

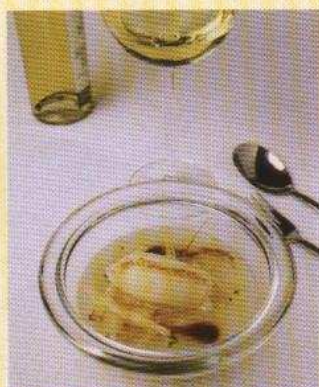
Recetas de Espai Sucre



ESPAI SUCRE. C/ Princesa, 53. Local 2.
08003 Barcelona. Tel. 93 268 16 30.
www.espaisucre.com

El ying y el yang del mundo dulce. En pleno corazón del barrio barcelonés del Born, Espai Sucre (Espacio Dulce) es un pequeño lugar de estética minimalista, que también funciona como escuela de cocina, donde la genialidad de Jordi Butrón y Xano Sagner, jóvenes profesionales, está revolucionando el universo dulce. Quienes se sientan en las mesas de este laboratorio goloso tienen que romper con toda suerte de convencionalismos. Nada de pasteles clásicos, de hojaldres típicos, de tartas al uso o suflés tradicionales. Butrón y Sagué son cocineros de postres que preparan recetas presididas por un ingrediente principal, algunas salsas complejas y determinadas guarniciones de acompañamiento. Todo un juego de contrastes dulces y salados, de desencuentros fríos y calientes, sobre ingredientes de texturas crujientes y suaves. Algo así como la filosofía del ying-yang trasladada al mundo dulce. Travesuras perturbadoras en las que también caben determinadas verduras, algunas hierbas aromáticas y muchas especias exóticas. Sensaciones fascinantes que evocan, en determinados aspectos, algunas de las armonías árabe/andaluzas del siglo XIII recogidas en el libro *Fudalat-al-Kiwan* (Califato de Córdoba), y que ahora irrumpen de pleno en las vanguardias golosas europeas. Un gran trabajo de creatividad meticoloso que camina por senderos paralelos a los de Xavi Gutiérrez (restaurante Arzak) y los de Albert Adrià (restaurante El Bulli). Sentados en las mesas de este establecimiento, que sólo trabaja por las noches, los clientes pueden optar por alguno de los menús que brinda la casa. Para atenuar la borrachera dulce, la casa ofrece algunos aperitivos y platos salados. Fieles a sus directrices, la bodega, supervisada por el sumiller Guillem Bueno, se circunscribe a una selección de vinos dulces.

José Carlos Capel



Sopa de lichi, manzana y apio

INGREDIENTES:

APIO SEMICONFITADO. Láminas muy finas de apio blanco C/S, agua 1000 gr, azúcar 400 gr. **SOPA DE LICHI.** Pulpa de lichi 1000 gr, agua 200 gr, zumo de limón 20 gr. **SORBETE DE SIDRA.** Sidra El Gaitero extra 700 gr, agua 140 gr, Calvados 35 gr, glucosa 100 gr, tremoline 60 gr, fructodan 3 gr. **CARAMELO FISHERMAN'S.** Glucosa 125 gr, azúcar 125 gr, Fisherman's en

polvo 5 sobres. **CREMA DE TAMARINDO.** Tamarindo (japos) 250 gr, agua 750 gr. **OTROS ELEMENTOS.** Manzana starking en juliana C/S, pepino C/S, Fisherman's en polvo C/S.

ELABORACIÓN

PARA EL APIO SEMI-CONFITADO. Cortaremos el apio blanco en láminas muy finas y las pondremos al fuego conjuntamente con el almíbar al 40%. Herviremos hasta que esté cocido, pero crujiente.

PARA LA SOPA DE LICHI. Calentaremos el agua para añadirle las hojas de gelatina; una vez hecho añadiremos la solución a la pulpa de lichi y por último el zumo de limón.

PARA EL SORBETE DE SIDRA. Pondremos al fuego los azúcares con el agua, a 40° le añadiremos el fructodan previamente mezclado en seco con su mismo peso en azúcar. Subiremos hasta 85° y retiraremos

del fuego. Dejaremos enfriar. Una vez fría a solución mezclaremos con la sidra previamente agitada y por último añadiremos el Calvados. Dejamos macerar 8 horas.

PARA EL CARAMELO FISHERMAN'S. Ponemos la glucosa y el azúcar al fuego y, cuando éstos empiecen a coger color, añadiremos el Fisherman's en polvo. Retiramos del fuego y dejamos enfriar sobre una superficie siliconada o untada en aceite. Una vez en frío, cortamos pequeños trozos de este caramelo, lo metemos al horno a 190° sobre una hoja de teflón y, cuando empiece a hervir, lo estiraremos con un rodillo, colocando otra hoja de teflón.

PARA LA CREMA DE TAMARINDO. Pondremos la pasta de tamarindo (conseguida en un supermercado oriental) juntamente con el agua al fuego y dejaremos hervir hasta obtener la textura de cremita. Reservamos.

EMPLATADO

Dentro de un plato tipo bol, colocamos una pequeña cantidad de apio semiconfitado. Sobre éste, tiras de manzana starking cortadas en juliana muy fina, como si fuera cabello de ángel. Encima de la manzana colocamos media cucharadita de moka de pepino cortado (con piel) a cubos diminutos. Seguidamente, echamos la sopa de lichi, justamente hasta cubrir la manzana, dos lágrimas de crema de tamarindo, unos trozos de caramelo de Fisherman's, la quenelle del sorbete de sidra y, por último, encima de éste, una raya de polvo de Fisherman's.



PVP: 19,15 €

ET 1999 ERNST TRIEBAUER RUST SAUVIGNON BLANC, AUSTRIA
Postre fresco y muy aromático. Su combinación con el vino Ernest Triebauer Beerenauslese, con unos aromas cítricos y florales en nariz, junto con su persistencia y una muy buena acidez, harán un buen conjunto.