casaría en 2006. Su finalidad: sacar el máximo rendimiento a los productos de calidad para obtener un dulce cremoso carente de afeites innecesarios y en el que está presente la cultura gastronómica del entorno.

Tal es así que hoy por hoy el maestro heladero ha revolucionado el mundo de los helados recuperando el oficio e incorporando sus creaciones en platos de alta cocina en los restaurantes de otros reputados chefs, como Eneko Atxa, Andoni Luis Aduriz, Ricard Camarena o Quique Dacosta. «Los helados son cocina y esa es la máxima que inunda nuestro obrador, desde el que servimos helados de máxima calidad para la restauración con una oferta propia y singular, siendo especialistas en la personalización de helados», destaca Sáenz.

Además de su huella en el mundo culinario a través de sus dos sedes de Logroño, Sáenz también ha dejado su impronta ejerciendo como profesor. Desde el año 2006 y hasta 2013 dio clases en la Carpigiani Gelato University, en Bolonia (Italia), además de ser asesor y formador en heladería de numerosos restaurantes gastronómicos del país o ejercer de educador especializado en el Basque Culinary Center. También sus postres fueron parte destacada de la primera edición del MUWI Rioja Fest, un evento dedicado

especialmente a la música indie, pero también al vino y a la gastronomía. Finalmente, cabe destacar que el Obrador Grate fue galardonado como Mejor Espacio Dulce de España en Madrid Fusión 2015, o su participación como ponente en este mismo evento y en Fòrum Gastronòmic, además de haber recibido el reconocimiento al Mejor Pastelero 2016 en los Premios Nacionales de Gastronomía memorial Paco Torreblanca. Un galardón con el que la Real Academia de Gastronomía reconoce su trayectoria, su visión y su arte culinario en el campo de la repostería.

## Obrador Grate y heladería dellaSera

Heladería dellaSera es una ventana de sabor y creatividad desde la que se ofrecen los helados elaborados de forma personal en Obrador Grate. Cada día las numerosas variedades y diferentes sabores alegran visualmente la vitrina de dellaSera, dispuestos para ser degustados. Antes de llegar al público pasan por las manos de los maestros heladeros en el obrador, lugar en el que se materializan las ideas, ilusiones y el conocimiento y creatividad del *alma mater* del proyecto, Fernando Sáenz, para convertir todo ello en gastronomía helada. Un entorno en el que son libres para arriesgar, evolucionar y crecer gracias a que el espacio está equipado con la mejor maquinaria especializada, algo que demuestra que se cuidan todos los detalles en la búsqueda constante de la excelencia.

Partiendo de la base de que consideran que el helado es gastronomía, Sáenz y su equipo han creado el evento «Conversaciones Heladas». Desde hace cinco años invitan a profesionales de diferentes disciplinas a una jornada de formación en Logroño, para que ellos también sirvan como fuente de inspiración de los asistentes con el objetivo de conversar, reflexionar y disfrutar sobre su gran pasión: la gastronomía. Una reunión alrededor de los helados en la que ofrecen, de primera mano, su visión más particular de todo lo que puede llegar a ser este producto elaborado. En 2012 se celebró la primera edición, haciendo así realidad otro de los objetivos de Sáenz: compartir el conocimiento e

intentar ir un paso por delante poniendo como camino la tradición para seguir avanzando y creciendo en pos de la calidad.




© Obrador Grate

## Logroño

La Rioja tiene su propio paraíso del frío ubicado en la calle Portales, en pleno corazón de Logroño, en la heladería dellaSera, desde donde el chef Fernando Sáenz llega al gran público. Su apego a la tierra

riojana va más allá de un local desde el que vender sus creaciones, y lo evidencia a través de la utilización de sus productos: su propuesta está basada en el uso de ingredientes naturales que hayan crecido en esta zona, materias primas de alta calidad de las que se esfuerzan por captar todo el sabor de La Rioja para impregnar las tarrinas con estos manjares, tratando de defender una heladería de territorio y mostrando una clara apuesta por incorporar sabores inéditos y singulares, vinculados al mundo de la viticultura y al campo riojano.

Por este motivo nace el Obrador Grate, que se encuentra ubicado en el entorno natural de una finca situada en el pequeño pueblo de Viana (a diez minutos de Logroño), en donde cuentan con un huerto propio desde el que cultivan de forma orgánica y al ritmo que les marca la naturaleza «hierbas aromáticas como la menta, la melisa, el tomillo limonero o la albahaca, y también frutales, que son protagonistas de nuestros helados en un escenario en el que trabajamos sin tiempo ni reloj», afirma Sáenz, que también ha incorporado otros ingredientes naturales, como la infrutescencia del higo cultivado en el obrador y que forma parte de uno de sus platos fríos estrella, «Sombra de Higuera». El Obrador Grate es por esto un espacio en el que lo importante es el sabor del producto final, impregnado de referencias a la tierra. El huerto de hierbas aromáticas, la cultura del vino de Rioja y la repostería local son así pues sabores protagonistas de una oferta pensada para disfrutar tanto en barquillo como en tarrina. Variedades dulces, saladas y aliños helados a medida son algunos de los productos que se elaboran en el epicentro de su universo helado.




© Obrador Grate

## La filosofía

«Crear helados es nuestra pasión y por ello en nuestro taller buscamos la excelencia a través del cuidado de todos los detalles en el proceso de elaboración: infusiones, maceraciones o reducciones forman parte del mismo para concentrar el sabor de los ingredientes. Este dulce frío es nuestra plataforma de sabor, un trampolín desde el que nos lanzamos en busca de la creación de un

amplio abanico de variedades heladas e infinidad de sabores. Todos, hasta los que estamos por crear, tienen cabida en nuestro universo de gastronomía bajo cero.

»Para obtener el helado perfecto los pasos del proceso de su desarrollo, basados en la artesanía del sabor, están controlados al milímetro. Este es el ADN de nuestra filosofía de trabajo.

»Nos guiamos por las porciones y proporciones, las matemáticas forman parte del sistema de creación, pero nuestra inspiración son los momentos vividos. Entender el presente y el punto actual de un grano de café, un limón o de las aromáticas que plantamos en el pequeño huerto de nuestro obrador son claves fundamentales para comprender nuestra filosofía de trabajo. Vivimos cada instante y lo reflejamos en los sabores, texturas, ingredientes y variedades de nuestras creaciones heladas. Nuestro universo helado no conoce límites y desde nuestro pequeño obrador creamos grandes elaboraciones. Nuestro trabajo es el resultado de «cocinar el frío» teniendo en cuenta que los aromas son la puerta de los recuerdos y nuestra fábrica es el almacén que guarda, da vida y desde donde se distribuyen nuestros sabores y donde el tiempo de reposo es tan importante como el proceso.

»Concebir la heladería como cocina, cocinar el frío, cocinar sabores, escuchar a los ingredientes y dejarles trabajar. Mirar con otros ojos el sabor, no asociarlo con frutos sino con estímulos, incorporar aromas que se encuentran en la naturaleza, discutir si una uva la podemos trabajar verde o sobremadurada, captar el aroma de la higuera, usar una barrica o las lías que deshereda un bodeguero, o darle importancia al tallo de una hierbabuena.»

# CREMA HELADA SOMBRA DE HIGUERA

Composición (para 1kg de helado)



© Obrador Grate

**Hojas de higuera**
**Crema helada**

## Hojas de higuera

70 brotes tiernos de hoja de higuera
1.000 g de agua

Para un litro de maceración añadir 70 brotes tiernos de hoja de higuera a un litro de agua, envasar al vacío, y mantener en frío a 2 ºC durante 15 días, colar el resultado y utilizar la cantidad necesaria.

## Crema helada

200 g de leche entera
70 g de leche en polvo (1 % M.G. de grasa)
272 g de nata (35 % M.G. de grasa)
165 g de dextrosa
43 g de sacarosa
5 g de estabilizante
350 g de maceración de brotes tiernos de hojas de higuera

Calentar la leche entera junto a la leche en polvo, la nata y la dextrosa. A partir de 45 ºC añadir la sacarosa con el estabilizante y subir hasta alcanzar los 85 ºC. Enfriar rápidamente hasta llegar a 4 ºC, y conservar esta mezcla en frío durante 6 horas, removiendo cada hora. Añadir a la mezcla 350 gramos de la maceración de brotes tiernos de hoja de higuera (explicada en el paso anterior) y pasar por la heladora. Una vez obtenido el helado enfriar hasta -18 ºC y reservar hasta el día siguiente en congelación para su uso.

## Armonía con bebida

Vino Blanco Malvasía, DOC La Rioja

**Bodega:** Abel Mendoza

**Canción**
*Mediterráneo*, de Joan Manuel Serrat

# ALIÑO HELADO PARA GAMBA COCIDA

Composición (para 1 kg de helado)



© Matías Pérez Llera

689 g de agua de mar
115 g de dextrosa
6 g de estabilizante
40 g de agua de piel de limón
150 g de vino Fino o Manzanilla

Para el agua de piel de limón triturar 70 gramos de cáscara de limón con 500 gramos de agua mineral, colar y reservar. En un cazo calentar el agua de mar con la dextrosa y el estabilizante, hasta 85 ºC, y enfriar rápidamente hasta 4 ºC. Añadir entonces el agua de

piel de limón y el vino. Dejar madurar esta mezcla en frío (a 4 ºC) durante 6 horas, y pasar por la heladora. Enfriar el helado en congelación hasta -18 ºC. Servir raspando con un tenedor a modo de capas de sal.

# TRUFA HELADA DE PATOVELLANA AL BRANDY DE JEREZ

Composición (para 1 kg de helado)



© Fernando Sáenz

566 g de caldo de verduras
96 g de leche en polvo (1 % M.G. de grasa)
180 g de dextrosa
7 g de estabilizante
6 g de sal
80 g de avellanas tostadas (trituradas en pasta)
40 g de grasa de pato
25 g de brandy de Jerez

En un cazo calentar el caldo y la leche en polvo a partir de 40 ºC. Añadir la dextrosa, envuelta con el estabilizante, y la sal y cuando alcance los 65 ºC añadir la grasa de pato y la avellana tostada. Calentar el conjunto hasta 85 ºC y enfriar rápidamente hasta 4 ºC. Dejar madurar esta mezcla en frío (a 4 ºC) durante 6 horas, añadir el brandy y pasar por la heladora. Enfriar el helado en congelación hasta -18 ºC.

# EL HELADO CON EL QUE SOÑABAN LOS QUESOS

Composición (para 1 kg de helado)



© Fernando Sáenz

414 g de leche entera
120 g de nata 38 % M.G.
29 g de leche en polvo (1 % M.G. de grasa)
135 g de dextrosa
40 g de sacarosa
7 g de estabilizante
40 g de nueces (trituradas en pasta)
65 g de miel de brezo
150 g de pan de cereales (seco y molido)

En un cazo calentar la leche con la nata, la leche en polvo y la dextrosa, a partir de 40 ºC añadir la sacarosa envuelta con el estabilizante y el pan molido. Cuando alcance 65 ºC añadir la miel y las nueces, calentar el conjunto hasta 85 ºC y enfriar rápidamente hasta 4 ºC. Dejar madurar esta mezcla en frío a 4 ºC durante 6 horas y pasar por la heladora. Enfriar el helado en congelación hasta -18 ºC.

# CREMA HELADA DE AJOBLANCO

Composición (para 1 kg de helado)



© Fernando Sáenz

309 g de agua mineral
105 g de leche en polvo (1 % M.G. de grasa)
120 g de dextrosa
6 g de estabilizante
160 g de vino blanco
300 g de ajo blanco

Calentar el agua y la leche en polvo en un cazo. A partir de 40 ºC añadir la dextrosa envuelta con el estabilizante, calentar el conjunto hasta 85 ºC y enfriar rápidamente hasta 4 ºC. Dejar madurar esta

mezcla en frío (a 4 ºC) durante 6 horas, añadir el vino blanco y el ajo blanco y pasar por la heladora. Enfriar el helado en congelación hasta -18 ºC.

# PAOLO TEMESIO




© Roger Ferrero

Barcelonés de nacimiento pero con ascendencias uruguayas e italianas, Paolo Temesio desarrolló su interés por la cocina a los quince años. Fue entonces cuando comenzó su trabajo en la pizzería familiar, pero no sería hasta los diecisiete cuando empezó su formación en el Gremio de Panadería de la Ciudad Condal. «En esa época estudié y trabajé el mundo del pan, pero llegó un momento que necesitaba ampliar mis conocimientos», explica. Quiso aprender pastelería de obrador, y por este motivo cursó un año en el Gremio de Pastelería de Barcelona mientras trabajaba en varias panaderías y pastelerías hasta llegar al puesto de encargado.

2001 fue el año del cambio. Su entrada en la Escuela EspaiSucre, espacio formativo dirigido por el chef Jordi Butrón, especializado en la pastelería de restaurante, transformó su forma de pensar y actuar: «La meta ya no era crear algo dulce, bonito y rico en sabor, eso es fácil. Ahora el objetivo era diseñar un plato que siguiera una línea de sabores, una idea o una combinación con lógica. A partir de entonces fue mucho más gratificante y divertido hacer cualquier postre, pastel, pan o golosina», asegura.

Después de trabajar en diferentes hoteles de la cadena Husa entró en el mundo de los restaurantes y de las estrellas Michelin. También trabajó en diferentes locales gastronómicos del centro de Barcelona, como el restaurante Neichel, pero su objetivo era buscar un lugar donde le dieran gran importancia a los postres para seguir desarrollándose, y en 2008 empezó a trabajar en el restaurante Roca Moo, dentro del hotel Omm, primero dirigido por el chef Felip Llufriu y posteriormente por el chef Juan Pretel, y asesorado por los hermanos Roca.

«Es estupendo estar en un restaurante en el que los postres sean igual de importantes que el resto de los platos de la carta. Algo que no es muy habitual, y eso es una lástima, pero aquí sí se hace», explica. Para él la cocina es el laboratorio gastronómico con el mayor número de combinaciones existentes, un lugar sin límites.

## Roca Moo, hotel Omm

El centro neurálgico de Temesio resulta ser un nuevo concepto de hotel gastronómico abierto a la ciudad, el Omm. El Grupo Tragaluz ha creado un espacio de moda donde el ambiente es el principal atractivo. Contemporáneo y colorista, es uno de los lugares más de moda actualmente en Barcelona. Situado en pleno centro de la ciudad, en el Eixample, fue diseñado por el arquitecto Juli Capella y las interioristas Sandra Tarruella e Isabel López. Dispone de 91 habitaciones modernas, confortables y muy luminosas, con espectaculares vistas al Passeig de Gràcia, una terraza con piscina con vistas a la Casa Milà de Gaudí y un *lobby lounge* en la planta de entrada que acoge el restaurante Roca Moo, «cocina de emociones» el restaurante Roca Bar, «cocina casual»; y un bar-coctelería con *disc-jockey* y música en vivo.

El restaurante gastronómico ofrece una visión muy particular de la cocina catalana poniendo el acento en el equilibrio de sabores y la cocina de degustación en un ambiente cosmopolita y moderno. Además, destaca por ofrecer distintos menús con maridaje de vinos, el de Joan Roca y «Los clásicos», que cambian según la época del año. El restaurante Roca Moo también cuenta con una barra donde, además de degustar los platos, se puede ver cómo se elaboran. La cocina está a cargo del chef Juan Pretel, que ofrece la opción de degustar un menú personalizado. El hotel Omm cuenta además con una estrella Michelin y dos soles en la Guía Repsol.



© Roger Ferrero



© Roger Ferrero

# Barcelona

El restaurante Roca Moo está ubicado en el centro de Barcelona, dentro del hotel Omm. Cataluña es un paraíso gastronómico que ofrece al visitante un gran patrimonio artístico y cultural y el producto de la tierra, la tradición e innovación culinarias. En este sentido cabe recordar que precisamente Cataluña fue declarada en 2016 «Región Europea de la Gastronomía», una iniciativa de una plataforma de regiones europeas administradas por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo (IGCAT).
Para Paolo Temesio la materia prima de la zona es fundamental: «Trabajamos con productos ecológicos de proximidad y de alrededores de Cataluña, al estar tan céntricos y haber tanta demanda del sector de hostelería disfrutamos de una amplia gama de proveedores», afirma, insistiendo en que es muy importante «porque se multiplica la variedad de productos a elegir».
Le gusta trabajar con género puro y directo. Por ejemplo, en la sección de postres se nutre de leche de oveja y fresitas y frutos del bosque, todo ecológico de la zona, o quesos de leche cruda del municipio de Vic. «En realidad se produce una guerra del sabor. Creo que es el objetivo diario de todos los chefs. Conseguir un sabor puro, directo al paladar, que solo se logra con la mejor materia prima y los mejores productos del mercado», destaca.



© Roger Ferrero

## La filosofía

«Un postre es el último recuerdo que se llevará el comensal, y por esta razón tiene que ser vistoso, acorde con una idea principal (una combinación clásica, un recuerdo infantil, una bebida o una golosina de toda de la vida). La idea puede surgir a partir de un comentario, de un producto de la televisión o de cualquier combinación real aplicada a la pastelería que se te ocurra. Mi filosofía de trabajo es buscar los amigos y los enemigos del sabor principal de un postre y trabajar con todos ellos, siempre respetando los sabores por encima de todo y utilizando las técnicas menos agresivas para no estropear el producto.»

# PERFUME OMM (MUSK)

Composición (para 12 personas)




© Roger Ferrero

**Mousse de mandarina**
**Polvo de naranja**
**Sorbete de ciruela roja y jazmín**
**Merengues de rosa**
**Ovulato de vainilla**
**Kumquats confitados**

**Mousse de mandarina**

1.000 g de pulpa de mandarina
50 g de albúmina
6 hojas de gelatina
100 g de azúcar

Disolver las hojas de gelatina, previamente hidratadas, en una parte de la pulpa de mandarina caliente. Añadir el resto de los ingredientes y montar en la KitchenAid en un lugar frío hasta triplicar su volumen.

## Polvo de naranja

6 pieles de naranja
Azúcar (el mismo peso que las pieles)

Turbinar las pieles de naranja con el azúcar y estirar sobre una bandeja gastronom con teflón. Secar al horno a 60 ºC unas 10 horas. Una vez seco volver a turbinar hasta conseguir un polvo de naranja fino. Reservar en lugar seco.

## Sorbete de ciruela roja y jazmín

1.000 g de pulpa de ciruela roja
100 g de agua
100 g de azúcar
3 g de esencia de jazmín natural
100 g de prosorbete

Turbinar todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla brillante y homogénea, reposar 10 horas y pasar por la heladera. Reservar en congelación a -16 ºC, bolear el helado y sumergirlo en la mousse de mandarina. Guardar en congelación.

## Merengues de rosa

120 g de claras de huevo

30 g de azúcar de rosas
1 c.s. de colorante rojo polvo

Montar las claras con el azúcar de rosas y, una vez triplicado su volumen, añadir el colorante rojo. Escudillar en mangas pasteleras con boquilla pequeña en gastronom con teflón. Secar al horno a 50 ºC durante 10 horas. Reservar en lugar seco.

### Ovulato de vainilla

1 unidad de papel de ovulato
100 g de azúcar
100 g de agua
2 vainas de vainilla

Extender la hoja de papel ovulato en una bandeja de horno sobre un teflón y, con un pincel, pintar con el almíbar hecho con agua, azúcar y vainas de vainilla. Secar al horno a 60 ºC durante 10 horas.

### Kumquats confitados

10 kumquats frescos
300 g de azúcar
190 g de agua

Laminar los kumquats y llevar a hervor junto con el azúcar y el agua durante unos 30 minutos. Añadir 60 gramos más de agua y dejar al fuego durante 5 minutos más. Enfriar y reservar tapado en el frigorífico.

## Acabado y montaje del plato

Colocar la bola de sorbete recubierta con mousse de mandarina en el centro del plato. Pegar alrededor los merengues de rosa y el

ovulato de vainilla troceado. Terminar con los kumquats cortados en trocitos y espolvorear con el polvo de naranja.

## Armonía con bebida

Vino dulce Rasim Vipansit Blanc 2014 (D.O. Costers del Segre)

**Variedades:** Garnacha blanca, Xarel·lo y Malvasía
**Bodega:** L'Olivera

El perfume que da nombre a este postre se creó para aportar un olor característico al hotel y a sus espacios. Es un perfume dulce, afrutado y cítrico. El vino que elegimos para acompañar el postre inspirado en el perfume es ideal porque respeta las líneas de ambos productos.

## Canción

*Sinfonía nº 25 en sol menor, K. 183,* de W. A. Mozart

# CHOCOLATE, ALBAHACA Y YUZU

Composición (para 12-14 personas)



© Roger Ferrero

**Mousse de chocolate amargo / Crema de albahaca / Sorbete de yuzu / Crujiente de ovulato de grué y cacao / Gelatina de chocolate / Espuma de chocolate con nitrógeno / Shots de menta / Granizado de kurhi / Crema de chocolate caramel / Crema de limón / Otros**

## Mousse de chocolate amargo

800 g de nata / 1.400 g de chocolate negro 70 % / 12 hojas de gelatina

Remojar las hojas de gelatina y añadir a la nata tibia, disolverlas y a esta mezcla incorporarle el chocolate fundido. Mover con varilla y estirar en gastronom.

## Crema de albahaca

450 g de nata / 450 g de yemas de huevo / 500 g de chocolate blanco / 80 g de albahaca escaldada / 3 hojas de gelatina

Incorporar la nata y la yema en el vaso de la Thermomix y llevar a 85 ºC. Añadir la albahaca, sin temperatura, y turbinar. Agregar la gelatina y el chocolate blanco. Pasar por un chino y dejar reposar.

## Sorbete de yuzu

1 kg de sorbete Boiron de yuzu / 1.000 g de agua / 200 g de prosorbete / 500 g de azúcar / 4 g de xantana

Turbinar todos los ingredientes juntos y dejar reposar durante 8 horas. Pasar por la heladera.

## Crujiente de ovulato de grué y cacao

3 láminas de ovulato / 200 g de TPT / 25 g de cacao en polvo / 1 c.s. de grué de cacao

Hacer el TPT y añadirle el cacao en polvo en caliente. Pintar con esta mezcla dos hojas de ovulato y en la segunda añadir el grué de cacao. Tapar con la última hoja y dejar secar a 80 ºC unas 8 horas.

## Gelatina de chocolate

200 g de agua mineral / 10 g de azúcar / 60 g de chocolate Cuba 70 % / 1,5 g de gelatina en polvo / 1,8 g de agar-agar

Calentar el agua con el azúcar y el agar-agar, y llevar a hervir. Apartar del fuego y añadir la gelatina y el chocolate a 55 ºC. Verter sobre una tapa de Boiron.

## Espuma de chocolate con nitrógeno

450 g de cobertura de chocolate Fleur de Cao 70 % / 570 g de nata / 2,5 g de gelatina en polvo / 2 cargas de sifón

Calentar la nata, verter sobre el chocolate, disolver la gelatina y mezclar todo. Rellenar el sifón cuando aún está tibio, poner dos cargas y echar sobre el nitrógeno —siempre tiene que estar tibio—. Dejar congelar y reservar.

## Shots de menta

400 g de nata / 20 g de infusión de menta chocolatera / 50 g de azúcar / 2,5 g de gelatina en polvo

Infusionar la menta en la nata durante 15 minutos. Añadir el resto de los ingredientes, turbinar y colar. Proceder a hacer los *shots* con nitrógeno líquido.

## Granizado de kurhi

1.000 g de agua / 1 litro de kurhi / 4 g de gelatina en polvo

Calentar una parte de agua, disolver la gelatina y mezclar todo. Dejar congelar.

## Crema de chocolate caramel

500 g de chocolate con leche caramel / 280 g de leche

Calentar la leche y verter sobre el chocolate. Emulsionar y dejar reposar.

**Crema de limón**

10 pieles de limón / 300 g de agua / 80 g de azúcar / 1 c.s. agua para escaldar / 30 g de limoncello

En un cazo escaldar las pieles de limón tres veces en agua y escurrir. Introducir todos los ingredientes con las pieles en otro cazo y poner a fuego flojo durante 3-4 horas, hasta que se transparente la piel. Triturar y colar.

**Otros**

Basil Cress / Limón Cress

## Acabado y montaje del plato

Disponer la mousse y la gelatina de chocolate en el plato de presentación. Incorporar una quenelle de sorbete de yuzu y trozos del ovulato de grué y cacao. Agregar la crema de albahaca, la crema de chocolate caramel y la crema de limón. Terminar con el granizado de kurhi, los *shots* de menta, la espuma de chocolate y unas hojitas de albahaca.

# MACARON DE FRESAS CON NATA

Composición (para 20 personas)



© Roger Ferrero

**Helado de fresa y nata**
**Crispies de fresa**
**Fresas rellenas de nata**
**Confitura de fresas**
**Macaron de fresa**
**Otros**

## Helado de fresa y nata

### 1. Sorbete de fresa

1 litro de puré de fresa
100 g de procrema
100 g de azúcar
1 c.s. de vinagre de Jerez

Triturar todo y dejar reposar 12 horas. Pasar por la heladera.

### 2. Helado de nata

2 litros de leche
400 g de azúcar
150 g de dextrosa
55 g de glicerina
300 g de procrema
1 litro de nata

Turbinar todos los ingredientes y dejar reposar 24 horas. Pasar por la heladera. Hacer una quenelle rellenando primero la cuchara con una parte del sorbete de fresa y completándola con el helado de nata.

## Crispies de fresas

1 c.s. de fresas
1 c.s. de TPT

Cortar en láminas finas las fresas y colocar en un Silpat. Pintar con el TPT y secar 12 horas a 60 ºC.

## Fresas rellena de nata

1 c.s. de fresas
1 c.s. de nata base

Cortar en mitades las fresas más lustrosas que tengamos, quitarles el corazón y rellenarlas con la nata base. Reservar.

## Confitura de fresas

1.000 g de fresas maduras
200 g de azúcar
100 g de agua

Hervir todo junto y dejar en un lado de la plancha durante 6 horas. Una vez confitado triturar.

## Macaron de fresa

300 g de harina de almendra
300 g de azúcar glas
Un poco de colorante rosa
110 g claras de huevo
Almíbar: 300 g azúcar y 70 g de agua
Merengue: 110 g claras de huevo y 5 g de albúmina

Mezclar la harina de almendra, el azúcar glas, el colorante y las claras en la Thermomix durante 1 minuto y dejar reposar en un bol. Poner el almíbar al fuego y cuando llegue a 110 ºC empezar a montar el merengue, con las claras y la albúmina. A 120 ºC verter sobre las claras en marcha semimontadas a hilo, hasta conseguir un color perla. En la mitad del merengue incorporar la primera parte de la receta y añadir el resto del merengue con una lengua de silicona

poco a poco hasta conseguir una masa homogénea. Escudillar en manga con una boquilla lisa de 0,6 mm y cocer a 170 ºC durante 7-9 minutos.

**Otros**

Fresitas

Atsina Cress

## Acabado y montaje del plato

Poner la confitura de fresa en el fondo del plato y encima poner uno de los macarones de fresa. Con cuidado disponer una *quenelle* de helado de fresa y nata e incorporar las fresas rellenas de nata y los crispies de fresas. A un lado apoyar el otro macaron. Decorar con fresitas y con Atsina Cress.

# MANGO, YOGUR Y PISTACHO VERDE

Composición (para 15 personas)



© Roger Ferrero

**Crema de pistacho verde**
**Pistacho verde con azúcar**
**Crujiente de yogur**
**Puntos de yogur griego**
**Mango en manitol**
**Helado marmolado de yogur y mango**
**Mousse helada de yogur y orejones**

## Crema de pistacho verde

200 g de cobertura de chocolate blanco
200 g de pasta pura de pistacho verde
100 g de nata

Hervir la nata, verter sobre la cobertura blanca y remover. Una vez fundida la mezcla —y aún tibia— añadir la pasta de pistacho verde. Reservar en cámara frigorífica durante 3 horas. Una vez fría mezclar con varilla y guardar en biberón.

## Pistacho verde con azúcar

125 g de azúcar
20 g de agua
200 g de pistachos verdes crudos

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar hasta 120 ºC. Retirar del fuego, añadir los pistachos y remover enérgicamente hasta que se separen entre ellos. Una vez fríos calentar en el horno durante 4 horas a 60 ºC para conseguir una textura crujiente de color blanca. Reservar en un recipiente seco sin humedad.

## Crujiente de yogur

125 g de yogur griego

Estirar en una gastronom sobre un teflón el yogur muy fino y secar al horno a 50 ºC durante 4 horas. Reservar en un recipiente seco sin humedad. A la hora de emplatar, trocearlo.

## Puntos de yogur griego

1 yogur griego

Texturizar el yogur con varilla y reservar en biberón en el frigorífico.

## Mango en manitol

2 mangos frescos
100 g de manitol

Cortar en gajos pequeños el mango fresco y con un palillo sumergirlos uno a uno en manitol líquido, enfriar y reservar en el frigorífico.

## Helado marmolado de yogur y mango

### 1. Mango

200 g de agua
1.000 g de pulpa de mango
125 g de prosorbete Sosa
70 g de azúcar

Turbinar todos los ingredientes y dejar reposar 12 horas. Pasar por la heladera y rellenar hasta la mitad del recipiente.

### 2. Yogur griego

250 g de leche entera
80 g de azúcar
40 g de dextrosa
100 g de procrema
750 g de yogur griego
15 g de glicerina
20 g de yogur en polvo

Turbinar todos los ingredientes, dejar reposar 12 horas y pasar por la heladera. Terminar de rellenar el recipiente anterior, con sorbete de mango, con este helado de yogur, y mezclar suavemente con una cuchara hasta conseguir el efecto mármol con las dos mezclas. Reservar en el congelador a -16 ºC.

**Mousse helada de yogur y orejones**

700 g de yogur griego
30 g de yogur en polvo
200 g de nata semimontada
60 g de azúcar
50 g de gelatina en polvo
350 g de orejones deshidratados

Mezclar el yogur griego, el yogur en polvo y el azúcar. Calentar una parte de esta mezcla y disolver en ella la gelatina en polvo, incorporar la nata semimontada y los orejones troceados. Estirar sobre papel de horno y darle una altura de 1 cm de alto, congelar y cortar. Mantener siempre en congelación.

## Acabado y montaje del plato

Montar en un plato a lo largo. Pintar el plato con la crema de pistacho verde. En el centro colocar un poco de la mousse de yogur y orejones y encima disponer una *quenelle* del helado marmolado de yogur y mango. Incorporar los trocitos de crujiente de yogur pinchados en la mousse. Agregar el mango en manitol y los pistachos azucarados y acabar con unos puntos de yogur texturizado con varilla.

# XUFA, CAFÉ, AVELLANA Y LIMÓN

Composición (para 12 personas)



© Roger Ferrero

**Sorbete de kalua**
**Puré de limón**
**Pieles confitadas de limón**
**Horchata**
**Granizado de horchata**
**Cuajada de horchata**
**Bizcocho de avellana y limón**

## Sorbete de kalua

700 g de agua
300 g de kalua
150 g de maltodextrina helados
100 g de procrema
20 g de azúcar

Turbinar todo, dejar reposar 12 horas y pasar por la heladora.

## Puré de limón

6 pieles de limón
600 g de agua
6 g de agar-agar
100 g de azúcar
1 zumo de limón

Llevar a hervor 3 veces las pieles con el agua y el azúcar. Retirar las pieles para uso posterior. Al agua que queda incorporarle el zumo de limón y añadir 1 gramo de agar-agar por cada 100 gramos, llevar a hervor, gelificar y triturar. Al final añadir una ralladura de limón con Microplane.

## Pieles confitadas de limón

Pieles de la elaboración anterior
1 c.s. de limoncello

Con las pieles de la elaboración anterior hacemos una juliana y reservamos en limoncello.

## Horchata

1.000 g de agua
150 g de azúcar
400 g de chufa hidratada 12 horas

Triturar todo muy bien y colar por chino fino, conservar máximo 48 horas en refrigeración.

## Granizado de horchata

1.000 g de horchata

Congelar y raspar al momento del pase.

## Cuajada de horchata

500 g de horchata
3 hojas de gelatina

Hidratar las hojas de gelatina, llevar a ebullición en un cazo con horchata y cuajar 30 gramos por plato.

## Bizcocho de avellana y limón

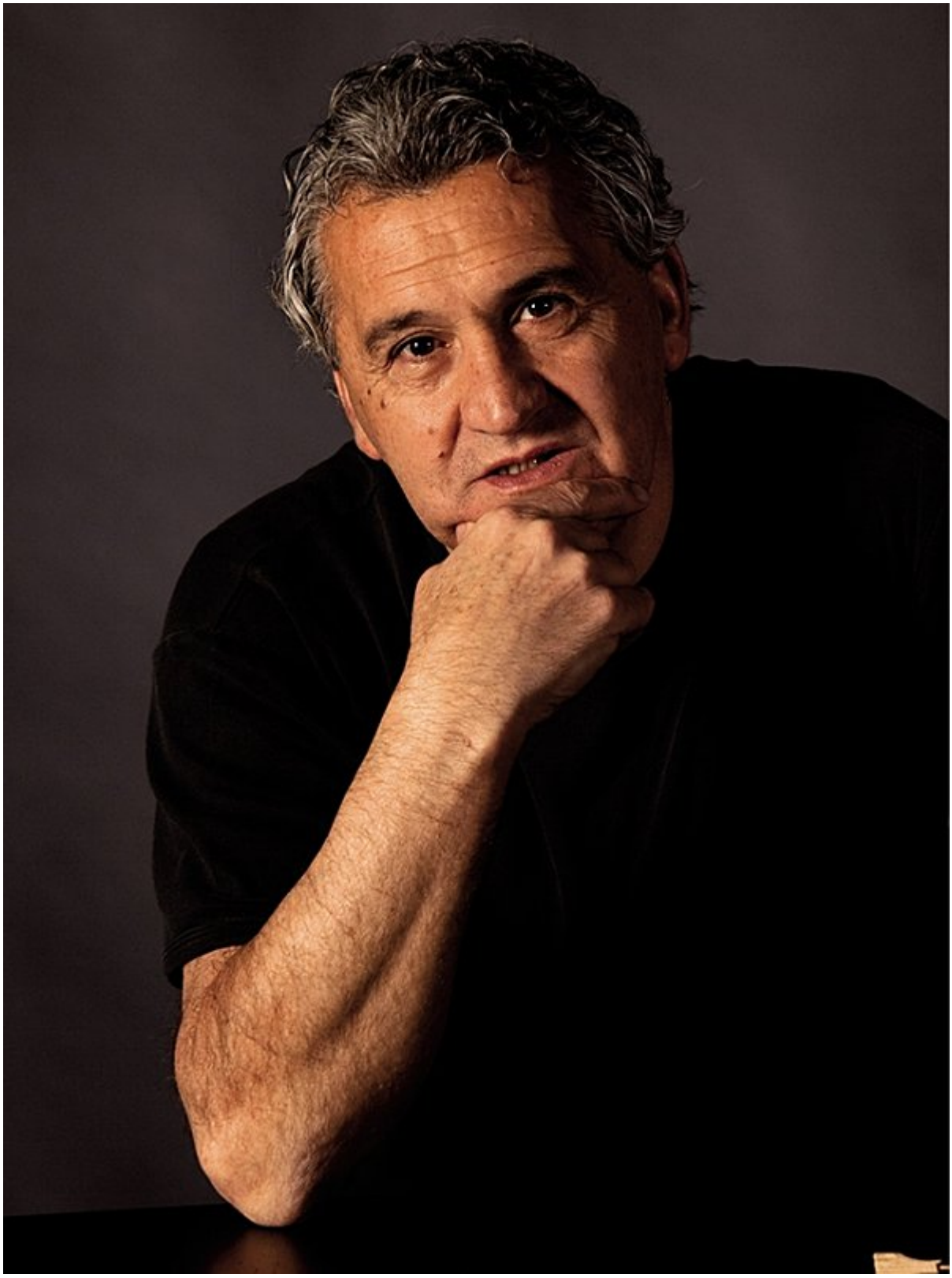
675 g de avellana tostada en polvo
150 g de harina
3 cucharaditas de impulsor
600 g de azúcar
9 huevos
Zumo de 3 limones
600 g de mantequilla

Mezclar la avellana, la harina, el impulsor, el azúcar y los huevos dentro de un bol con una lengua de silicona. A esta pasta se le añade el zumo de limón y por último la mantequilla en pomada. Poner en una gastro honda con papel de horno y cocinar a 160 ºC durante 20-30 minutos.

## Acabado y montaje del plato

Poner en la base del plato la horchata. Colocar encima el bizcocho de avellana y limón y encima una *quenelle* de sorbete de kalua. Incorporar la cuajada y el granizado de horchata y terminar con las pieles confitadas de limón.

# PACO TORREBLANCA



© Juan Carlos Francés

Nacido en la ciudad alicantina de Villena el 5 de febrero de 1951, a la repostería llegó de manera accidental, a la edad de doce años: «Mi padre me envió a trabajar a París a casa de *monsieur* Jean Millet, el mejor obrador de Francia —ya que mis antepasados tenían negocios de panaderías y pastelerías—, y mi estancia allí marcó lo que sería mi filosofía de trabajo». Para Paco Torreblanca es fundamental el rigor, la disciplina profesional, la pasión por el trabajo bien hecho y el uso de unas materias primas naturales y de la mejor calidad.

Su formación a cargo de Millet fue rigurosa y no exenta de sacrificio, algo que hizo mella en el chef, consiguiendo que se apasionase por esta profesión, «la que me lo ha dado todo». Durante los diez años que trabajó en París asistió a la Escuela de Bellas Artes, y a su regreso a España montó su primer negocio, una pastelería ubicada en la avenida José Martínez González de Elda (Alicante), bautizada como Totel, y que adquiere el nombre del pensamiento nipón más zen. «Algo que empieza a resurgir entre las sombras, como un rayo de sol tras la tormenta, como una luz a través de la hojarasca de un bosque cerrado o como el primer resplandor de ese amanecer que tan característicamente simboliza la bandera del sol naciente», explica. Bajo esa leyenda fue inaugurada un 19 de marzo de 1978 coincidiendo con la festividad de San José.

Su esfuerzo, reflejado en los detalles, empezó a cosechar diversos reconocimientos, como la Medalla de Oro en Maicop en 1979 y 1981, o la Medalla de Oro en Alimentaria en 1980, entre otros. En 1988 fue galardonado con el premio al Mejor Maestro Artesano Pastelero de España y, dos años después, en 1990, recibe el de Mejor Pastelero de Europa. Son unos años en los que los premios internacionales, así como sus logros en la cocina dulce, no cesan, y en 2004 acepta nada menos que el encargo de elaborar la tarta nupcial de la boda del Príncipe de Asturias. «Fue un honor que depositasen en mí una confianza de tal responsabilidad. No me quedé tranquilo hasta que recibí, de todos los invitados, en pie y encabezados por el príncipe Carlos de Inglaterra, una ovación unánime», asegura.

Obtuvo también el premio al Mejor Pastelero de Postres de Restaurante de España y la Academia de Gastronomía Española

reconoció sus logros. En 2010 fue nombrado Doctor Honoris Causa en Tecnología de los Alimentos por la Universidad Politécnica de Valencia y en 2013 en Bellas Artes por la Universidad Miguel Hernández, de Elche.
Además de su trabajo creativo como repostero también ha divulgado sus conocimientos con la edición de varios libros, entre los que cabe destacar *La Obra de Paco Torreblanca* (premiado como Mejor Libro de Postres del Mundo en 2003) y *La cocina dulce*, a la vez que intervenía en prestigiosos congresos a nivel mundial como San Sebastián Gastronomika, StarChefs International Congress de New York, Madrid Fusión, Lo Mejor de la Gastronomía, Mistura Perú o Relais Desserts International.

## Escuela Torreblanca y Totel

Paco Torreblanca diversificó su trabajo apostando por la formación en 2013. De ahí nace la Escuela Torreblanca en Petrer (Alicante), donde asisten profesionales de todo el mundo a sus cursos de tres y seis meses, o realizando *stages* en su obrador, pasando así por todas las secciones.
Fundada y dirigida por el chef con el apoyo de su hijo Jacob Torreblanca, el principal motivo de su creación obedece a que, después de su larga trayectoria y dedicación al mundo de la pastelería, decide compartir todos sus conocimientos y experiencias mediante la enseñanza. Es una ilusión que siempre tuvo: crear una escuela para profesionales, no masificada, para los que empiezan y para los que quieren seguir aprendiendo de la mejor manera y con las mejores herramientas. La pastelería requiere mucha dedicación y paciencia, de ahí que los grupos sean reducidos y con un límite de veinte personas por convocatoria, en una preocupación por los alumnos que va más allá de las clases, ya que siempre está dispuesto a atender a las dudas de aquellos que han pasado anteriormente por sus aulas. «En realidad es el mismo espíritu de los Relais Desserts al que pertenecemos: amor a la profesión y a la materia prima de máximo nivel. No es fácil, pero afortunadamente

nuestros objetivos se están cumpliendo y confiamos en seguir progresando», apunta. Una experiencia o un aprendizaje de vida para expertos y *amateurs*.

La empresa es consecuencia del buen funcionamiento de la pastelería Totel, inaugurada en 1978. Productores de dulce de alta calidad y contrastado prestigio a nivel nacional y mundial debido a sus reconocidos premios en todos los ámbitos gastronómicos, la empresa consta de un obrador con superficie de 2.000 metros cuadrados y da empleo a cien profesionales. Esto hace que la línea de negocio se subdivida basándose en dos actividades principales: la distribución directa al sector hostelero y la venta al público desde las propias tiendas. Ambas se mantienen en una estricta política de calidad.

Conseguir la máxima satisfacción de los clientes, poner a disposición del personal todos los recursos necesarios para lograr mejorar de forma continua la prestación de los servicios de la organización, establecer unos objetivos de calidad medibles y coherentes con su política, y realizar revisiones periódicas con el fin de asegurar su correcta adecuación a las necesidades de los compradores, son sus objetivos primordiales.

Vanguardia y tradición se unen para crear los más sutiles postres de alta cocina, pensados para grandes consumidores del sector de la hostelería. Estos productos representan las mejores creaciones artesanas de autor: «Todos nuestros productos se elaboran de la manera tradicional, sin colorantes ni conservantes, y se sirven congelados con todas las garantías de calidad», puntualiza Torreblanca.



© Masuno Imagen



© Masuno Imagen

## Alicante

Sus establecimientos se encuentran ubicados en Petrer, en la provincia de Alicante, junto a la Costa Blanca del mar Mediterráneo.

Su fisonomía es, en parte, el resultado de los vestigios humanos de distintas épocas que se han podido catalogar y que pueden contemplarse en el Museo Arqueológico y Etnológico Dámaso Navarro. Su casco antiguo cuenta la historia de la localidad al albergar monumentos como el castillo-fortaleza de la época musulmana. Con extensos parajes verdes donde disfrutar del buen clima, Petrer destaca también por su gastronomía tradicional y variada. Platos que van desde la gachamiga, pasando por el gazpacho y regado todo con buenos y afamados vinos blancos, rosados y tintos.

Manteniendo este concepto de cocina de raíces, pero trayéndola a nuestros tiempos, Paco Torreblanca se introduce en la parte culinaria de la ciudad usando productos de la zona y aportando el toque dulce. Petrer fue escogido como sede de su empresa culinaria tanto por las materias primas de calidad que ofrece la zona, destacando la almendra Marcona, como también por su luminosidad. «La búsqueda de la luz del mar y de la tierra es fundamental en mi vida. Algo que hubo un tiempo en el que faltó durante mi estancia en el sótano de un obrador en París.»



© Masuno Imagen




© Masuno Imagen

## La filosofía

«El estilo y la filosofía de trabajo de la Escuela Torreblanca se basan en la tradición y en la sencillez. Se trata de una enseñanza especializada y atendida personalmente por mi hijo Jacob y por mí, que estamos día a día en las aulas. El objetivo es que al finalizar el curso cada alumno salga con un dossier completo y con los mayores conocimientos adquiridos posibles, con una base sólida. Queremos convertirnos en un referente mundial y es con ese ánimo que destinamos todos los esfuerzos a nuestro alcance. El respeto a la profesión y al producto de primer nivel, que sea natural, sin colorantes (a excepción de la parte dedicada a las piezas de azúcar artísticas), es una parte fundamental de las enseñanzas. Queremos que aprendan a querer el producto, a no ponerle aditivos innecesarios y a comprometerse con la calidad. Por supuesto, el objetivo es que al salir de aquí estén capacitados para abrir su propio negocio.

»Indudablemente una visión que siempre he defendido es la búsqueda de la recuperación de los sabores, que la materia prima sea de primera calidad y por supuesto natural. Es decir, la esencia de la pastelería tradicional, manteniendo las raíces, pero también actualizándola, poniéndola al día. Debe existir la necesidad de encontrar y establecer tu esencia, una identidad determinada que te permita posicionarte en un mundo cada vez más globalizado.

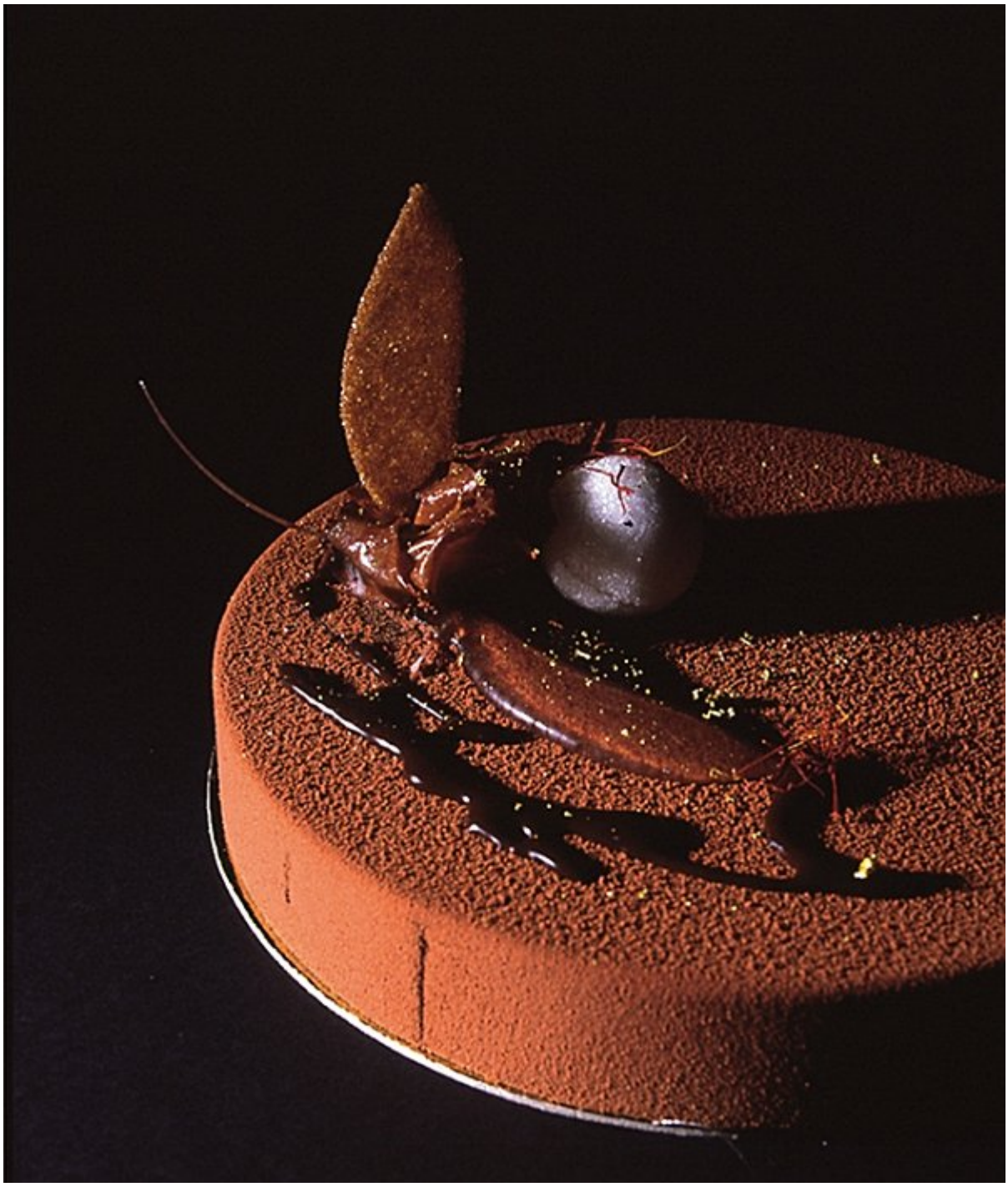
»Mi filosofía y estilo de trabajo se basan en la sencillez, una estética con líneas más limpias, con menos decoraciones, con definición de los sabores y la búsqueda del equilibrio entre los diferentes componentes de las creaciones.

»La pastelería es arte, y la creatividad va ligada a ella. Por ello buscamos que la gente no se quede solo con el resultado final, sino que valore realmente lo que hay detrás de esa estética y ese sabor. Que se dé cuenta del arduo trabajo que supone, el enorme esfuerzo de mejorar o la incesante y constante búsqueda para evolucionar y crecer.

»Para ser original primero tienes que tener una dedicación, y por supuesto te tiene que gustar este mundo, tener pasión… sin ello es imposible tener creatividad. Visión es el arte de ver las cosas invisibles.»

# TARTA DE CHOCOLATE Y AZAFRÁN

Composición (para 8-10 tartas)



© Francesc Guillamet

# Sablé bretón
# Crema de azafrán con manzana confitada y miel

## Sablé bretón

450 g de mantequilla
320 g de azúcar
10 g de sal
160 g de yemas de huevo
450 g de harina fuerte, tipo 55
30 g de impulsor (levadura)

Montar la mantequilla, junto con el azúcar y la sal, con una batidora con varillas hasta que adquiera textura de pomada. Transcurridos unos 5 minutos, cuando la mantequilla esté esponjosa, añadir las yemas y seguir batiendo durante 5 minutos. Pasado este tiempo cambiar las varillas por la pala, remover y añadir poco a poco la harina, tamizada y mezclada con el impulsor, en forma de lluvia. Remover durante 30 segundos aproximadamente.
Sobre la placa de horno colocar un tapete de silicona escudillando la masa sablé en círculos pequeños, de un poco menos de 3 cm de diámetro. Para afinar el tamaño cortar el sobrante con ayuda de un cortapastas después de la cocción. Para los pasteles utilizar aros de acero de 16 cm de diámetro, rellenar el fondo del aro con la masa de sablé, escudillándola con la manga de forma circular y dejando 5 mm de altura aprox.

## Crema de azafrán con manzana confitada y miel

### 1. Manzana confitada con miel

1 manzana Granny Smith
3 g de miel de romero
10 g de azúcar

Se utilizará una manzana por tarta y un cuarto para los individuales. Pelar las manzanas y extraer el corazón. Cortarlas en cuartos y cada uno de ellos en tres trozos. Colocarlas en un cazo y espolvorear con el azúcar. Añadir una cucharadita de miel por manzana, tapar el recipiente con film y dejar cocinar a fuego lento. Remover de vez en cuando para conseguir una cocción homogénea, hasta que las manzanas estén al dente ligeramente. Es decir, que se puedan morder pero que no se deshagan. Retirar del calor y reservar. Puede realizarse la cocción tanto a fuego convencional como en placa de inducción al 8; también en microondas a temperatura media. Guardar algunos trozos de manzana para decorar la tarta individual.
**Nota:** Al cocer las manzanas con el film este se hincha y al acabar la cocción baja, se crea así un vacío que permite guardar las manzanas en el frigorífico a 4 ºC sin sacarlas del cazo durante una semana.

## 2. Crema de azafrán

3 litros de nata al 32 % de M.G.
60 g de miel de azúcar
360 g de azúcar
30 g de yemas de huevo
9 pistilos de azafrán de La Mancha
18 g de hojas de gelatina

Poner a hervir la nata con la miel, los pistilos de azafrán y la mitad del azúcar. Aparte en un bol, mezclar y blanquear las yemas con el resto del azúcar. Cuando la nata arranque su hervor, verter sobre las yemas y mezclar bien. Llenar con la mezcla moldes de flexipan de unos 18 cm de diámetro y cocer en el horno a 180 ºC durante 25 minutos. A continuación, añadir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Mezclar bien y pasar por la Thermomix para obtener una crema lisa.

## 3. Composición

Una vez que tenemos las dos elaboraciones, colocar las manzanas en el fondo de los moldes de silicona de unos 2,50 cm de diámetro y cubrimos con la crema de azafrán vertiéndolo en aros de unos 16 cm de diámetro y 1,5 cm de altura. Los pistilos de azafrán se pueden dejar, o bien se pueden eliminar colando la crema. Congelar y reservar para el montaje.

## Acabado y montaje del plato

Disponer aros metálicos de 3 cm de alto y 18 cm de diámetro, forrados con plástico PVC, sobre una placa de acero cubierta con una hoja de guitarra (lámina de plástico).
Se monta al revés. Extender en el fondo del aro una capa de mousse de chocolate bien extendida y lisa, colocar encima la crema de azafrán y la manzana y cubrir con una nueva capa de mousse. Tapar con film plástico la superficie, presionar con una lata para igualar y congelar.
Voltear, desmoldar y pintar con la pintura de chocolate. Decorar con un poco de glaseado de cobertura negra y glaseado neutro, una bola de candy blanco, una hoja de candy de azúcar moreno, hebras de azafrán y un poco de polvo de oro.

## **Armonía con bebida**

Vinos húngaros Tokaji

**Bodega:** Royal Tokaji

Siempre que un postre contenga especias e infusiones como elemento básico, y no simplemente como un cierto matiz, el maridaje debería primar por su exaltación. Mi elección iría hacia vinos con podredumbre o con aporte de azúcares sin un exceso de untuosidad, como, por ejemplo, los húngaros Tokaji sin muchos grados puttonyos, ya que estas elaboraciones, con especias, son

muy susceptibles de perder su encanto con unos vinos con exceso de alcohol y persistencia en la boca.

**Canción**
*Imagine,* de John Lennon

# HUEVO DE ORO

Composición (para 50 unidades)



© Torreblanca

**Mousse de chocolate y vainilla**
**Candy de grapa**
**Bizcocho de chocolate**
**Láminas de oro**

## Mousse de chocolate y vainilla

380 g de nata 32 % M.G.
380 g de leche
210 g de azúcar invertido (tremoline)
3 vainas vainilla Bourbon
380 g de yemas de huevo
1.000 g de cobertura de chocolate 64 %
1.800 g de nata 32 % M.G.

Hervir 380 gramos de nata, con la leche, el azúcar invertido y las vainas de vainilla, abiertas y raspadas. Para obtener un mejor sabor es recomendable preparar esta infusión el día antes del montaje, ya que debe reposar unas 12 horas en el frigorífico antes de realizar la mezcla con la cobertura.
Aparte, montar los 1.800 g de nata restantes. Batir ligeramente las yemas y verter sobre la infusión. Cocer a la inglesa a 85 ºC. Retirar del fuego, echar sobre la cobertura de chocolate triturada y pasar por la Thermomix a 30 ºC para obtener una ganache. Incorporar un poco de este chocolate a la nata montada y homogeneizar mezclando cuidadosamente. Añadir a la nata restante que ya está montada y remover cuidadosamente con espátula hasta obtener un conjunto liso y brillante.

## Candy de grappa

750 g de azúcar
250 g de agua
150 g de grappa
Almidón

Cocer el azúcar con el agua hasta alcanzar los 36-37 ºC. Añadir la grappa y tapar con un paño durante 5 minutos. Trasladar de un recipiente a otro con delicadeza como si se estuviera decantando. Poner en un escanciador y hacer las formas deseadas sobre el almidón. Guardar en la estufa a 40 ºC durante 6 horas, darle la vuelta y dejar otras 6 horas aproximadamente. Retirar, cepillar y conservar entre los 16-18 ºC hasta su uso.

### Bizcocho de chocolate

1 kg de harina de almendra
800 + 200 g de azúcar
200 g de harina
160 g de yemas de huevo
1.200 g de huevo
100 g de cacao en polvo
800 g de claras de huevo

Tamizar la harina junto con la almendra molida, montar con la pala y añadir 800 gramos de azúcar, el huevo y la yema.
Realizar un merengue con la clara y 200 gramos de azúcar y mezclar con lo anterior. Por último, echar el cacao tamizado. Meter las planchas al horno 240 ºC.

### Otros

1 lámina de oro

## Acabado y montaje del plato

Llenar un molde de silicona flexipan con mousse de chocolate y vainilla, colocar el candy de grappa en el centro y cerrarlo con bizcocho de chocolate. Reservar en congelación hasta su uso. Decorar con una tela de araña de azúcar isomalt.

Para finalizar, añadir un canelón dorado (cocinado con azúcar soplado y láminas de oro) y rellenarlo con mousse de chocolate.

# POSTRE DALÍ

Composición (para 50 unidades)



© Francesc Guillamet

**Borracho o savarín / Mousse de chocolate / Caramelo isomalt / Campana isomalt / Nata azucarada a la vainilla / Almíbar con especias**

## Borracho o savarín

500 g de harina panificable de media fuerza tipo 65 / 10 g de sal / 30 g de azúcar / 100 g de agua / 20 g de levadura biológica / 200 g de huevos / 200 g de mantequilla / 1 c.s. de curry en polvo

Colocar en una batidora con el gancho la harina tamizada, el azúcar, la sal, la levadura disuelta con el agua y la mitad de los huevos. Empezar a amasar. Añadir lentamente los huevos restantes y trabajar con viveza para conseguir una masa lisa y elástica. Cubrir con film plástico y dejar reposar 1 hora a 30 ºC. Volver a colocar en la batidora, añadir el curry y trabajar vivamente. Incorporar la mantequilla fundida y templada, y seguir amasando hasta que esté lisa y elástica. Llenar hasta la mitad los moldes de silicona. Dejar fermentar a 30 ºC y con un 70 % de humedad. Cuando la masa haya subido hasta el borde de los moldes, cocer en horno entre 210-220 ºC con suelo, techo y tiro abierto. Estarán cocidos cuando la superficie tenga un tono dorado. Una vez hecho, desmoldar rápidamente.

## Mousse de chocolate

380 g + 1.800 g de nata 32 % de M.G. / 380 g de leche / 210 g de azúcar invertido (tremoline) / 3 vainas de vainilla Bourbon / 380 g de yemas de huevo / 1 kg cobertura al 70 % de cacao.

Hervir 380 gramos de nata, con la leche, el azúcar invertido y las vainas de vainilla, abiertas y raspadas. Dejar reposar unas 12 horas en el frigorífico. Montar la nata restante. Batir ligeramente las yemas y echar sobre estas la infusión. Cocer esta crema inglesa a 85 ºC. Retirar del fuego, verter sobre la cobertura triturada y pasar por la Thermomix a 30 ºC para obtener una ganache. Incorporar un poco de esta ganache a la nata montada y homogeneizar. Mezclar cuidadosamente e incorporar a la nata montada restante. Remover cuidadosamente con espátula, hasta obtener un conjunto liso y brillante.

## Caramelo isomalt / Campana isomalt

1 kg de azúcar isomalt / 8 g de agua

Calentar en un cazo el azúcar hasta que se funda y llevar a ebullición. Incorporar cuidadosamente el agua, poco a poco para evitar salpicaduras. Disponer sobre un tapete de silicona un aro metálico de un diámetro que sea el ancho máximo que se desee que tenga la campana, y verter en su interior un poco del caramelo. La cantidad debe ser la suficiente para que el caramelo llegue hasta los bordes de la base del aro. Levantar cuidadosamente el aro y seguir subiendo hasta que se obtenga la forma y altura deseadas. Es necesario realizar este proceso de forma continuada pero lenta. Una vez obtenida la pieza de las proporciones deseadas dejar cristalizar completamente. Recortar las partes sobrantes con un cuchillo caliente.

## Nata azucarada a la vainilla

100 g de nata al 32 % de M.G. / 10 g de azúcar a la vainilla

Semimontar la nata con el azúcar. Reservar.

## Almíbar con especias

1.000 g de agua mineral / 400 g de azúcar / 1 estrella de anís / 1 naranja / 1 c.s. pimienta de Jamaica / 1 c.s. curry / 50 g pulpa de fruta de la pasión

Mezclar el agua con el azúcar, calentar y añadir las especias y la pulpa de fruta de la pasión. Cuando arranque el hervor, retirar del calor y dejar enfriar hasta llegar a los 50 ºC. Sumergir en este almíbar los savarín (elaborados en pasos previos), dejar que se empapen bien, retirarlos y dejarlos escurrir sobre una rejilla. Reservar hasta su uso.

## Otros

Champagne brut / Curry

## Acabado y montaje del plato

Colocar el savarín en el centro del plato. Regar ligeramente con un poco de champagne brut, espolvorear con un poco de curry y llenar el centro del bollo con mousse de chocolate y fruta fresca. Cubrir con la campana de isomalt, y al servirlo verter en el interior una cucharada de nata azucarada que habremos calentado a 45 ºC justo antes del emplatado.

# TARTA MARRON GLACÉ

Composición (para 4 unidades)



© Francesc Guillamet

**Bizcocho cuchara de castaña**
**Flan de castaña caramelizada**
**Crema de castaña y ron cubano**
**Glaseado negro**

## Bizcocho cuchara de castaña

200 g de puré de castaña azucarado / 680 g de claras de huevo / 440 g de yemas de huevo / 350 g de harina floja / 150 g de maicena / 400 g de azúcar / 1 g de flor de sal

Batir ligeramente las yemas con el puré de castañas. Incorporar las claras montadas con el azúcar y la sal.
Añadir la harina y la maicena y revolver. Formar círculos de 16 cm de diámetro con 150 gramos de masa. Cocer a 210-220 ºC durante 6 minutos aproximadamente.

## Flan de castaña caramelizada

250 g de leche / 250 g de nata líquida / 2 vainas de vainilla / 120 g de yemas de huevo / 80 g de azúcar / 200 g de pasta de castañas / Trozos de castañas Sabaton

Abrir y raspar sobre la leche las semillas de las vainas de vainilla, reservando el exterior para otros usos. Mezclar en frío todos los ingredientes, excepto los trozos de castaña.
Verter en el interior de moldes de silicona flexipan de 16 cm de diámetro y 1 cm de altura y esparcir en la superficie los trozos de castaña. Cocer a 180 ºC durante unos 60 minutos. Enfriar y congelar. Caramelizar antes de usar.

## Crema de castaña y ron cubano

1,125 kg de crema pastelera con vainilla / 30 g de gelatina neutra en polvo / 600 g de pasta de castaña / 50 g de cobertura de chocolate con leche / 60 g de ron caliente / 750 g de nata al 32 % M.G.

A la crema pastelera le añadiremos la gelatina en polvo, la cobertura fundida y la pasta de castaña. Enfriar a 30 ºC y añadir la nata poco montada. Incorporar el ron al final.

### Glaseado negro

2.700 g de azúcar / 450 g de leche en polvo
600 g de cacao en polvo / 1.800 g de nata al 32 % M.G. / 15 g de hojas de gelatina
2.150 g agua / 1 c.s. gelatina neutra en polvo

Poner a cocer el agua con el azúcar y la leche en polvo, remover bien para eliminar grumos. Cuando esté caliente añadir el cacao y la nata y cocer hasta que alcance la densidad de 32º Baumé. Cuando la mezcla esté a 60 ºC incorporar las hojas de gelatina, previamente remojadas en agua fría, bien escurrida y seca. Pesar la preparación y añadir la mitad de su peso total, de gelatina neutra.

### Otros

Pasta de marron glacé, cereza caramelizada, castaña caramelizada, grosella caramelizada y candy de hinojo.

## Acabado y montaje del plato

Esta tarta se monta a la inversa sobre una plancha de 60 x 40 cm con hoja de guitarra (plástico transparente) y encima de esta aros de 20 cm de diámetro y 3 cm de altura.
Echar en los aros una capa de crema de 0,5 cm, colocar encima el disco de interior de flan de castaña caramelizado, una nueva capa de crema y acabar con el disco de bizcocho de castaña, ligeramente humedecido con un almíbar a 15º Baumé. Congelar, desmoldar y bañar sobre rejilla con el glaseado negro. Decorar con un lingote de pasta de marron glacé, una cereza caramelizada (con caramelo de chocolate y oro), una castaña caramelizada (con caramelo de

chocolate y oro), un grano de grosella caramelizado y candy de hinojo.
Esta elaboración puede conservarse en frigorífico durante 3 días a 10 ºC y 30 días congelada a -20º.

# CONFITURA DE TOMATE Y MACARON

Composición (para 60 unidades)



© Francesc Guillamet

**Confitura de tomate**
**Crema de limón**
**Helado de queso de cabra**
**Macaron de vainilla**

## Confitura de tomate

1 kg tomates rojos y maduros
200 g de azúcar
1 vaina de vainilla de Tahití
Ralladura de 1 limón

Pelar los tomates y eliminar las pepitas. Mezclar todos los ingredientes en un cazo y cocer lentamente, durante unos 30 minutos, hasta obtener una confitura.

## Crema de limón

300 g de zumo de limón
600 g de azúcar
Ralladura de la piel de 4 limones
400 g de mantequilla

Calentar el zumo junto con 300 g de azúcar y la ralladura de la piel de los 4 limones. Aparte, blanquear los huevos con el azúcar restante; incorporarlos al zumo, mezclar y seguir cociendo hasta los 85 ºC. Enfriar hasta que el conjunto esté a 40 ºC. Incorporar la mantequilla en pomada, mezclar y reservar en frigorífico en un recipiente tapado con film de plástico.

## Helado de queso de cabra

200 g de agua mineral
100 g de glucosa atomizada 21 DE
150 g de azúcar
50 g de zumo de limón

500 g de queso de cabra
3 g de estabilizante para cremas

Calentar a 35 ºC el agua. Aparte, mezclar la glucosa atomizada, el azúcar y el estabilizante; incorporar a esta mezcla el agua y remover bien. Calentar a 50 ºC e incorporar el zumo de limón. Seguir calentando hasta que alcance los 85 ºC y enfriar rápidamente. Bajar la temperatura hasta 0 ºC e incorporar el queso de cabra, triturar y dejar madurar durante 4 horas a 2 ºC y turbinar o reservar en las cubas de la Pacojet en congelador a -20 ºC hasta el momento del emplatado.

### Macaron de vainilla

500 g de TPT de almendras Marcona (que tenga humedad)
100 g de azúcar glas
200 g de claras de huevo
50 g de azúcar
1 vaina de vainilla

Mezclar y tamizar el TPT con el azúcar glas. Aparte, abrir y raspar la vaina de vainilla sobre las claras, reservar la vaina para otros usos y montar las claras con el azúcar. Incorporar a las claras el TPT y mezclar delicadamente con espátula. Con esta masa y con la manga, escudillar puntos del tamaño deseado sobre un tapete de silicona colocado sobre una placa de cocción. Cocer en horno con tiro abierto a 160 ºC durante 9 minutos. Una vez fríos, utilizar colocando un poco de crema de limón entre dos mitades del macaron para unirlas.

## Acabado y montaje del plato

Colocar en el fondo de una copa un poco de confitura de tomate y una hoja de albahaca frita. Situar encima un macaron relleno de crema de limón, que servirá de soporte a una *quenelle* de helado de queso de cabra. Acabar con una fresita del bosque caramelizada.

*Dulce*

No se permite la reproducción total o parcial de este libro,
ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión
en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico,
mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos,
sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción
de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito
contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes
del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos)
si necesita reproducir algún fragmento de esta obra.
Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com
o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

Diseño y dirección de la obra: Rafael Ansón

Coordinación: Sivermagen

Diseño: Leticia Ucín_Irisnegro

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Fotografía de cubierta: © Gallery Stock

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial
con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

© Editorial Planeta, S. A., 2017
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

Primera edición: octubre de 2017

ISBN: 978-84-08-17808-8 (epub)

Conversión a libro electrónico: Safekat, S. L.
www.safekat.com