

Jordi Butrón | Cocineros

Un cocinero de lo dulce apasionado por el equilibrio y la enseñanza

Jueves, 27 de Octubre de 2011

Mis Amigos Cocineros

Aunque no parezca muy científico, en afuegolento pensamos que Jordi Butrón ya vino al mundo con el gen de la absoluta certeza de que LoDulce es Cocina de Calidad, sin más vueltas

<< [blog anterior](#) | | [blogs](#) | | [blog siguiente](#) >>



(Mercedes Palmer) En las pastelerías no se perdió el norte azucarero: con una continuidad digna de alabanza, las buenas pastelerías españolas nos han ofrecido, y siguen ofreciéndonos, maravillosas creaciones panaderas y pasteleras tradicionales o que, como hemos visto estos días, se sumergen directamente en el arte

Pero en los restaurantes no siempre ha sido así. En algún momento –durante varios largos años–, en vez de los postres locales de temporada realizados por el cocinero, y en el mejor de los casos encontrábamos flan, puding o pijama caseros (buenísimos...pero ¿todo el año??), y en el peor (las más de las veces), te plantaban una carta prefabricada de postres helados que, con suerte, por lo menos eran de una marca de calidad. Después llegó la recuperación de la figura del cocinero y, con ella, la revalorización de los postres realizados en el propio establecimiento

A [Jordi Butrón](#) nadie tuvo que explicarle esta evolución. Aunque no parezca muy científico, en afuegolento pensamos que Butrón ya vino al mundo con el gen de la absoluta certeza de que LoDulce es Cocina de Calidad, sin más vueltas

De lo anterior deriva que cada plato dulce da muchas vueltas –algunas conscientes, otras seguramente no- en su mente antes de empezar las pruebas de un nuevo plato, pruebas que culminarán en alguna deliciosa creación suya, porque si algo expresa Jordi es que la pasión que puede despertar una elaboración culinaria se origina en el equilibrio entre la inspiración y la racionalización: de pronto Jordi puede “ver” en su imaginación una combinación de ingredientes pero...por qué combinarlos? Se puede? Se debe? Si no se debe, pero tiene esa chispa de lo inesperado...debería insistir? Y sí, Jordi insistía e insiste en salirnos de lo que ya conocemos sin perder la guía básica del equilibrio entre los ingredientes que van a terminar en la boca del comensal



El EspaiSucre de Jordi Butrón

A Jordi ese observar, pensar y estudiar alrededor de la intuición le llevó, hace ya más de 16 años, a querer compartir su filosofía de lo dulce, estableciendo su [Espai Sucre](#) (EspacioAzúcar), desde el que siempre ha trabajado para que no se olvide, en el ámbito profesional, que la partida dulce en la cocina del restaurante debe ofrecer una dinámica, calidad, e integración con el resto del equipo que sí se aplica por defecto a las otras partidas de la cocina (entrantes, carnes, pescados): el cocinero dulce debe aportar su propia personalidad, pero integrada en el conjunto de la carta y línea del restaurante



El taller

En su restaurante de postres, Jordi ofrece sus cartas de temporada para degustar sus elaboraciones o, si lo que se quiere es aprender a prepararlas, también puede hacerlo tanto en el propio restaurante, como en el Taller Espai Sucre (cercano al local original), donde Jordi, su equipo y otros profesionales, imparten cursos durante todo el año, tanto para profesionales como para particulares deseosos de aprender a entender, porque si algo hace Jordi es contar, compartir el porqué. De hecho, tras una conversación que tuvimos (hará unos 14 años) en la que Jordi en varias ocasiones me comentó “es que es tan importante el porqué de las cosas!”, no tuvimos duda de que algunos posts que tuvo la generosidad de compartir en el blog de afuegolento.com, deberían aparecer con el título de “El porqué de todas las cosas”

Entre preguntas y respuestas, Jordi encuentra siempre tiempo para una labor de cuya importancia es muy consciente: la de fomentar la buena cocina dulce de restaurante. Con ese objetivo, nació en 2007 el premio bianual The Best Dessert Restaurant que, tal como ilustra su nombre, premia al mejor postre de restaurante de esa edición, con unas bases que por sí solas constituyen toda una declaración de principios

Por todo lo visto, está claro que a Jordi Butrón le preocupa mucho el aprender y el enseñar. Lo que él aprendió queda en su curriculum:

Estudios de magisterio en la Universidad de Barcelona. Estudios en la "Escuela de restauración y hostelería de Barcelona". Stage en el restaurant "Reno" de Barcelona. Aprendizaje en la "pastelería Escrivà" de Barcelona. Jefe de pastelería del "Pabellón de Cataluña" en la Exposición Universal Sevilla-92. Jefe de pastelería del restaurant "Eldoradopetit" de Barcelona. Stage en el "Hôtel de Crillon", París, (2 estrellas Michelin). Stage en el restaurant "Pierre Gagnaire", París, (3 estrellas Michelin). Jefe de pastelería durante 6 años, del restaurant "Jean Luc Figueras", Barcelona, (1 estrella Michelin). Stage en el restaurant "Elbulli", Roses, (3 estrellas Michelin). Stage en el restaurant "Michel Bras", Laguiole, (3 estrellas Michelin). 1998 - Premio al mejor pastelero de España. 2003 - Profesional del año, premio otorgado por la Academia Catalana de Gastronomía. 2004 - Premio al mejor pastelero de Cataluña. 2006 - Premio postre del año por la revista *Vino+Gastronomía*. 2006 - Premio Nacional del Gastronomía al mejor pastelero-repostero de España), y lo que él enseña sigue vivo en su Espai Sucre

Por todo esto nos gusta mucho Jordi Butrón, y le agradecemos muy sinceramente a él y a los cocineros que, como él, trabajan para mejorar día a día el nivel de calidad de la cocina dulce

Algunas de sus recetas



Chocolate, té ahumado y sésamo

Ingredientes

Para la crema de té ahumado:

- 350 g de nata
- 150 g de leche
- 50 g de azúcar
- 25 g de té negro de Ceilán
- 10 g de té ahumado (Lapsang Souchong)
- 50 g de pasas
- 50 g de ron oscuro
- 30 g de agua
- 3 hojas de gelatina

Para el bizcocho de chocolate sin harina:

- 125 g de claras
- 45 g de azúcar
- 125 g de chocolate Extra Bitter Guayaquil 64%
- 30 g de mantequilla
- 25 g de yemas

Para el crujiente de sésamo negro:

- 125 g de glucosa

125 gde fondant
90 gde sésamo negro tostado
Para el helado de chocolate-café:
500 gde leche
60 gde nata
15 g de mantequilla
83 g de azúcar
10 g de azúcar invertido
125 g de chocolate Tanzanie 70%
50 g de yemas
1 g de estabilizante para helados
10 g de café descafeinado liofilizado
25 g de cacao en polvo
Otros ingredientes:
Yogur

Elaboración

Para la crema de té ahumado:

Pondremos las pasas, el ron y el agua a fuego lento hasta que se haya evaporado todo el líquido. Reservamos

Ponemos el resto de ingredientes (excepto las hojas de gelatina) sobre el fuego. Levantamos un hervor y colamos. Incorporamos las hojas de gelatina y, seguidamente, las pasas

Para el bizcocho de chocolate sin harina:

Fundiremos la cobertura y la mantequilla por separado. Una vez fundidas, las mezclamos. Montamos las claras con el azúcar a punto de nieve. Añadimos las yemas a las claras, en dos fases. Seguidamente, también en dos fases, agregamos la mezcla de cobertura y chocolate. Con la ayuda de una manga y un cornet liso, escudillamos una plancha. Hornearemos a 220°C durante unos 4 o 5 minutos

Para el crujiente de sésamo negro:

Tostamos el sésamo negro 6 minutos a 180° C

Pondremos la glucosa y el fondant al fuego, justo hasta su ebullición (no más). Seguidamente, agregamos el sésamo negro. Una vez esta masa esté fría, hacemos porciones que coceremos entre dos hojas de teflón fino a 200°C durante 5 minutos

Para el helado de chocolate-café:

Ponemos al fuego leche, nata, mantequilla, azúcar invertido y cacao, y lo llevamos a ebullición. Blanqueamos las yemas con el azúcar. Seguidamente, hacemos una crema inglesa escaldando las yemas con la mezcla de leche. Agregamos esta mezcla al chocolate fundido (como si se tratara de una ganache) y, por último, añadimos el estabilizante y el café liofilizado. Dejamos macerar 8 horas en nevera, y pasamos por la heladora

Montaje

En el fondo de plato ponemos la crema. Sobre ésta el yogur y el bizcocho. Acompañamos con el crujiente y el helado



Empireumático de cerveza, achicoria y cereales

Para el bizcocho de cereales
600 g de leche
40 g de sémola de maíz
120 g de azúcar
65 g de mantequilla clarificada
200 g de muesli
60 g de maíz dulce en lata
6 huevos
Otros ingredientes:
80 g de pasas golden
80 g de ron blanco
40 g de agua

Llevar a ebullición la leche con la mitad del azúcar, añadir la sémola y el muesli y tapar. Dejar que el muesli y la sémola absorban la leche

Mientras, cortar las pasas golden en trozos pequeños y ponerlos al fuego con el ron y el agua. Dejar sobre el fuego hasta la total evaporación del líquido. Dejar enfriar

Añadir las pasas ya frías, el maíz dulce y la mantequilla troceada a la mezcla de muesli y sémola teniendo en cuenta que ésta no tiene que estar caliente. Seguidamente, añadir dos huevos enteros y 4 yemas

Con las 4 claras y los 60 gramos de azúcar restantes hacer un merengue de consistencia babosa e incorporar con lo demás. Meter en moldes de 22 cm x 12cm x 3cm previamente forrados con papel de aluminio. Meteremos en cada molde 500 g de masa y lo hornearemos 14 minutos a 185° C

En frío (semicongelado), cortar láminas de 9 cm. de largo y 0,5 cm. de ancho

Para el helado de achicoria:
1.000 / 3.000 g de yogur
80 / 240 g de azúcar
10 / 100 g de glicerina
100 / 300g de Procrema Sosa
60 / 180 g de dextrosa
40 / 120 g de cereales solubles liofilizados (tipo Eko)

20 / 60 g de achicoria soluble

Juntar todo pasar por la thermomix y dejar macerar en nevera durante cuatro horas.

Mantecar y meter en manga con boquilla matfer U9E.

Para la espuma de cerveza:

330 g de cerveza

1,5 unidades de hojas de gelatina

7 g de Gelespesa

Calentar una pequeña parte de la cerveza disolver en ellas la hoja de gelatina previamente hidratadas en agua abundante y en el líquido restante diluir el gelespesa. Montar en kitchen aid al principio a velocidad alta y después a velocidad media

Para los cereales caramelizados:

70 g de copos de maíz

65 g de azúcar lustre

3 g de mantequilla clarificada

Juntar los cereales y el azúcar en un cazo y poner al fuego, dar vueltas cuidadosamente para no romper el cereal hasta su caramelización. Una vez caramelizada añadir la mantequilla volcar sobre un silpat y separarlos con la ayuda de un tenedor

Para la base del merengue y el merengue de nueces:

Base:

15 g de Ovoneve

35 g de azúcar

100 g de agua (I)

175 g de Isomalt

c.s. de agua (II)

Merengue de nueces:

75 g de nueces troceadas

150 g merengue base anterior

25 g de aceite de nueces

Hacer un merengue italiano base a 121° C utilizando, en vez de azúcar, Isomalt. Importante es poner el doble de agua que de Isomalt para que se deshaga bien el Isomalt. Es decir, escaldar el Ovoneve con el agua y un almíbar a 121°. Sobre la base de este merengue, haremos el de nueces añadiendo, por cada 300 gramos de merengue-base, 150 de nuez granillo y 50 gramos de aceite de nueces. Meteremos en manga y escudillamos con boquilla matfer de plástico U13E

MontajeTal como aparece en la fotografía



Pera, chicharrones y germinado de hinojo

Para el shortbread de pera:

215 g de harina

50 g de azúcar

15 g de sal

150 g de mantequilla

200 g de chicharrones

Trituramos los chicharrones lo más fino posible en la túrmix

Metemos todos los ingredientes en el robot de cocina (la mantequilla deberá estar cortada a daditos pequeños) y amasamos con la pala

Dejamos reposar la masa en la nevera unas 2 horas

Una vez reposada, la estiramos entre dos reglas de 0,3 cm. y la horneamos a 170°C durante 15 minutos (tiene que coger un ligero tono tostado). Una vez salga del horno, metemos la masa cocida nuevamente en el robot amasador y le damos unas vueltas para que se convierta en una especie de arena (crumble). Conservar con gel de sílice en recipiente hermético

Para el sorbete de pera:

300 / 900 g de pulpa de pera concentrada Garnier

700 / 2.100 g de pulpa de pera Sicoly

60 / 180 g de zumo de limón

40 g/ 120 g de ProSORbet

25 / 75 g de extracto de pera Wolfsberger

Mezclamos bien todos los ingredientes en frío

Dejamos reposar un mínimo de 4 horas y pasamos por la heladora. Cuando saquemos el sorbete de la heladora lo meteremos directamente en una manga pastelera con boquilla de plástico Matfer nº 13

Para la pulpa de tamarindo:

1.500 g de agua

400 g de pasta de tamarindo

Hervimos el agua con la pasta de tamarindo, batiendo de vez en cuando con un batidor para cuidar que la pasta no se enganche en el fondo. Debemos obtener de esta mezcla 1,5 k de pulpa colada /1,7 k de pulpa no colada aprox.) Colamos primero por colador grueso y luego por uno más fino

Para el agar-agar de tamarindo

200 g de pulpa de tamarindo

50 g de agua

50 g de melaza

5 g de agar agar

2 hojas de gelainta

Ponemos a hervir la melaza o miel, el agua, agar agar y la mitad del agua de tamarindo (pulpa de tamarindo anterior). Una vez hervido, le añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas en abundante agua, y el resto del agua de tamarindo

Vertemos sobre placa metálica de 23x31 cm. Es importante tener la placa sobre un lugar plano.

Cortaremos rectángulos de 11x5 cm

Para el praliné de piñones:

500 g de piñones

150 g de azúcar lustre

Tostamos los piñones en el horno a 170°C. durante 8 minutos aproximadamente prestando atención de que se tuesten uniformemente y que adquieran un tono dorado

Cuando salen del horno, aún en caliente, lo metemos en la Thermomix j junto con el azúcar lustre y lo trituramos muy fino. Le podemos poner un poco de temperatura a la Thermomix a 40°C, que nos ayudará a que el piñón extraiga mas aceite. Introducimos en un biberón con la boquilla de un diámetro de 0,5 cm

Para el pastel de pera:

2,5 k de pera Conference

75 g de azúcar lustre

7 g de agar agar

C.s. de mantequilla noisette

En un molde de aluminio de 24x14x3 cm hacemos capas sucesivas de mantequilla avellana, mezcla de azúcar y agar agar (*) (capa fina dosificada con colador pequeño) y pera Conference a láminas muy finas. Repetiremos esta operación hasta lograr una altura de 4 cm (unas 30 capas). Acabamos con mezcla de azúcar

Tapamos con papel de aluminio y cocemos a 150°C. durante 1 y 1/2 horas. Cuando sale del horno le colocamos un ligero peso encima. Una vez frío, cortamos en láminas de 0,7 cm de grosor por 9 cm de largo

(*) se deberá mezclar muy bien el azúcar lustre y el agar agar para poder dosificar con colador fino

Para el polvo de alcaravea

C.s. de alcaravea

Tostamos las semillas de alcaravea durante 6 minutos a 180°C. Una vez fría la trituraremos en el molinillo de café. Tamizamos

Otros

Piñones salvajes

Alcaravea

Germinados de hinojo

Emplatado

Colocamos en el centro del plato una lámina de agar agar. Encima de ella, 6 piñones salvajes. Sobre éstos, dosificaremos una línea de praliné de piñones de lado a lado

Dispondremos el pastel de pera previamente calentado en horno 5 minutos a 200°C sobre el praliné de piñones, y al cual añadiremos encima del pastel de pera el crumble de chicharrones

Sobre el crumble dispondremos el sorbete de pera que deberá ser escudillado con boquilla Matfer nº 13 y finalmente acabaremos con germinado de hinojo y polvo de alcaravea