



Cocina dulce / Jordi Butrón - Xano Saguer

Tuvieron la lúcida y acertada idea de crear el primer restaurante de postres de Barcelona, de nombre Espai Sucre, al que luego siguió una escuela para formar a profesionales de la cocina dulce. Sus creaciones y sus cursos cuentan con seguidores en todo el mundo. Acaban de poner un pie en México con una sucursal de su escuela barcelonesa.

Empireumático

Composición

Bizcocho de cereales
Helado de achicoria
Espuma de cerveza
Cereales caramelizados
Merengue de nueces

Bizcocho de cereales

Ingredientes

600 g Leche
120 g Azúcar
40 g Sémola de maíz
200 g Muesli base

80 g Pasas Golden
80 g Ron blanco
40 g Agua

65 g Mantequilla clarificada
60 g Maíz gigante
6 Huevos

Proceso

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 poner 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 esta no tiene que estar caliente. Seguidamente, añadir 2 huevos enteros y 4 yemas.

Con las 4 claras y los 60 g de azúcar restantes hacer un merengue de consistencia babosa e incorporar con lo demás.

Meter en moldes de 22 x 12 x 3 cm previamente forrados con papel de aluminio.

Meter en cada molde 500 g de masa y hornear 14 minutos a 185° C.

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

Helado de achicoria

Ingredientes

1.000 g Yogur
80 g Azúcar
10 g Glicerina
100 g Procrema
60 g Dextrosa
40 g Eko normal
20 g Achicoria soluble

Proceso

Mezclar todos los ingredientes y pasar por la Thermomix. Dejar macerar en nevera durante 4 horas.

Mantecar y meter en manga con boquilla matfer U9E.

Espuma de cerveza

Ingredientes

330 g Cerveza
1,5 Hojas de Gelatina
7 g Goma Xantana

Proceso

Calentar una pequeña parte de la cerveza y disolver las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua abundante; en el líquido restante, diluir la goma xantana. Montar en Kitchen Aid, al principio a velocidad alta y, después, a velocidad media.

Cereales caramelizados

Ingredientes

70 g Cereales de arroz integral
65 g Azúcar lustre
3 g Mantequilla clarificada

Proceso

Mezclar 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.



Jordi Butrón
Xano Saguer
Espai Sucre. Barcelona.

www.espaisucre.com

Merengue de nueces

Ingredientes

Base merengue
15 g Ovoneve
35 g Azúcar
100 g Agua (I)
175 g Isomalt
c.s. Agua (II)

Merengue de nueces

75 g Nueces troceadas
150 g Base merengue
25 g Aceite de nueces

Proceso

Hacer un merengue italiano base a 121° C utilizando, en vez de azúcar, Isomalt. Es importante poner el doble de agua que de Isomalt para que se deshaga bien el Isomalt.

Sobre la base de este merengue, elaborar el de nueces añadiendo por cada 300 g de merengue base 150 g de nuez granillo y 50 g de aceite de nueces.

Meter en manga y escudillar con boquilla matfer de plástico U13E.

Otros ingredientes

c.s. Perlas de choco - cereales

Acabado

Colocar un trozo de pastel de forma plana en el centro del plato algo a la izquierda. Nos ayudamos de un poco de merengue para fijarlo.

Escudillar al lado del pastel (a medio centímetro de distancia) una línea de merengue de nueces igual de larga que el pastel y quemar con el soplete. Sobre ésta, disponer un poco de nueces ralladas con microplane.

Encima del pastel, escudillar dos líneas de helado de achicoria. Sobre éste, depositar 8 bolitas de perlas de cereales y cuatro kellogs caramelizados.

Acabar con una cucharada grande de espuma de cerveza; espolvorear media cucharadita de achicoria soluble.





Pera, chicharrones y germinado de hinojo

Composición

Shortbread de chicharrones
Sorbete de pera
Pulpa de tamarindo
Agar-agar de tamarindo
Praliné de piñones
Pastel de pera
Polvo de alcaravea

Shortbread de chicharrones

Ingredientes

200 g Chicharrones
215 g Harina
50 g Azúcar
15 g Sal
150 g Mantequilla

Proceso

Triturar los chicharrones lo más fino posible en la Thermomix.

Meter todos los ingredientes en la Kenwood (la mantequilla deberá estar cortada a daditos pequeños) y amasar con la pala. Dejar reposar la masa en la nevera unas 2 horas.

Una vez reposada, estirar entre dos reglas de 0,3 cm y hornear a 170° C durante 15 minutos (tiene que coger un ligero tono tostado).

Una vez salga del horno, meter la masa cocida nuevamente en Kenwood y dar unas vueltas para que se convierta en una especie de arena (crumble).

Conservar con gel de sílice en recipiente hermético.



Sorbete de pera

Ingredientes

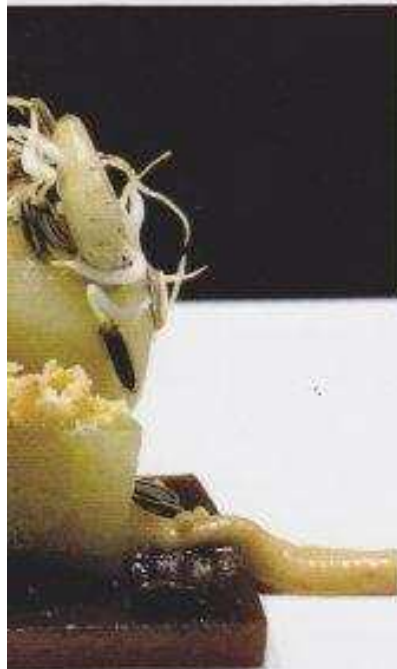
- 300 g Pulpa de pera concentrada
- 700 g Pulpa de pera
- 60 g Zumo de limón
- 40 g Prosorbet
- 25 g Extracto de pera

Proceso

Mezclar bien todos los ingredientes en frío.

Dejar reposar un mínimo de 4 horas y pasar por la heladora.

Cuando saquemos el sorbete de la heladora, meter directamente en una manga pastelera.





Pera, chicharrones y germinado de hinojo

Pulpa de tamarindo

Ingredientes

1.500 g Agua
400 g Pasta de tamarindo

Proceso

Hervir 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 ½ kg de pulpa colada (1,7 Kg. de pulpa no colada aprox.). Colar primero por colador grueso y luego por uno más fino.

Agar-agar de tamarindo

Ingredientes

200 g Pulpa de tamarindo
50 g Agua
50 g Melaza
2 g Agar-agar
2 Hojas de gelatina

Proceso

Hervir la miel, el agua, el agar-agar y la mitad del agua de tamarindo (pulpa de tamarindo anterior).

Una vez hervido, añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas en abundante agua y el resto del agua de tamarindo.

Verter sobre placa metálica de 23 x 31 cm. Es importante tener la placa sobre un lugar plano.

Cortar rectángulos de 11 x 5 cm.

Praliné de piñones

Ingredientes

500 g Piñones
150 g Azúcar lustre

Proceso

Tostar 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, aun en caliente, meter en la Thermomix junto con el azúcar lustre; triturar muy fino.

Si es necesario, subir un poco la temperatura a la Thermomix, a 40°C, para ayudar a que el piñón extraiga más aceite.

Introducir en un biberón con la boquilla de un diámetro de 0,5 cm.

Pastel de pera

Ingredientes

2,5 g Pera
75 g Azúcar lustre
7 g Agar agar
c.s. Mantequilla *noisette*

Proceso

En un molde de aluminio de 24x14x3 cm disponer capas sucesivas de mantequilla, mezcla de azúcar y agar agar (capa fina dosificada con colador pequeño) y las peras Conference a láminas muy finas.

Repetir esta operación hasta lograr una altura de 4 cm (unas 30 capas).

Acabar con mezcla de azúcar.

Tapar con papel de aluminio y cocer a 150° C durante 1 hora y media.

Cuando sale del horno, colocar un ligero peso encima.

Una vez frío, cortar en láminas de 0,7 cm de grosor por 9 cm de largo.

Polvo de alcaravea

Ingredientes

c.s. Alcaravea (*Carum carvi*)

Proceso

Tostar las semillas de alcaravea 6 minutos a 180° C. Una vez fría, triturar en el molinillo de café. Tamizar.

Otros ingredientes

c.s. Piñones salvajes
c.s. Alcaravea
c.s. Germinado de hinojo

Acabado

Colocar en el centro del plato una lámina de agar-agar y sobre ella, disponer 6 piñones salvajes.

Sobre éstos, dosificar una línea de praliné de piñones de lado a lado.

Disponer el pastel de pera previamente calentado en horno 5 minutos a 200° C sobre el praliné de piñones. Colocar encima el crumble de chicharrones.

Sobre el crumble, disponer el sorbete de pera que deberá ser escudillado con boquilla Matfer nº 13.

Finalmente, acabar con el germinado de hinojo y polvo de alcaravea.