

Las recetas de
los grandes
maestros de la
pastelería



dulce

Las recetas de
los grandes
maestros de la
pastelería

Le Cul du Chef

Prólogos de Joan Roca
y Rafael Ansón



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 fotocopiar o escanear 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 Ucin_Irisnegro

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Fotografía de cubierta: © Gallery Stock

© **fotografías:** pág. 6: Joan Pujol-Creus, Montse Abellà: NH Hotel Group, pág. 24: Pepo Segura, págs. 26-35: elBarri, págs. 36-41: Andoni Epelde, págs. 43-47: José Luis López de Zubiria, pág. 48: Dalua, págs. 50-59: Vilbo, pág. 60: Joan Pujol-Creus, págs. 62-65: Jordi Miralles; págs. 67-69 y 71: Joan Pujol-Creus, pág. 70: Charlotte Buiels, págs. 72-83: Nico Virgil, págs. 84-94: Judith Prat, pág. 96: Anna Jiménez, pág. 98: Josep Casanovas, pág. 101: Sergi Roel Creus, págs. 103-107: Joan Cabacés Aloma, pág. 108: Ivo Rovira, págs. 110-116 y 118-119: Vilbo, pág. 117: Iván Raga, pág. 120: Adrián Egea Grespan, de Grilled Cheese Studio, págs. 122-125: Marco Pastori, págs. 127-131: Adrián Egea Grespan, de Grilled Cheese Studio, págs. 132-143: J.B. Lassara-Ginko, págs. 144-149: José Bugarin, de One Way Studio, págs. 151-157: Jesús Escalera, págs. 158-169: Carles Allende, págs. 170-181: Iván Raga, págs. 182-193: Alejandro Pozo Sáenz-López, pág. 194-203: Joan Cabacés, pág. 204: David Ruano, pág. 209-211: Joan Pujol-Creus, pág. 212-213: Francesc Guillamet, pág. 215: Joan Pujol-Creus, págs. 216-227: Joan Cabacés, págs. 228-235 y 237-239: Obrador Grate/Fernando Sáenz, pág. 236: Matías Pérez Llera, págs. 240-251: Roger Ferrero, pág. 252: Juan Carlos Francés, págs. 254-257: Masuno Imagen, pág. 259: Francesc Guillamet, pág. 260: Torreblanca, págs. 261-263: Francesc Guillamet

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: octubre de 2017

© 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

ISBN: 978-84-08-17373-1

D. L. B. 7.581-2017

Impresión: T.G. Soler

Impreso en España – Printed in Spain

ÍNDICE

<i>Presentación, por Rafael Ansón</i>	06
<i>Prólogo, por Joan Roca</i>	10
Montse Abellà	12
Albert Adrià	26
Josean Alija	36
Daniel Álvarez	48
Oriol Balaguer	60
Julio Blanco	72
Jordi Butrón	84
Lluís Costa	96
Rafael Delgado	108
Andrea Dopico	120
Yann Duytsche	132
Jesús Escalera	144
Christian Escribà	158
Miquel Guarro	170
Manuel Jara	182
Carles Mampel	194
Jordi Roca	204
Josep Maria Rodríguez	216
Fernando Sáenz	228
Paolo Temesio	240
Paco Torreblanca	250
<i>Índice de recetas</i>	263



PRESEN- TACIÓN

**RAFAEL ANSÓN, 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 Aluja, 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



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. 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.

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 veintidós 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,



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 maestro 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 reinterpretemos 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.



Marise Abel

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.
Ecurrir. 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 °C. 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 °C 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 °C. 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 °C 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 °C, 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 infundir
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

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), Escrivà (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 elBulli*, 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 41 ° Experiencie, reabierto después de 2 años de cierre.

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 *huilitlacoche* (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».

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 delgaduchito 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



MARGARITA

Composición (para 4 personas)

Nube de coco / Streussel
Croquant 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 °C, 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 °C durante 12 minutos hasta que quede dorado.

Croquant 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 °C 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 °C. 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 croquant 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 °C. 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 °C. 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 °C. Juntar el azúcar con los sólidos y añadir a la mezcla anterior a 40 °C. Subir la mezcla a 85 °C. 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 croquantes 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

Tè quiero así, de José José



CHEESECAKE COULOMMIERS

Composición (para 30 unidades)

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 °C. Añadir las hojas de gelatina y echar encima del queso troceado. Triturar con un brazo tritador 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. Trabajar 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 °C 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)

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 °C. 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.