

# ESPAI SUCRE

[www.culinariocoronado.com/home.html](http://www.culinariocoronado.com/home.html)  
[www.espaisucre.com.mx/](http://www.espaisucre.com.mx/)

MÉXICO DIÓ UN PASO ADELANTE EN LA PROFESIONALIZACIÓN DEL POSTRE CON LA PUESTA EN MARCHA DE LOS CURSOS DE ESPAÍ SUCRE, EL PASADO 8 DE DICIEMBRE. JORDI BUTRON Y XANO SÁGUER SE HAN IMPLICADO DEL TODO EN LOS MONOGRÁFICOS, CURSOS TONADO DE CIUDAD DE MÉXICO. BAJO LA BATUTA DE ALBERTHO TORRES MENCHACA, HOMBRE DE CONFIANZA DE BUTRON Y SÁGUER EN MÉXICO, SE HA CREADO TAMBIÉN UNA SUGERENTE CARTA DE POSTRES QUE SE INTEGRA DENTRO DE LA COCINA DE ESTACIONES DEL RESTAURANTE RAÍZ, CORAZÓN DEL INSTITUTO CORONADO. EN ESTOS POSTRES LA MATERIA PRIMA AUTÓCTONA SE SUMA AL CONOCIMIENTO DE LA TÉCNICA PARA AUNAR CON CRITERIO AMBOS CONCEPTOS.



# El oficio del postre

## SOPA DE TÉ CON CÍTRICOS Y CARDAMOMO

### Sopa de té

#### INGREDIENTES

- 800 g agua
- 20 g té negro Ceylán
- 60 g azúcar
- 1 u canela en rama
- 4 u cardamomo verde

#### ELABORACIÓN

Calentar todos los ingredientes menos el té, que se añadirá una vez haya hervido. Retirar del fuego, tapar y dejar infusionar 10 minutos. Colar y reservar en nevera.





## Mermelada de lima

### INGREDIENTES

- 120 g lima escaldada, despepitada y picada
- 60 g azúcar
- 60 g agua
- 35 g azúcar
- 2,4 g pectina E440 de manzana
- 4 g azúcar
- 60 g zumo de lima

### ELABORACIÓN

Escaldar la lima 3 veces en agua caliente para que pierda amargor. Luego llevarla al fuego, dejarla hervir cubierta de agua hasta que estas rebanadas de limón estén cocidas (la piel blandita). Extraer las pepitas y picar bien fino a cuchillo. Añadir azúcar, agua y dejar hervir durante 20 minutos, removiendo a menudo para que no se pegue. Agregar el segundo azúcar (35 g), dejando hervir el conjunto otros 10 minutos. Por último, incorporar la pectina y el tercer azúcar (4 g), previamente mezclados en seco, mezclando con ayuda de un batidor para evitar grumos. Hervir durante 10 minutos más y retirar. Dejar enfriar. Cuando la mermelada esté fría, agregar el zumo de lima para que vuelva a ganar acidez y perfume.



## Crema de lima líquida

### INGREDIENTES

- 250 g agua
- 6,25 g piel de lima rallada
- 30 g yemas de huevo
- 66 g azúcar
- 35 g zumo de lima
- 14 g harina fina de maíz

### ELABORACIÓN

Poner a hervir el agua juntamente con la piel de lima rallada. Una vez hierva, escaldar la mezcla de los otros ingredientes y se devolverá todo al fuego, hasta obtener la textura deseada. Retirar del fuego y pasar el resultado por un colador fino. Reservar en nevera.

## Crema de melocotón

### INGREDIENTES

- 225 g melocotón en almíbar escurrido
- 40 g almíbar del mismo melocotón
- 30 g licor de melocotón
- 3 g hojas de gelatina
- 7,5 g zumo de lima

### ELABORACIÓN

Triturar en el robot todos los ingredientes excepto las hojas de gelatina, hasta obtener un puré muy fino. Calentar una pequeña parte de la solución obtenida y fundir las hojas de gelatina.

Una vez disueltas las hojas de gelatina en el líquido caliente, agregar la otra parte de puré de melocotón. Tapar a piel y reservar en nevera.

## Sorbete de té-cardamomo

### INGREDIENTES

- 500 g agua
- 18 g té negro Ceylan
- 5 g granos de cardamomo
- 100 g azúcar
- 50 g procrema Sosa
- 75 g maltodextrina
- 20 g glicerina
- 80 g zumo de lima

### ELABORACIÓN

Hervir el agua y los granos de cardamomo previamente cortados a lo largo con un cuchillo. Una vez levantado el hervor, retirar del fuego, añadiendo seguidamente el té negro y dejar infusionar 8 minutos bien tapado. Colar.

Una vez frío añadir el zumo de lima y el resto de los ingredientes. Dejar macerar y pasar por la sorbetera. Mantener en el congelador cubierto con papel film a piel.

## Crema de cardamomo

### INGREDIENTES

- 250 g nata
- 50 g yemas
- 42,5 g azúcar
- 2 g hojas de gelatina
- 2,5 g cardamomo entero
- 0,7 g cardamomo en polvo

### ELABORACIÓN

Calentar la nata con los cardamomos enteros abiertos a lo largo con un cuchillo. Al hervir, escaldar las yemas y el azúcar previamente blanqueados un poquito. Devolver la solución al fuego para hacer la crema inglesa. Pasar por el colador fino y añadir las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas, el polvo de cardamomo y dejar cuajar en nevera.

### OTROS

- palitos de almendra tostados
- cardamomo verde en polvo
- dados de piña
- fruta de la pasión

### EMPLATADO

En un plato hondo (tipo tazón) colocar una pequeña porción de mermelada de lima en el centro del plato. Sobre la mermelada de lima incrustar unos cuantos bastones de almendra tostada. Alrededor de esta mermelada, colocar dos lágrimas de crema de cardamomo y dos lágrimas más de crema de melocotón. Envolver las dos cremas con una cucharada sopera de crema de lima. Colocar unos dados de piña natural y unas pepitas de fruta de la pasión. Sobre los bastones de almendra tostada, colocar una quenelle de sorbete de té cardamomo. Sobre esta quenelle espolvorear un pensamiento de polvo de cardamomo.

### GESTOS EN SALA

El camarero servirá delante del comensal un poco de sopa de té.

*Bizcocho de chocolate*

INGREDIENTES

250 g claras  
85 g azúcar  
250 g cobertura chocolate 75%  
60 g mantequilla  
50 g yemas

ELABORACIÓN

Fundir la cobertura y la mantequilla por separado y luego mezclar.

Montar las claras con el azúcar a punto de nieve. Una vez montadas, añadir las yemas en dos fases. Seguidamente, también en dos fases, agregar la mezcla de mantequilla y chocolate.

Con ayuda de una regla de 5 mm, estirar esta masa de bizcocho en planchas que se hornearán a 220°C durante 4 o 5 minutos.







### Crema de piloncillo

#### INGREDIENTES

- 120 g nata
- 50 g leche
- 75 g piloncillo
- 25 g miel
- 1 g hojas de gelatina

#### ELABORACIÓN

Calentar todos los ingredientes menos las hojas de gelatina, hasta haber levantado el hervor. Deshacer muy bien el piloncillo. Agregar las hojas de gelatina previamente hidratadas. Reservar en neveras y romper la gelatinización de la nata antes de utilizar.

### Pasas golden al tequila

#### INGREDIENTES

- 50 g pasas golden
- 25 g almíbar 1:400  
(1 l agua y 400 g azúcar)
- 75 g tequila blanco
- bolsas de vacío

#### ELABORACIÓN

Poner todos los ingredientes dentro de una bolsa de vacío. Hacer un vacío del 100% y dejar reposar e hidratar en nevera 24 horas.

### Helado de mole

#### INGREDIENTES

- 500 g leche
- 125 g mole
- 25 g cacao
- 10 g café liofilizado
- 0,5 g sal
- 85 g dextrosa
- 15 g glicerina
- 50 g procrema

#### ELABORACIÓN

Poner al fuego la leche y escaldar el mole junto al cacao, el café y la sal. Dejar enfriar para luego poder agregar la dextrosa, glicerina y el Procrema. Pasar la batidora de mano para conseguir una preparación homogénea y sin grumos. Dejar reposar. Volver a pasar por la batidora de mano y por la heladora. Mantener en congelador con papel film cubierto a piel hasta el momento de servicio.

### Crujiente de sésamo negro

#### INGREDIENTES

- 125 g glucosa
- 125 g fondant
- 90 g sésamo negro tostado

#### ELABORACIÓN

Calentar la glucosa y el fondant justo hasta su ebullición. Seguidamente agregar el sésamo negro previamente tostado 6 minutos a 180°C. Una vez fría esta masa, porcionar y cocer entre dos hojas de teflón fino a 200°C durante 5 minutos.

#### OTROS

café expresso frío  
yogur

#### EMPLATADO

Disponer en el centro de un plato hondo una torre cuadrada de bizcocho de chocolate sin harina, bañada en café expresso (deberá estar escurrido el exceso de café para que no manche la presentación). Esta torre estará hecha con 4 pisos de plancha cortados a cuadrados de 3 x 3 cm.

Colocar una cucharadilla de crema de piloncillo con pasas en el centro del plato, rodeando la torre. Seguidamente poner yogur hasta sumergir el tercer piso de la torre de bizcochos. Hacer dos lagrimitas de crema de piloncillo (sin pasas) con 1/2 cuchara pequeña.

#### ÚLTIMOS GESTOS

Colocar un crujiente de sésamo negro encima de la torre de bizcochos. Encima del crujiente una quenelle de helado de mole.

CREMA DE VAINILLA  
VERACRUZANA CON CAFÉ Y  
PLÁTANO CARAMELIZADO

*Plátano*

INGREDIENTES

400 g azúcar  
200 g agua  
400 g agua  
1 u vainilla veracruzana  
5 g gelatina en hojas

ELABORACIÓN

Cortar el plátano en trozos de unos 2,5 cm de largo. Cortar a su vez a lo largo, cada uno de estos trozos de plátano en 3 partes. Hacer un caramelo quemado con el azúcar y el primer agua. Cortar la cocción con el segundo agua. Agregar la vainilla abierta. Añadir las hojas de gelatina y dejar enfriar. Envasar el plátano y el caramelo en bolsas de vacío a un 95% para macerar un mínimo de 6 horas. Siempre se pondrá como mínimo el doble de jarabe que de plátano.





### Crema de vainilla

#### INGREDIENTES

500 g nata  
35 g azúcar  
100 g yemas  
4 g gelatina en hojas  
1 u vainilla veracruzana

#### ELABORACIÓN

Infusionar la vainilla abierta con la nata y el azúcar hasta que hierva. Escaldar las yemas. Llevar al fuego otra vez, teniendo mucho cuidado de no quemar y subir la temperatura hasta 82°C. Colar. Una vez haya bajado la temperatura y sobre unos 40°C añadir las hojas de gelatina e integrarlas correctamente. Dejar cuajar en nevera. Romper la gelificación con globo hasta dejarla lisa antes de colocar esta crema en manga (boquilla de 20 mm de diámetro). Reservar hasta el momento del servicio en manga pastelera.

### Granizado de café

#### INGREDIENTES

240 g café  
20 g azúcar  
1 g gelatina en hojas  
12,5 g tequila reposado

#### ELABORACIÓN

Hacer un café expreso. Agregar azúcar, hojas de gelatina y cuando haya bajado la temperatura a unos 40°C añadir el alcohol. Congelar. A continuación, raspar con tenedor sin que quede blanco al rallarlo.

### Baño de café

#### INGREDIENTES

80 g café  
800 g agua  
100 g kahlua  
125 g mezcla de café

#### ELABORACIÓN

Se prepara la mezcla de café como si se tratara de un café normal. Una vez frío el café, añadir 100 g de Kahlua, por 125 de café líquido.

### Borracho

#### INGREDIENTES

190 g azúcar  
50 g yemas  
250 g huevos  
220 g harina  
30 g harina fina de maíz  
125 g claras  
50 g azúcar  
12,5 g mantequilla clarificada

#### ELABORACIÓN

Sistema genovesa por desclarado. Blanquear en batidora con varillas el primer azúcar, las yemas y los huevos. Una vez listo, tamizar la harina y la harina de maíz y mezclar cuidadosamente para no bajar el batido. Seguidamente añadir la mantequilla fundida. Mientras poner las claras y el segundo azúcar a montar hasta conseguir un merengue firme. Colocar esta masa en 2 moldes de 11x22 cm forrados con papel de aluminio. Hornear este bizcocho en el molde a 180°C durante unos 12 minutos aproximadamente, sobre placa con teflón. Al salir del horno girar los moldes sobre la misma placa caliente. Congelar y cortar longitudinalmente láminas de 7x2,5x0,5 cm.

### Triángulos de pasta phyllo

#### INGREDIENTES

c.s. pasta phyllo  
c.s. mantequilla fundida  
c.s. Nescafé  
c.s. azúcar

#### ELABORACIÓN

Pintar una lámina con mantequilla fundida y cortar en rectángulos de 6 x 3 cm. Disponer en una lata con tapete de silicona y espolvorear con azúcar y café solubles. Colocar otro tapete de silicona encima de las tejas de phyllo espolvoreadas con café y azúcar. Cocer a 220°C durante 4 minutos. Los triángulos deben quedar crujientes y bien brillantes, el azúcar debe estar bien caramelizado.

#### OTROS

Nescafé  
hojas de menta



#### EMPLATADO

Bañar las láminas de bizcochos en la mezcla de café y Kahlua. Escurrir los excesos de líquido y disponer una lámina en el plato. Escudillar encima del bizcocho bañado la crema de vainilla, dejándola bien cilíndrica de punta a punta del bizcocho. Colocar cuatro rectángulos caramelizados de pasta phyllo de café, de manera que el bizcocho quede partido en tres. Añadir 3 trozos de plátano caramelizado sobre la crema de vainilla, entre cada lámina de phyllo caramelizada. Disponer una hojas pequeñas de menta a cada lado de cada plátano (3 hojas de menta por plato).

#### GESTOS FINALES

Sobre cada uno de los plátanos, poner una cucharadita del granizado de café, cubriéndolos. Con el caramelo que ha quedado de osmotizar los plátanos, saltear cuidadosamente sobre el conjunto. Espolvorear un poco de Nescafé.