



ESPAI SUCRE

La escuela de pastelería que dirige Jordi Butrón en el centro de Barcelona, Espai Sucre, es el primer restaurante de postres de España. Degustar un menú elaborado a base de combinaciones dulces es siempre una experiencia sugerente, atractiva y agradable para los paladares más exigentes.

En estas páginas les mostramos algunas de las propuestas con las que este novedoso restaurante consigue sorprender gratamente a sus clientes: sopa de té con cítricos y cardamomo —por su frescura y acidez, este plato limpia las papilas gustativas, permitiendo empezar a degustar con toda claridad los siguientes—, crema de almendras con frutos de invierno, copa de turrón, yogur y gelatina de café y brownie con helado de castaña y crema de limón.

Crema de cardamomo: Pondremos la nata al fuego con los cardamomos enteros abiertos con un cuchillo por el largo. Cuando hierva, escalemos la mezcla de las yemas y el azúcar previamente blanqueadas un poquito. Devolvemos la solución al fuego para hacer la crema inglesa (85° C), pasamos por el colador fino, añadimos las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas, el polvo de cardamomo y dejamos cuajar en nevera:

EMPLATADO

En un plato hondo ponemos dos lágrimas de crema de cardamomo y dos más de crema de melocotón, envolviendo éstas con una cucharada sopera de crema de limón, y pondremos, si se desea, unos dados de piña natural y unas pepitas de fruta de la pasión. En el centro ponemos bastones de almendra tostada. Colocamos una quenelle de sorbete de té-cardamomo, y sobre ésta, un pensamiento de polvo de cardamomo. Alrededor echaremos un poquito de sopa de té.