

## BESOS ¿QUÉ HAY DETRÁS?

Más de treinta músculos  
mueven un universo  
de grandes emociones

El mejor tuit de los lectores:  
@Yadiralibertad. "Un beso es hacerse

### Postre, no merienda

Jordi Butrón

Estudió Magisterio y fue alumno de Pierre Gagnaire o Michel Bras. Ahora lo pone en práctica en el restaurante de postres y escuela Espai Sucre. Lección uno: "Esto no es una merienda. El reto era un sobao que supiera mucho a mantequilla (aumentamos la proporción) pero fuera ligero gracias a un entorno de acidez y frescor". Lección dos: "Hay más matices que el dulce". De ahí que use especias como la albahaca. A Butrón (Barcelona, 1967), mejor pastelero español de 2006, le chifla este bollo del valle del Pas por su rareza: "En España, los dulces son de aceite. Mi madre es de Jaén, imagina".  
[www.espaisucre.com](http://www.espaisucre.com)



### Bizcocho sobao con lima y albahaca

**Ingredientes:** para el sorbete de yogur, 50 g de agua, 75 g de zumo de lima, 60 g de azúcar, 50 g de hojas de albahaca blanqueadas, 5 g de ralladura de lima, 20 g de dextrosa, 70 g de procrema, 375 g de yogur griego, 35 g de glicerina, 5 g de yogur en polvo Fabri. Para el bizcocho sobao, 250 g de mantequilla, 125 g de azúcar, 125 g de harina, 2 huevos, 4 g de levadura química Royal, 6 g de sal.

**Preparación.** Para el sorbete: triturar el agua junto a la ralladura de lima, las hojas de albahaca y el azúcar. Colar por un chino fino y mezclar con el resto de los ingredientes. Disolver todos los elementos mezclándolos bien para que no queden grumos. Dejar reposar. Pasar por una heladora. (Este sorbete puede intercambiarse por un sorbete de limón de cualquier comercio). Para el sobao: montar la mantequilla con varillas junto al azúcar hasta el punto en que la mezcla haya esponjado bien. Ir agregando los huevos uno a uno, poco a poco, e integrar hasta tener una buena emulsión. Agregar cuidadosamente los sólidos tamizados. Es recomendable dejar reposar la masa en los moldes 24 horas en la nevera. Colocar el peso de esta receta en 2 moldes de canelón forrados con papel de aluminio (300 g por molde). Cocer en el horno a 175° durante 15-18 minutos. Cortar en láminas. Se sirve con el sorbete, acompañado de galleta rota de mantequilla y un cremoso de albahaca y chocolate blanco, que puede hacerse de cualquier especia o hierba aromática que guste.

**Un apunte.** La materia prima es esencial, una buena mantequilla. El chef usa una catalana con un punto de sal. También es importante que la textura sea frágil, que se desmenuce en la boca. ●