

Estos **nuevos** cocineros de lo dulce buscan
 en sus creaciones, sin alejarse de las esencias,

la provocación en la creatividad

TRUFA, AVELLANA, CACAO

Ingredientes... *Sablée de avellanas:* Harina 125 g. Polvo de avellanas muy tostadas 125 g. Impulsor 2 g. Azúcar lustre 10 g. Yemas 20 g. Leche 10 g. Mantequilla 130 g. *Helado de mantequilla:* Mantequilla noisette 275 g. Agua 725 g. Azúcar 25 g. Dextrosa 50 g. DBF (estabilizante) 100 g. Yemas 50 g. Alcohol 80offl 20 g. Sal 3 g. Agar-agar de trufa melanosporum. Jugo de trufa 150 g. Miel de tartufo 45 g. Agua mineral 50 g. Sal 2 g. Agar-agar 1,1 g. *Streusel de cacao:* Mantequilla 115 g. Azúcar 100 g. Harina 175 g. Cacao en polvo Valrhona 50 g. Sal ahumada 1. *Brioche ahumado:* Harina 500 g. Sal 10 g. Azúcar 50 g. Levadura 45 g. Huevos 4. Mantequilla 250 g. Agua 60 g. Humo líquido 20 g. *Granillo de avellana:* Granillo de avellana 400 g. Azúcar lustre 100 g. Mantequilla 15. Otros elementos: Grue de cacao Valrhona. Aceite de trufa negra. Pasta de avellana tostada.

Elaboración... *Sablée de avellanas:* Amasar todos los elementos y reservar en la nevera. Estirar la masa a 2 mm de grosor y cortar rectángulos de 3x8 cm. Cocer 7 minutos a 170offl.

Helado de mantequilla: Poner la mantequilla al fuego y dejar tostar (noisette). Pasar el resultado por el colador fino para retirar todas las impurezas y de este resultado pesar los 275 g. Por otro lado, calentar el agua con los azúcares a 50offl y

añadir el estabilizante. Mezclar los ingredientes restantes dejando por último el alcohol. Dejar macerar en la nevera un mínimo de 8 horas. *Agar-agar de trufa:* melanosporum. Poner al fuego todos los ingredientes y levantar hervor. Rellenar el molde en superficie plana. Dejar cuajar. Cortar rectángulos de 3x8 cm.

Streusel de cacao: Amasar todos los ingredientes y reservar en el congelador. Una vez congelado, pasar la masa por el rallador grueso y cocer en horno suave (160offl) para que quede

una arenilla crujiente.

Brioche ahumado: Amasar todos los ingredientes con el gancho dejando una parte de la mantequilla para el final, amasando así una masa un poco dura. Una vez fina esta masa, retirar de la amasadora y dejar reaccionar encima del tablero, tapada con plástico para que no coja piel. Cuando la masa reaccione, hacer porciones de 25 g y bolear; dejar reaccionar las porciones boleadas también en plástico o en fermentador. El tercer reposo se dará ya fundidas las porciones en forma de

barrita en un molde antiadherente de plum-cake de tamaño pequeño. Cocer en horno fuerte (210offl) unos 6 minutos. *Granillo de avellana caramelizado:* Poner el azúcar lustre y el fruto seco al fuego hasta que esté caramelizado y tostado. Añadir la nuez de mantequilla, remover bien para disolver y retirar del fuego sobre un papel antiadherente.

Emplatado... Colocar sobre el plato adecuado una lágrima de pasta de avellana tostada. Encima de ésta, una porción de sablée de avellanas, seguidamente

una porción de dimensiones exactamente iguales de agar-agar de trufa; sobre ello, unos granos de grue de cacao Valrhona y otros de avellana caramelizada. Encima, colocar dos tiras de helado de mantequilla noisette con ayuda de una manga pastelera y una boquilla lisa. Sobre el helado, cuatro rebanadas finas del brioche ahumado, que rociaremos con el aceite de trufa negra. Terminar el emplatado con el streusel de cacao Valrhona.



Jordi Butrón

ESPASUCRE (BARCELONA). "El trabajo de Jordi se verá de aquí 4 ó 5 años", asegura Albert Adrià. En efecto, en la escuela EspaiSucre se están formando los grandes cocineros dulces del futuro ● Y van a tope ● No es extraño, porque a la desbordante creatividad y sorprendente audacia de Jordi hay que unir su gran afición, que estudió en su día: el magisterio ● Por eso siempre pensó en poner restaurante con escuela. O nada ● Y, así, tuvo los perendengues para abrir, en 2000, el primer y único restaurante dulce de Europa. EspaiSucre. Con escuela en el backstage, naturalmente ● Ahora, gracias al éxito de aquel local, ha podido segregar las funciones ● El espacio inicial es sólo restaurante, y acaba de abrir hace menos de un año escuela pura y dura ● Ambos lugares creados con limpios diseños de vanguardia ● Jordi se tiró de la moto después de trabajar en la pastelería del restaurante de Jean Luc Figueras, cocinero que le dio total libertad creativa y, de esta suerte, le proporcionó las alas necesarias para volar solo. Ahora, buena parte del futuro del mundo dulce español está en sus manos...

