

Στο βαρκελωνέζικο «Espai Sucre»,
στο πρώτο και μοναδικό στον κόσμο
εστιατόριο επιδορπίων, ο εμπνευστής του
επαναπροσδιορίζει τη σημασία και
τον προορισμό της ζαχαροπλαστικής.

Butrón

Ο κυρίαρχος της ζάχαρης

από τη Ρονιά Νιζαμίδη
ΣΥΝΤΑΓΗ Τζορτζι Μπουτρον
ΕΚΤΕΛΕΣΗ-FOOD STYLING Στέλιος Παρλιάρος
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΣΥΝΤΑΓΗΣ Αλίκη Καλούδης



Κάντε στο εστιατόριο (επιστροφή) λειτουργεί η σχολή «Esral Sucere» (κόπια), όπου εκπαιδεύονται νέοι γενιά σφρ, η οποία διαθέτει καθαρά καθαριστικά προς τη ή περιφέρει μαγειρική των επιδορτων.

«Το εστιατορικό επιδόρπιο επηρεάζεται από τη μαγειρική νοοτροπία, αλλά πειθαρχεί σε δικούς του κώδικες»



τρώει (συμπιεγές-ανά ψαρον, σπιθο-ζουμφο), θερμακρυσίας (κρόκο-ζεστό), μέσα από εξαντλητική αξιοποίηση πανεργαλειών και του τεχνολογικού εξοπλισμού, μέσα από συνδυασμούς φαινομενικά απαισιών των υλικών και μέσα από πλείστες τεχνικές ακροβατικές. Τα επιδόρπια του είναι δύσκολα στην εκτέλεση, δύσκολα τεράστια στην απροβλεπτική. Ο βαθμός δυσκολίας στην απήχηση που έχουν αυτά, πάντως, καθορίζεται από τη γευστική εξειδίκευση αλλά και την καλή προεργασία του εκάστοτε πελάτη. Διότι είναι διαδικασικά τα ξαφνισμάτα που τον περιμένουν, με πρώτο και καλύτερο το ότι στο «Χώρα της Ζάχαρης» η ζάχαρη είναι απλώς δευτερευανίστρια, αφού ο σφρ επιχειρεί να αναδείξει το καλύτερο αυτοπόνητο πηγές γλυκύτητας. Ο Μπουτρινό ξέρει ότι δεν μπορεί να απαιτήσει ο πελάτης του να έχει την ίδια αναλυτική άποψη με αυτόν, οπότε ο δικαστής να τον ζητά να δοκιμάζει τα πάντα που με ανοιχτό μυαλό. Η διαδικαστική επιτυχία του εστιατορίου του αποδεικνύει ότι εκπαιδευμένοι σφρικοί ανοιχτόμυαλοι γλυκά εγγίζει ανάμεσα τους.

Το θεμέλιο της πρωτοπαρίας είναι η πίστη ότι η εναλλακτική πρόταση που αρέζει να μεταδοθεί και μπορεί να διδαχτεί σε άλλους. Έτσι, ο παρ' ολίγων δάσκαλος σχολείου έγινε δάσκαλος σχολής (μαγειροπλαστικής, της δικής του, η οποία ονομάζεται επίσης «Esral Sucere» και λειτουργεί σε εγκαταστάσεις κοντά στο εστιατόριο. Είς κάποιες παρακολούθησε τα αλληγορικά περιγράμματα είτε το ετήσιο πρόγραμμα φοίτησης ενδε κάρτερ διατήρησε, το βασικό που θα αποκομίσει είναι ότι ο δημιουργός επιδορτων χρειάζεται πρωτίτως να έχει «καθαρό κέφαλο» για το πόσο είναι σκόπιμο να απομακρυνθεί από την κλασική (μαγειροπλαστική, όπως και για το πώς θα αξιοποιηθεί τις κατευνήσεις της σύγχρονης μαγειρικής προς όφελος του. Αν διαθέτει ουσιαστική γνώση των πρώτων υλών και της παραδοσιακής μεθοδολογίας, μπορεί από εκεί και πέρα να αφηθεί τη φαντασία του να καλλυπεί, χωρίς να κινδυνεύουν οι όποιες πειραματισμοί του να αποδοτηθούν σε άριστες κινήσεις εντυπωσιασμού που δεν προσφέρουν τίποτα σε κανέναν. Ο Τζορτζ Μπουτρινό αποκαθάρνει τη δημιουργική του με πρωτίτως ακριβείς επιλογή υλικών μετώπων μέτρων άριστων. Και το ίδιο επιβεβαιώνει δι' ημώς.



Παγωτό κακάο με σος καπνιστού τσαγιού

Ζητήσαμε από τον Τζορτζ Μπουτρινό να μας πει ένα μενού για την σφρα με μακαρόνια να φτιάξουμε στο σπίτι. Αναποδοποίησε πρόβους και ίδιού μας γούστου από την επιδορπιακή φιλοσοφία του «Esral Sucere».

Προετοιμασία: **1½ ώρα**, Αναρρόση: **8 ώρες**, Παρασκευή: **30' - 35'** (με παγωτομηχανή)
Ψήσιμο: **περίπου 15'**, Κόστος γλυκού: **18 €**

ΥΛΙΚΑ (για 6 μερίδες)

Για τη σος τσαγιού

- 50 γρ. σπαρτίδες
- 50 γρ. μαύρο ροζέ
- 30 γρ. νερό
- 250 γρ. κρέμα γάλακτος γύρω στα 35% λιπαρά
- 150 γρ. φρέσκο γάλα, πλήρες
- 15 - 20 γρ. μαύρο τσάι (φύλλα)
- 10 γρ. καπνιστό τσάι (φύλλα) - σε εξηλεκτρισμένο μαγαζάκι με είδη τσαγιού και σε κάποιες ντελικιότητες
- 2½ - 3 γρ. ζελατίνη σε φύλλα (δηλαδή μισό φύλλο των 5 γρ. ή 1 των 2½ γρ.)

Για το μπισκότι

- 30 γρ. βούτυρο αγελάδος
- 125 γρ. καυτερότσουρα 52 - 65% κακάο (στα μεγάλα σουπιαρά μόνον βρίσκουμε πλέον διάφορες γούστες ποσοτήτων, ανάλογα με τη μάρκα - αναζητήστε το ποσοστό στη λίστα με τα συστατικά, δίπλα στον όρο «στερεό κακάο»)
- 4 ασπράδι από μικρό αυγό, κατά προτίμηση βιολογικά
- 45 γρ. ζάχαρη
- 1 κρόκος από μικρό αυγό

Για τα τουλά (ζεστό μπισκότι)

- 90 γρ. μαύρο σουσάμι
- 125 γρ. ψικόφι
- 125 γρ. ψικό υποβρώσιο με γέλιση βενιλό

Για το παγωτό

- 500 γρ. φρέσκο γάλα, πλήρες
- 60 γρ. κρέμα γάλακτος γύρω στα 35% λιπαρά
- 15 γρ. βούτυρο αγελάδος
- 25 γρ. κακάο
- 2 - 3 κάκας αυγών
- 65 γρ. ζάχαρη
- 125 γρ. καυτερότσουρα 65 - 70% κακάο
- 30 γρ. σκόνη σφραγιστού καφέ

Για τη συναρμολόγηση

- 6 κουτ. σούπας γλυκίρι αγελάδος, πλήρες ή κλασικό
- 1/2 φλιτζάνι καρέφες κερπάρια από μαριλά

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Σος από καπνιστό τσάι

Βάζουμε τις σπαρτίδες, το ροζέ και το νερό σε μια κατσαρόλα, σε κομμάτι φωτιά, έως ότου εξατμιστούν τα υγρά. Αποστρέφουμε από τη φωτιά και αφιερώνουμε κατά μέτρος, βάζουμε τη ζελατίνη να μαλακώσει σε λίγο κρύο νερό. Πίνουμε τα υπόλοιπα υλικά σε μια κατσαρόλα, σε μέτρια φωτιά. Μόλις βράσουν, σπέρνουμε τη ζελατίνη και την προσθέτουμε στο ζεστό μίγμα, ανακατεύοντας ώστε να διαλυθεί τελείως. Αδειάζουμε σε ένα μπολ, προσθέτουμε τις σπαρτίδες, ανακατεύουμε και βάζουμε το μπολ στο ψυγείο, καλυμμένο με μεμβράνη, μέχρι να πήξει κάπως η σος (βλέπε ταυλάκι στον 4 όρο).

Μπισκότι

Ψιλοκόβουμε την καυτερότσουρα και τη βάζουμε σε ένα μεταλλικό μπολ, μαζί με το βούτυρο. Σπέρνουμε το μπολ σε μια κατσαρόλα στην οποία βράζει λίγο νερό. Ανακατεύουμε και, μόλις λιώσουν τα υλικά, αποστρέφουμε. Χτυπάμε, στον κίδα του μίξερ, τα ασπράδια και το κρόκο με τη βοήθεια ενός καυτερότσουρα. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220° C. Απλώνουμε το μίγμα στη λαμαρίνα του φούρνου, πάνω σε λαδόκολλα, σε πάχος 1 εκ. Φίνουμε για 4 - 5 λεπτά. Μόλις κρυώσει, το κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια.

Τουλά από μαύρο σουσάμι

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C. Απλώνουμε το σουσάμι σε ένα τσάι και



το φίνουμε για 5 λεπτά. Σε μια κατσαρόλα πίνουμε τη γλυκύτητα με το υποβρώσιο, κομμένο σε κομμάτια, και βάζουμε στη φωτιά. Ανακατεύουμε έως ότου λιώσει το υποβρώσιο. Μόλις βράσει το μίγμα, προσθέτουμε τη μαύρη σουσάμι, ανακατεύουμε και αφιερώνουμε το ζυμάρι να κρυώσει μέσα στην κατσαρόλα. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C. Αδειάζουμε το μίγμα πάνω σε μια λαδόκολλα, το καλύπτουμε με άλλη μια λαδόκολλα και το πιέζουμε με τον πλάστη πολύ καλά, έως ότου απλώσει και γίνει σχεδόν επίπεδο. Φίνουμε για 5 λεπτά.

Παγωτό

Ψιλοκόβουμε την καυτερότσουρα και τη βάζουμε σε ένα μπολ. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το γάλα μαζί με την κρέμα γάλακτος, το βούτυρο και το κακάο. Σε ένα μεταλλικό κτυπάκι κτυπάμε με έναν αυγοδάχτυλο τους κρόκους με τη ζάχαρη. Μόλις βράσει το μίγμα, προσθέτουμε το

μίγμα των κρόκων και ανακατεύουμε μέχρι τη θερμοκρασία του μίγματος να φθάσει τους 82° - 85° C (δείτε παραπάνω, γιατί θα «κόψα»). Αποστρέφουμε, περνάμε την καυτερότσουρα και ανακατεύουμε έως ότου γίνει μια λεία σος. Τέλος, προσθέτουμε με τον καφέ και βάζουμε στο ψυγείο για 8 ώρες. Έπειτα αδειάζουμε το μίγμα στην παγωτομηχανή και ακολουθούμε τις οδηγίες του κατασκευαστή. Αν δεν διαθέτουμε παγωτομηχανή, το βάζουμε σε ένα μπολ στην κατάψυξη και ανά μισή ώρα το ανακατεύουμε με έναν αυγοδάχτυλο. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία 5 - 6 φορές.

Συναρμολόγηση

Πα κάθε μερίδα, παντίζουμε 4 κομμάτια μπισκότι με 1/2 φλιτζάνι σπέρνωση και το βάζουμε σε ένα μπολ πάτο. Από πάνω πίνουμε 1 κομμάτι από τη σος, 1 κομμάτι τουλά, 1 κομμάτι σός και τελειώνουμε με 1 μπολ παγωτό και κομμάτια από το τουλά. **φ**

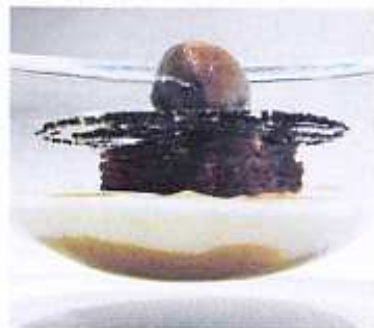


Aπόψε θα θέλαμε να δειγνίσουμε επιδορτυσικά. Να ξεκινήσουμε με ένα εξαιρετικό γλυκό, να συνεχίσουμε με ένα εξαιρετικό σιρόπι και να τελειώσουμε με ένα εξαιρετικό σιρόπι. Και ας μην έχει το επιδόσιο «εξαμενών» συγκριτικά και υπερθετικό βιβλίο, τριές να γευτούμε αυτήν τη διαβάθμιστη πιάτα που θα μας αερίσουν. Να μην γυρίσουμε, όμως, ότι υπερ-γλυκανόμαστε, αλλά ότι χορταίνουμε ομαλά, ότι η πληρόσημη υπάρχει σε επίπεδο τροφής και συνάμα εντυπώσεων. Δεν ήτουμε πολλά, αφού η στιγμή υπάρχει ένα σιρόπι που δε μπορεί να εκπληρώσει τις ωσάνο επιθυμίες μας. Αρκεί να ταξιδέψουμε ως τη Βαρκελώνη και να κοιτάξουμε εργαζόμενους κρέατη στο σπιτικό «Esrai Sucré». Εκεί, στο «Χαίρο της Ζάχαρης», όπως θα αποδίδεται στα ελληνικά την καταλανική ονομασία του, σιρόπι και ιδιοκτητής Τζορτζ Μπισπέρν-Ουλαπιάι ιδέες που εκπαιδεύονται από το μέλλον της Γαλλοπροστασίας.

Δεν ξεκινάει κανείς έτσι απλά να γίνει πρωτόπρωτος στον τόμο του, αυτό είναι κάτι που του προκύπτει στην πορεία, αφού έχει μελετήσει καλά, αφού έχει διαλέξει μερσότερο και αφού έχει αναρωτηθεί περισσότερο τον περισσότερο αν η δική του ευαλλοκτική πρόταση μπορεί να βρει κανόνι που θα την κάνει αποδοτική. Εννοώντας το 1967 στη Βαρκελώνη, ο Μπισπέρν

αποδίδει παιδαγωγικά πρωτό-εξαιρέτικα φοιτητή Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών της πόλης, επιλέγοντας την κατεύθυνση της γαστρονομίας. Ο καλός τεχνίτης, ωστόσο, γίνεται στην πράξη. Ετσι, με τη τη θεωρητική κατάρτιση, επιδιώκει να εργαστεί σε πόστα που θα εμπλουτίζαν το βιογραφικό του, όπως στο εργαστήριο του ξενοδοχείου ισπανικού οίκου Γαλλοπροστατικής Εστιαδής, στην κουζίνα του παρισινού Hôtel de Ville, στο τριώροφο γαλλικό σπιτικό του Πιερ Βασινέρ και στο θρυλικό «El Bulli». Η κλίση του στη Γαλλοπροστατική έγινε ολοφάνηρη, χωρίς να επιδέχεται καμία αμφισβήτηση. Η έλευση της συνεργασίας του με τον σιρόπι Ζαν-Λουί Φιγέρας αποδείχθηκε μια καλή προέγερση για τις προκλήσεις που τον περίμεναν, όταν, αυθόρμητα, θα ξεκινούσε τη δική του επιχείρηση το Φεβρουάριο του 2008. Στο σπιτικό του Φιγέρας ήταν που τέθηκε σε εφαρμογή η ιδέα ενός μενού που να αφορά αποκλειστικά τα επιδόρπια, το οποίο προεβλεπόταν παράλληλα με η χωριστά από το κανονικό. Η ανταπόκριση του κόσμου έκανε τον Μπισπέρν να ξεβαρύνει και να βοηθήσει με αποφασιστικότητα στα βιβλία νερά του παρμάτσο «Esrai Sucré».

Μια γενλόφωρη αίσθηση, με λιτή επίπλωση, γλυκούς τοίχους και φιλοπόμο που φιλτράρει με τις σκιές, μπορεί να φιλοξενηθεί έως 30 άτομα, ενώ ακόμη η Μπισπέρν να διπλώνουν πρέζε. Στο βιβλίο, το ορθολογικό και παρθένο παράθερο τα τρέπεται σε ζωντανό πέννα με θέμα όση διαδραματίζονται και κάθε στιγμή στην κουζίνα. Ο κατάλογος περιλαμβάνει μια σειρά



Για το συνθετικό επιδόσιο μας, ο Τζορτζ Μπισπέρν υιοθετεί πολλές από τις τεχνικές της μαγειρικής κούζινας. Αριστερά σελίδα: Το επιδόσιο φαίνεται να κεντράει στη Βαρκελώνη, από «Cada de la Píntora» 53.

Προτεραιότητα έχει η γεύση. Η τεχνική και η αισθητική είναι συμπληρωματικά μέσα, που αυξάνουν την ποιότητα της αρχικής γεύσης*

από έτοιμο μενού: ένα επιδορτυτικό τραν πιάτο, ένα επιδορτυτικό πέντε πιάτων και ένα ποκαδάτινο τριών πιάτων. Κάποια προέγερση, τα δύο αμερά μενού και το ένα τεροκεντρικό - μάλλον για όσους συνοδεύουν τους θαυμάσιους των γλυκίων, αλλά δεν διαθέτουν τις ανάλογες αντοχές στη ζάχαρη. Αν και σε αυτά, τα όρια γλυκού και αλμυρού είναι αρκετά γενναία, καθώς τα χαμηλά συνταραζόμενα με πέννα και κίτρινα φρούτα, το ρόζο καλαμαρόμαζα κρέμα σιρόπι περιέχει και φρούτα του πάθους, ενώ τα χρονοπιάτα και σιροπιασμένα με τον καφέ. Δεν υπάρχει δυνατότητα ημισιροπιασμένη πιάτων κατά βούληση του πελάτη, όχι από σιρόπι του σιρόπι, αλλά επειδή κάθε μενού είναι δομημένο έτσι ώστε να επτευχάνται μια γευστική κλιμάκωση, που διασφαλίζει τη μετατροπή ενός εκ πρώτης όψεως όμοιου τριώφωρου γεύματος σε γαστρονομική εμπειρία που όμως της δεν απαντά ποτέ.

*Τα πρώτα δύο σκεδόν δεν είναι επιδόρπια, αλλά γδέες γύρω από το τσιτσι επιδόρπιο. Ξεκινάμε γεύσεις

ελαφριές, όφνες, πικάντικες, πολύ αναζωογονητικές, ώστε να καθαρίσει την παλέτα σου», εξηγεί ο Τζορτζ Μπισπέρν. Παράδειγμα, το σιρόπι με μπλόδα, ποτό Calvaos και γλυκό γάλα, το κέκι Ιταλολάδου με λευκό ροδάκινο και πράσινη ελιάς, ο καφές από φρούτα του πάθους με σορμπέ από κρέμα λεμονόχορτο και μέντι η το πούδρι με γιδούρι, σιρόπι, κίτρινα πιπέρι και τζιντζίρα. Στον επόμενο γύρο θα συναντήσουμε γεύσεις που σιροπιασμένες - θα τις χαρακτηρίσουμε και πιο σύνθετες, πόνο που σύνθετες είναι όλες ούτως ή άλλως: σοκολάτα με δαμάσκηνα, βελανιδιά, ροζέ και ταμπάκο ή σιρόπι με κρέμα, τζιντζίρα και μαύρη πιπέρι. Ένα πιάτο που εμφανίζεται τριτο στο ένα μενού μπορεί να κάνει φοβία στο άλλο, δεν έχει δηλαδή σημασία τόσο το περιεχόμενό του, όσο η συμβολή του τη σωστή στιγμή στην αλόγηση που αποκαλείται «δύπνο στο "Esrai Sucré"».

Η καλή Μπισπέρν θεωρεί της Γαλλοπροστατικής εκπαιδεύεται από την αναχώρηση των αντιστάσεων αντιστάσεις σε επίπεδο γεύσης (μικρό-γλυκό, γλυκό-ξινό).