



jordi butrón para empezar, los postres

En la mayoría de los restaurantes, lo salado es lo importante, y lo dulce, lo anecdótico. "En Espai Sucre sucede al revés." Hace cinco años que Jordi Butrón (Barcelona, 1967), junto a sus socios, abrió en un antiguo almacén de jamones del barcelonés barrio de la Ribera el único restaurante del mundo dedicado a postres. "La idea era servir sólo cenas, y durante el día poner en marcha una escuela de postres de restaurante. De esta manera unía mis dos aficiones: el magisterio y la cocina." Algunos alumnos de su escuela, por la que pasan un total de 40 cada año, ya triunfan por libre. Butrón sabe que la frontera entre lo dulce y lo salado hoy es mínima; que en el mercado, exceptuando las áreas de pescado y de carne, casi todo lo demás es susceptible de formar parte de un postre. "La única frontera está en el sentido común. Y mucha gente traspasa esa barrera en aras de la creatividad, pero eso es algo que también sucede en en la cocina, en la arquitectura o en la moda."

Trufa + avellana + mantequilla + cacao

Sablée de avellanas **Ingredientes** (para 6 personas) Crue de cacao, 125 g de harina, 125 g de polvo de avellanas muy tostadas, 10 g de azúcar lustre, 20 g de yemas, 10 g de leche, 130 g de mantequilla. **Elaboración** Amasar todos los ingredientes y reservar en la nevera. Estirar la masa a 2 mm de grosor y cortar rectángulos de 3x8 cm. Cocer 7 minutos a 170 °C. **Helado de mantequilla** **Ingredientes** 75 g de mantequilla noisette, 725 g de agua, 25 g de azúcar, 50 g de dextrosa, 100 g de estabilizante (DBF), 50 g de yemas, 20 g de alcohol de 80°, 3 g de sal. **Elaboración** Poner la mantequilla al fuego y dejarla tostar (noisette). Pasarla por el colador fino para retirar todas las impurezas y pesar 275 g. Por otro lado, calentar el agua con los azúcares a 50 °C y añadir el estabilizante. Mezclar los ingredientes restantes dejando por último el alcohol. Dejar macerar en nevera un mínimo de ocho horas.

Agar-agar de trufa **Ingredientes** 150 g de jugo de trufa melanosporum, 45 g de miel de tartufo, 50 g de agua mineral, 2 g de sal, 1,1 g de agar-agar. **Elaboración** Poner al fuego todos los ingredientes y levantar el hervor. Rellenar un molde en una superficie plana. Dejar cuajar. Cortar rectángulos de 3x8 cm. **Streusel de cacao** **Ingredientes** 115 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 175 g de harina, 50 g de cacao en polvo, 1 g de sal ahumada. **Elaboración** Amasar todos los ingredientes y congelar. Pasar la masa por un rallador grueso y cocer en horno suave (160 °C) para que quede una arenilla crujiente.

Brioche ahumado **Ingredientes** 500 g de harina, 10 g de sal, 50 g de azúcar, 45 g de levadura, 4 g de huevo, 250 g de mantequilla, 60 g de agua, 20 g de humo líquido. **Elaboración** Amasar todos los ingredientes dejando una parte de la mantequilla para el final para que quede la masa un poco dura. Cuando esté fina, retirar de la amasadora y dejar reaccionar encima del tablero, tapada con plástico. Cuando la masa reaccione, coger porciones de 25 g, hacer bolas y dejarlas reaccionar tapadas con plástico. El tercer reposo se lo daremos ya colocadas las porciones en forma de barrita en un molde antiadherente de plumcake de pequeño tamaño. Cocer en horno fuerte (210 °C) unos seis minutos.

Granillo de avellana caramelizado **Ingredientes** 400 g de granillo de avellana, 100 g de azúcar lustre, 15 g de mantequilla. **Elaboración** Poner el azúcar lustre y el fruto seco al fuego hasta que esté caramelizado y tostado. Una vez hecho, añadir la nuez de mantequilla, remover bien para que se disuelva y colocar sobre un papel antiadherente. **Acabado y presentación** Colocar sobre el plato una lágrima de pasta de avellana. Encima, una porción de sablée de avellanas y una de dimensiones iguales de agar-agar. Echar unos granos de crue de cacao y otros de avellana caramelizada. Encima, colocar dos tiras de helado de mantequilla noisette. Sobre el helado, poner cuatro rebanadas del brioche ahumado rociadas con aceite de trufa. Terminar con el streusel de cacao.

