

RESTAURANT ESPAISUCRE



Preparación
1 h.

Dificultad
Media

LA RECETA: SOPA DE TÉ CON CÍTRICOS Y CARDAMOMO

■ Elaboración:

Sopa de té: poner al fuego los ingredientes menos el té, que añadiremos una vez hervidos. Retirar del fuego y dejar infusionar 10 minutos. Colar y reservar en nevera.

Crema de limón líquida: hervir el agua junto con la piel de limón rallada. Una vez hierva, escaldar la mezcla de los otros ingredientes y devolver al fuego hasta obtener la textura deseada. Retirar y colar. Reservar en nevera.

Crema de melocotón: triturar en el thermomix los ingredientes menos las hojas de gelatina que añadiremos una vez triturado

calentando y fundiendo en una pequeña parte de la solución obtenida. Mezclaremos las dos soluciones, tapar y reservar en nevera.

Sorbete de té-cardamomo: hervir el agua, la glucosa, la trimoline, el azúcar, y los granos de cardamomo cortados a lo largo con un cuchillo. Retirar del fuego, añadir el té negro y dejar infusionar 8 minutos tapado. Una vez frío, añadir el zumo de limón. Dejar macerar y pasar por la sorbetera.

Crema de cardamomo: poner la nata al fuego con los cardamomos enteros abiertos a lo

largo. Cuando hierva escaldar la mezcla de las yemas y el azúcar previamente blanqueadas. Devolver la solución al fuego para hacer la crema inglesa. Colar, añadir las hojas de gelatina, el polvo de cardamomo y dejar cuajar en nevera.

Emplatado: colocar dos lágrimas de crema de cardamomo y dos más de crema de melocotón y, envolviéndolas, una cucharada sopera de crema de limón. En el centro situar el sorbete de té-cardamomo. Terminar con un poquito de sopa de té alrededor.

■ **Ingredientes para la sopa de té:** 500 g agua, 20 g té negro, 560 g azúcar, canela en rama, 4 ud cardamomo verde entero.

■ **Crema de melocotón:** 150 g melocotón en almíbar, 30 g almíbar, 20 g licor de melocotón, 2 g hojas de gelatina, 5 g zumo de limón.

■ **Crema de limón líquida:** 250 g agua, 8 g piel limón rayada, 30 g yemas de huevo, 60 g azúcar, 35 g zumo de limón, 15 g maizena.

■ **Sorbete de té - Cardamomo** 500 g agua, 240 g glucosa, 10 g trimoline, 100 g azúcar, 5 ud. cardamomo verde entero, 15 g té negro (ceilán), 80 g zumo limón.

■ **Crema de Cardamomo:** 250 g nata, 40 g yemas, 35 g azúcar, 1,5 g hojas de gelatina, 2 cardamomos verdes enteros, 0,5 g cardamomo verde en polvo.

REIVINDICACIÓN DEL POSTRE

TEXTO: MIREIA OLIVÉ

>> Espaisucre es el único restaurante de postres del mundo, una iniciativa de Jordi Butrón y de sus socios Xano Sagner, Guillem Vicente y Reme Butrón, que pretende reivindicar el postre de restaurante como un elemento con personalidad y códigos propios. El resultado, suma de técnica y experiencia, difumina los límites que separan los conceptos de dulce y salado y ha logrado seducir ya los más golosos paladares barceloneses.

Pero el proyecto va más lejos. Sus promotores conciben 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 ésta como un ingrediente imprescindible para avanzar. Esta vocación pedagógica, les ha llevado a la creación de una escuela de postres, herramienta necesaria para un aprendizaje específico en el ámbito de la pastelería de restauración.

NO TE LO PIERDAS

■ **La especialidad:** Espaisucre está constituido en un 80% por postres y un 20% por platos salados. Se recogen tres menús: el Pequeño Menú (3 postres), el Gran Menú (5 postres) y el Menú Degustación (2 medias raciones saladas + 3 postres).

■ **La curiosidad:** los profesionales que participan en este proyecto, desarrollan un servicio de asesoría y consulting, a nivel nacional e internacional.

■ **La bodega:** su carta de vinos incluye referencias adecuadas para sus preparaciones. Cuentan siempre con la posibilidad de maridar cada postre con un vino.

■ **Horario:** martes, miércoles, jueves de 21 a 23.30 h. Viernes y sábado: 1er. turno 20.30 h. 2º turno 23.00 h.

■ **Restaurant Espai sucre**
c/ Princesa, 53 · Barcelona
Tel. 93 268 16 30

