

Trufa, mantequilla, avellana y cacao de EspaiSucre

Los maestros de EspaiSucre nos enseñan cómo hacer una de sus creaciones, un postre de restaurante para sorprender a los paladares más exquisitos, se llama Trufa, mantequilla, avellana y cacao. Toma nota de la elaboración paso a paso y descubre el método EspaiSucre poniéndola en práctica.



VeSid

06 AGO 15



En la sección de Recetas de los Chefs hoy volvemos a tener un postre de la **Escuela-Restaurante EspaiSucre** de Barcelona. Os hemos hablado de ellos en varias ocasiones, la última vez cuando conocimos un vídeo que explicaba el Método EspaiSucre, y que podéis recordar [aquí](#). **Trufa, mantequilla, avellana y cacao** es el nombre del plato que podéis ver en la foto que ilustra estas líneas.

Es un postre muy elaborado, su creación parte de la elección de los ingredientes para obtener sabores complejos, después se decide la técnica, que siempre está al servicio del sabor, y finalmente se decide el emplatado, pues más que una cuestión estética es la forma de manipular el sabor final del plato que tiene el cocinero. Interesante ¿verdad?, los profesores y cocineros de la escuela-restaurante tienen mucho que enseñar. Ahora os dejamos con la receta de **Trufa, mantequilla, avellana y cacao de EspaiSucre**.

Ingredientes

Sablée de avellanas (3 x 8 cm. – 8 gramos)

125 gramos de harina, 125 gramos de polvo de avellanas tostadas, 2 gramos de impulsor, 100 gramos de azúcar lustre, 20 gramos de yemas, 10 gramos de leche, 130 gramos de mantequilla.

Helado de mantequilla

275 gramos de mantequilla avellana (noisette), 3 gramos de sal, 725 gramos de agua, 20 gramos de alcohol 80°, 25 gramos de azúcar, 50 gramos de dextrosa, 100 gramos de estabilizante DBF, 50 gramos de yemas.

Agar – agar de trufa (3 x 8 cm.)

150 gramos de jugo de trufa, 45 gramos de miel de trufa, 50 gramos de agua mineral, 2 gramos de sal, 1'1 gramos de agar-agar.

Streusel de cacao (10 gr.)

115 gramos de mantequilla, 100 gramos de azúcar, 175 gramos de harina, 50 gramos de cacao en polvo Extra brute de Barry, 1 gramo de sal ahumada.

Brioche ahumado (12 gr.)

500 gramos de harina, 10 gramos de sal, 50 gramos de azúcar, 45 gramos de levadura prensada, 240 gramos de huevos, 250 gramos de mantequilla, 60 gramos de agua, 20 gramos de humo líquido.

Granillo de avellana caramelizado

200 gramos de granillo de avellana, 50 gramos de azúcar lustre, 8 gramos de mantequilla.

Otros ingredientes

2 gramos de [grué o nibs](#) de cacao, 5 gramos de aceite de trufa negra, 4 gramos de pasta de avellana tostada.

Elaboración

Sablée de avellanas (3 x 8 cm. – 8 gramos)

Amasar todos los ingredientes y reservar en nevera. Estirar la masa a 2 mm de grosor, cortar rectángulos de 3 x 8 cm. Cocer durante 7 minutos a una temperatura de 170° C.

Helado de mantequilla “noisette” (20 gr.)

Poner la mantequilla al fuego y tostarla ([noisette](#)). Pasar el resultado por el colador fino para retirar todas las impurezas y, de este resultado filtrado, pesar los 275 gramos. Por otro lado, calentar el agua con los azúcares a 50° C y añadir el estabilizante. Mezclar los ingredientes restantes, dejando para el final el alcohol que se mezclará en frío. Dejar macerar en nevera un mínimo de ocho horas y a continuación pasar el resultado por la [heladora](#).

Agar – agar de trufa (3 x 8 cm.)

Poner al fuego todos los ingredientes y levantar el hervor. Rellenar un molde de 16 x 12 cm. sobre una superficie completamente plana, dando un grosor a la gelatina de 2 mm. Dejar cuajar. Una vez cuajado, cortar rectángulos de 3 x 8 cm.

Streusel de cacao (10 gr.)

Amasar todos los ingredientes y congelar el resultado. Una vez congelado, pasar la masa por un rallador grueso y cocer la ralladura en horno suave (160° C) para obtener un polvo crujiente.

Brioche ahumado (12 gr.)

Amasar todos los ingredientes con el gancho dejando una parte de la mantequilla para el final, amasando así una masa un poco dura. Una vez fina, elástica y homogénea, retirar de la amasadora y dejar reaccionar encima del tablero tapada con plástico para que no haga piel. Una vez que la masa esté lista, hacer porciones de 30 gramos y bolear. Dejar reaccionar las porciones boleadas (también tapadas en plástico o bien en una fermentadora). Dar el tercer reposo con porciones ya heñidas en forma de barrita y dentro de un molde antiadherente de mini plum-cake. Cocer en horno fuerte (210° C) durante unos 6 minutos.

Granillo de avellana caramelizado

Caramelizar el azúcar lustre junto con el fruto seco. Una vez caramelizado, añadir la nuez de mantequilla. Remover bien para que se disuelva y retirar del fuego. Colocar sobre un papel antiadherente y dejar enfriar.

Emplatado

Colocar sobre un plato una pequeña lágrima de pasta de avellana tostada, servirá de “pegamento” de la sablée. Sobre ésta, colocar una porción de **sablée de avellanas** y una porción de idénticas dimensiones de agar-agar de trufa. Sobre el agar-agar servir unos granos de grué de cacao y otros de avellana caramelizada.

Servir dos tiras del **helado de mantequilla avellana** con ayuda de una manga pastelera con boquilla lisa. Sobre el helado, disponer cuatro rebanadas finas del **brioche ahumado** que se rociará seguidamente con un chorrito de aceite de trufa negra. Acabar con el streusel de cacao y unos trozos de avellana caramelizada.

Foto | Espaisucre