

¡NUEVO NÚMERO!



michelin EN CLAVE DULCE

Los **postres** de los restaurantes españoles con la máxima calificación de la guía francesa. Su reinterpretación bajo el prisma de la **pastelería** clásica de obrador.

Postres de El Celler de Can Roca, Arzak, Quique Dacosta Restaurante, Aponiente, Diverxo, Azurmendi, Cenador de Amós, ABaC, Lasarte, Akelare, Atrio, Bardal, Ricard Camarena Restaurant, Casa Marcial, Coque, El Portal del Echaurren, DSTAgE, Les Cols, Miramar, Mugaritz, NOOR, Paco Roncero Restaurante, Cebo, Nerua Guggenheim y Sollo.
Pastelería de Cédric Grolet, Claire Heitzler, Pierre Hermé, Philippe Conticini, Jean Paul Hévin, Enric Rosich, Josep Maria Rodríguez, Fernando Saénz, Christophe Michalak y Yann Duytsche.

Las propuestas de **panadería** de Cal Mosso, Las Mercedes y El Obrador de Juanito.


montagueditores



Nº 41
Enero-Febrero



EN CLAVE DULCE

Una producción de:


montagueditores



Nº 41

Enero-Febrero



michelin

EN CLAVE DULCE

Desde PâstryRevolution hemos realizado un recorrido por los restaurantes con **3, 2 y 1 ESTRELLAS MICHELIN** (no todos pues deberíamos cuadruplicar el número de páginas de esta edición) para enfrentarlos a **ELABORACIONES PASTELERAS** que guardan algún tipo de relación con los postres presentados por los restaurantes estrellados.

- ✓ **39 Autores**
- ✓ **66 Creaciones**
- ✓ **229 Elaboraciones**
- ✓ **180 Fotografías**
- ✓ **40.343 Palabras**
- ✓ **21 x 24 cm. 180 Páginas**



Nº 41

Enero-Febrero



Un total de 60 estrellas Michelin

POSTRES DE RESTAURANTE de El Celler de Can Roca, Arzak, Quique Dacosta Restaurante, Aponiente, Diverxo, Azurmendi, Cenador de Amós, ABaC, Lasarte, Akelare, Atrio, Bardal, Ricard Camarena Restaurant, Casa Marcial, Coque, El Portal del Echaurren, DSTAgE, Les Cols, Miramar, Mugaritz, NOOR, Paco Roncero Restaurante, Cebo, Nerua Guggenheim y Sollo.

PASTELERÍA de Cédric Grolet, Claire Heitzler, Pierre Hermé, Philippe Conticini, Jean Paul Hévin, Enric Rosich, Josep Maria Rodríguez, Fernando Saénz, Cristophe Michalak y Yann Duytsche.

Las propuestas de **PANADERÍA** de Cal Mosso, Las Mercedes y El Obrador de Juanito.



Nº 41
Enero-Febrero



✓ **39 Autores**

Los **POSTRES DE RESTAURANTE** se ‘hermanan’ con propuestas pasteleras de muy diferentes autores. Por ejemplo, **Dabiz Muñoz** (Diverxo, 3 estrellas Michelin) con **Claire Heitzler** (Ladurée), con las fresas como ingrediente fetiche común a ambos; o **Diego Gallegos** (Sollo, 1 estrella Michelin) con **Pierre Hermé** (Pierre Hermé Paris).



Diverxo

Dabiz Muñoz

PETIT SUISSE DE FRESAS SILVESTRES, MASCARPONE DE LECHE DE OVEJA 'REQUEMADA', PIMIENTA ROSA, FLORES, ACEITE DE OLIVA Y CREMA HELADA DE RUIBARBO

Crema de Petit Suisse

350 g de fresa, 120 g de azúcar, 35 g de almidón de maíz, 180 g de huevo, 300 g de leche, 80 g de nata.
Lavar las fresas, cortar a la mitad, mezclar con 40 g de azúcar y envasar al vacío. Dejar reposar en cámara durante 1 hora y 30 minutos. Transcurrido este tiempo, triturar en la Thermomix hasta obtener un puré de fresa bien triturado. Introducir todos los ingredientes, salvo la nata, en la Thermomix y cocinar a 80 °C durante 5 minutos. Transcurrido este tiempo, subir la temperatura a 90 °C y cocer durante 6 minutos más. A continuación, verter en una bandeja para enfriar. Introducir nuevamente en la Thermomix y mezclar con la nata, resultando una crema bien emulsionada y cremosa. Introducir en una manga y reservar en cámara.

Espuma de leche de oveja 'requemada'

720 g de leche de oveja quemada, 230 g de nata, 90 g de azúcar, 3 hojas de gelatina, 4 g de xantano, c.s. de sal.
En una olla, llevar a ebullición la nata junto con el azúcar. Retirar del fuego y disolver la gelatina, previamente hidratada. Incorporar la leche y la xantano, homogeneizar y poner a punto de sal. Introducir en un sifón con 2 cargas y reservar en cámara.

Almibar base para sorbetes

375 g de agua, 255 g de dextrosa, 145 g de azúcar, 200 g de estabilizante para sorbetes, 88 g de zumo de limón.
Calentar el agua a 40 °C y agregar la dextrosa. Subir la temperatura a 60 °C y agregar el azúcar, previamente mezclado con el estabilizante. Remover con ayuda de unas varillas. Pasteurizar a 85 °C durante 3 minutos y enfriar rápidamente a 4 °C. Agregar el zumo de limón y homogeneizar con ayuda de la túrmix. Dejar madurar en cámara durante 12 horas, antes de emplear para el sorbete de ruibarbo.

Sorbete de ruibarbo

397 g de ruibarbo licuado, 10 g de hibiscus en polvo, 10 g de pectina neutra, 60 g de azúcar, 400 g de almibar base para sorbetes, 200 g de agua.
En un cazo, calentar a 40 °C el ruibarbo licuado y el hibiscus en polvo. Agregar la pectina, previamente mezclada con el azúcar, y turbinar con ayuda de la túrmix. Llevar a ebullición durante 2 minutos. A continuación, retirar del fuego y dejar enfriar. Incorporar los ingredientes restantes con la túrmix, obteniendo una emulsión homogénea. Dejar reposar en cámara. Pasar por la sorbetera y reservar en el congelador.

Caramelo plata

1 kg de isomalt, 15 g de polvo de plata.
En una olla, fundir el isomalt junto con el polvo de plata. Dejar enfriar y realizar tubos de caramelo soplado. Reservar sin humedad.

'Bechamel' de nata

500 g de nata 35 % M.G., 6 g de nuez moscada rallada, 4 g de pimienta blanca molida, 20 g de azúcar.
Introducir todos los ingredientes en una cacerola y calentar sin llegar a ebullición. Dejar reducir al 60%, a fuego medio-bajo, para que se forme una piel de nata infusionada. Filmar una bandeja plana y pintar el papel film con la preparación. Colocar encima la piel de nata y pintar nuevamente con la preparación. Filmar a piel y dejar reposar en cámara, obteniendo láminas.

Merengue de ruibarbo

55 g de ruibarbo licuado, 2,5 g de xantano, 25 g de glucosa, 5 g de azúcar glasé, 140 g de clara, 25 g de albumina, c.s. de sal.
Mezclar todos los ingredientes con ayuda de la túrmix y dejar reposar durante 15 minutos. Transcurrido este tiempo, montar en la batidora como un merengue. Introducir en una manga con boquilla de estrella cerrada y escudillar puntos sobre una bandeja con tapete de silicona. Deshidratar a 45 °C, hasta que resulten bien crujientes. Reservar sin humedad.

Acabado

24 fresas silvestres, 10 g de pimienta rosa, c.s. de aceite de oliva, 20 g de fresa liofilizada en escamas, c.s. de flores de mini pensamiento blanco.
Escudillar sobre el plato la crema de Petit Suisse, realizando un cordón en forma de espiral. Disponer 5 fresas silvestres y semicubrir cada una con una lámina de 'bechamel' de nata.
Colocar repartidamente 5 trozos de caramelo plata y aplicar unas gotas de aceite de oliva. Realizar 3 pequeñas bases de fresa liofilizada sobre el cordón externo de crema de Petit Suisse, separadas de forma equitativa. Encima de cada base, disponer una bolita irregular de sorbete de ruibarbo y coronar con merengues de ruibarbo. A media distancia entre cada base de fresa liofilizada, escudillar espuma de leche de oveja y coronar con pimienta rosa molida y con más fresa liofilizada. Terminar el plato con 4 flores de mini pensamiento blanco.



Dabiz Muñoz.
Diverxo 
Madrid

Ladurée

Claire Heitzler

TARTA DE RUIBARBO, FRESA Y ALMENDRA

Comentario de Claire Heitzler

El ruibarbo es uno de los sabores de mi infancia. Aquí se declina en mermelada, pochado y crudo, ensuelto en la untuosidad de la manteca y la cremosidad de la fresa, que lo hacen todavía más sugerente. Un comentario juego de sabores y texturas.

Suave

120 g de harina, 45 g de azúcar glasé, 15 g de almendra en polvo, 1 g de sal, 15 g de mantequilla, 1 huevo (25g).
Precalentar el horno a 160 °C (termoestufa 5-6). Trabajar la manteca con una lengua hasta obtener mermelada cremosa. A continuación, batir el azúcar glasé hasta que adquiera una textura cremosa. Incorporar el huevo y la sal y añadir la mezcla con los vertidos. En caso de tener una batidora, emplear la con pala para preparar una masa más ligada. Añadir la harina y mezclar en tráfago de mesa en mano. Batido cubierto con papel film y reservar en cámara. Dejar reposar en cámara durante 2 horas. Estirar una superficie de trabajo y con un rodillo, extender la suavada y forrar 2 años de 20 cm de diámetro. Cortar las bases de ruibarbo antes de 30 minutos.

Crema de almendra

200 g de mermelada, 100 g de azúcar, 2 huevos (100g), 100 g de almendra en polvo.
Batir la mermelada con el azúcar hasta obtener mermelada cremosa. A continuación, añadir los huevos, dejando que la preparación monte bien. Por último, añadir la almendra en polvo.

Base de la tarta

200 g de ruibarbo, c.s. de base de suavada precocida.
Lavar el ruibarbo y cortar en trozos de 3 cm de ancho.
Batir la base de suavada precocida con crema de almendra hasta un cuarto de su altura. Disponer por encima los trozos de ruibarbo y hornear durante 20 minutos.

Jugo de fresa

375 g de fresa, 40 g de azúcar, 30 g de pectina neutra, 1 litro de agua, 15 g de zumo de limón.
Cortar las fresas por la mitad y ponerlas en un bol junto con el azúcar, la pectina, las semillas de vainilla y el zumo de limón. Cocer tapado al baño maría durante 2 horas. Pasar el jugo obtenido por un colador de malla y reservar en cámara.

Ruibarbo pochado

200 g de ruibarbo, 80 g de jugo de fresa.
Lavar el ruibarbo y cortarlo en trozos largos. Llevar a ebullición el jugo de fresa en una cacerola. Añadir el fuego, añadir el ruibarbo y cocer a fuego lento hasta que se cocine por todo el lado.
Pasar el ruibarbo por un colador de malla y reservar en cámara. Batido cubierto con papel film y reservar en cámara.
Una vez cocido, retirar el ruibarbo del agua. Cortarlo por medio en trozos de 4 cm de largo y luego por la mitad al ancho y en trozos de 2 cm de largo. Resacar los trozos y volverlos a cocer hasta obtener una mermelada.

Decoración

150 g de almendra fresca, 50 g de ruibarbo, 100 g de fresa.
Cortar las almendras y retirar los huesos.
Pasar con el rodillo los almendras y las fresas. Lavar el ruibarbo y cortarlo primero en rodajas finas y después en triángulos. Lavar las fresas y cortar las endos en cuatro trozos, según su tamaño.

Montaje de la tarta

Cortar la base de la tarta cocida con mermelada de ruibarbo hasta arriba.
Disponer encima los trozos de suavada y los otros trozos de ruibarbo, dando altura a la tarta. Intercalar limbo de almendra fresca. Hornear y decorar con ruibarbo cocido.



Claire Heitzler.
Ladurée Paris



Nº 41
Enero-Febrero



✓ 66 Creaciones

Las **PROPUESTAS DULCES** de algunos de los chefs de restaurantes galardonados con 3, 2 y 1 estrellas Michelin ofrecen paralelismos gustativos con la pastelería más actual. Véase la ‘Vainilla’ de Jordi Roca (El Celler de Can Roca, 3 estrellas Michelin) y la ‘Vainilla’ de Josep Maria Rodríguez, Campeón del Mundo de Pastelería.

El Celler de Can Roca

Jordi Roca

VAINILLA

Shots de regalo (1,25 kg)
1 kg de nata, 50 g de gelatin en nata, 200 g de yema de huevo, 100 g de azúcar moreno, 5 hojas de gelatina.
En una olla, hervir la nata, retirar del fuego e incorporar el regaliz. Dejar infusionar durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, colar y reservar. En un cazo, blanquear la yema junto con el azúcar (llevando la mezcla a 85 °C y añadir la gelatina, previamente hidratada, e incorporar la infusión de regaliz). Aun tibia, introducir en un biberón y dejar caer gotas en un baño de nitrógeno líquido. Recogerlas con una espátula y reservar a -18 °C, dentro de un recipiente hermético.

Celatina de caramelo (700 g)
200 g de azúcar, 500 g de agua, 7 g de gelificante kappa.
En un cazo, realizar un caramelo con el azúcar. Cortar la cocción, añadiendo poco a poco el agua y, por último, el gelificante. Hervir de nuevo, dejar enfriar y dejar cuajar en un recipiente. Cortar en dados minúsculos y reservar en cámara hasta el momento del servicio.

Aceitunas garrapiñadas (380 g)
200 g de aceituna negra, 200 g de agua, 60 g de azúcar.
Cortar las aceitunas a cuartos y secar en la deshidratadora a 60 °C durante 12 horas. Transcurrido este tiempo, reservar 20 g para preparar el aceite.
En un cazo, realizar un almibar denso con el azúcar y el agua hasta que llegue a los 120 °C. Añadir las aceitunas deshidratadas y en el fuego, remover hasta que se impaquen y se caramelizan levemente. Estrair sobre una bandeja con tapete de silicona, dejar enfriar y reservar en un recipiente hermético sin humedad.

Aceitunas deshidratadas (160 g)
200 g de aceituna negra.
Cortar las aceitunas a cuartos y secar en la deshidratadora a 60 °C durante 12 horas. Transcurrido este tiempo, reservar en un recipiente hermético sin humedad.

Aceite de aceitunas negras (120 g)
100 g de aceite de girasol, 20 g de aceituna negra deshidratada.
Con ayuda de una batidora, tritar ambos ingredientes hasta obtener un aceite negro y homogéneo. Introducir en un biberón y reservar.

Bizcocho de vainilla (3 kg)
600 g de manteca pomada, 740 g de azúcar, 400 g de harina, 400 g de harina de almendra, 20 g de levadura en polvo, 400 g de huevo, 160 g de yema de huevo, semillas de vainas gar rapiñadas, 3 aceitunas negras deshidratadas, el aceite de aceitunas negras y una pizca de cacah de polvo.
En un amasador con la pala, mezclar la manteca con el azúcar. Sin dejar de remover, incorporar la harina, previamente tamizada con la harina de almendra y la levadura. Añadir el huevo, la yema y, por último, la vainilla.

Trabajar la masa hasta obtener una masa homogénea. En la batidora, realizar un merengue francés con la clara y el azúcar. Con ayuda de una espátula, incorporar el merengue a la masa anterior con cuidado de que no pierda esponjosidad.

Vertir en un molde de 20 x 30 cm, hornear a 180 °C durante 15 minutos y a continuación, seguir cociendo a 160 °C durante 30 minutos más.

Transcurrido este tiempo, dejar enfriar, desmoldar y cortar en cuadrados de 2 cm de lado y 0,2 cm de grosor. Reservar en un recipiente hermético.

Helado de vainilla (1,3 kg)
500 g de leche, 212 g de nata, 62 g de leche desnatada en polvo, 25 g de vainilla en polvo, 100 g de dextrosa, 2,5 g de estabilizante para helados, 125 g de yema de huevo pasteurizada, 100 g de azúcar moreno, 50 g de glicerina alimentaria, semillas de 11 vainas de vainilla de Tahití.
En un cazo, llevar a 40 °C la leche, la nata, la leche en polvo y la vainilla en polvo. Añadir la dextrosa y el estabilizante y subir la temperatura hasta alcanzar los 85 °C. Retirar del fuego e incorporar la yema, previamente blanqueada con el azúcar. Triturar toda la elaboración con ayuda de una licuadora. Cuando la temperatura baje a 40 °C, agregar la glicerina y las semillas de vainilla.
Dejar madurar en cámara durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, pasar por la masticadora y reservar a -18 °C.

Crujiente de cacao (400 g)
250 g de agua, 5 g de goma gelatin, 75 g de azúcar, 50 g de cacao, 75 g de glucosa atomizada, 2 g de sal.
Incorporar la goma gelatin a agua y tritar con ayuda de la licuadora. Pasar la mezcla a la Thermomix e incorporar el azúcar, el cacao, la glucosa y la sal. Dejar hervir durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, estrair sobre una bandeja con ayuda de una espátula.
Introducir en un cazo de papel sulfurado y realizar largas líneas irregulares y finas, curvadas en sí mismas, sobre una bandeja con tapete de silicona. Dejar secar a temperatura ambiente durante 1 hora y, a continuación, hornear a 180 °C durante 4 minutos.
Transcurrido este tiempo y aún calientes, dar la forma deseada. Dejar enfriar y reservar en un recipiente hermético sin humedad.

Acabado
50 g de cacao en polvo.
En un plato rectangular, disponer a un lado los shots de regaliz, la gelatina de caramelo, 3 aceitunas negras gar rapiñadas, 3 aceitunas negras deshidratadas, el aceite de aceitunas negras y una pizca de cacah de polvo.
Envoltar primero el cacah en el azúcar y luego en la vainilla, con ayuda de un cuerno de helado de vainilla, colocando el cuerno de cacao sobre los shots.

Jordi Roca.
El Celler de Can Roca
Girona (España)

La Patisserie

Josep Maria Rodríguez

VAINILLA

Masa de gelatina
22 g de gelatina en polvo (200 bloom), 112 g de agua.
Diluir la gelatina en el agua y esperar a que libere bien antes de su uso.

Mousse de vainilla Madagascar
140 g de leche, 1 vaina de vainilla Bourbon Madagascar, 40 g de masa de gelatina, 220 g de cobertura de chocolate blanco 35 % de manteca de cacao liofil, 220 g de nata semiagrasada.
Infundir en frío durante 24 horas la leche y la vaina raspada en una bolsa de vacío o en un recipiente hermético. Calentar a 80 °C la leche ya infundida, colar y fundir la masa de gelatina. Verter sobre la cobertura y emulsionar 3 veces con la bat mix.
Cuando la leche está a 35 °C, mezclar con la nata semiagrasada.

Strauss de almendra
100 g de harina, 100 g de polvo de almendra, 100 g de azúcar, 100 g de manteca.
Picar todos los ingredientes cocidos juntos en un mol. Añadir la manteca pomada en dados y amasar a 1 ° velocidad con una pala a mano. Cuando la masa está homogénea, retirar del fuego y enfriar.
Tostar, dosificar en lata y cocer a 150 °C durante 15 minutos a tpo abierto. Una vez cocido, picar en dados de 1 cm.

Crujiente de macadamia
200 g de chocolate de almendra cocido, 40 g de cobertura de chocolate con leche 40 % de cacao Auro Lactée, 60 g de pasta de avellana, 40 g de nuez de macadamia.
Fundir la cobertura y mezclar con la pasta de avellana. El conjunto debe estar a 40 °C. Picar las nueces de macadamia, previamente tostadas ligeramente en el horno. Mezclar el conjunto con las nueces. Incorporar la mezcla de la cobertura con la pasta. Hacer discos de 8 cm de diámetro y reservar en cámara.

Cuadrado de vainilla
30 g de agua, 50 g de azúcar, 60 g de glucosa líquida, 40 g de leche condensada, 20 g de masa de gelatina, 60 g de cobertura de chocolate blanco 32 % de manteca de cacao Dulcys, 30 g de vainilla.
Calentar el agua, el azúcar, la masa de gelatina, la vainilla y la glucosa hasta que alcance los 60 °C. En ese momento, emulsionar con la leche condensada y la cobertura Dulcys. Reservar en cámara.

Tirado chocolate
100 g de cobertura de chocolate 62 % de cacao Sella Noé.
Abatir en la cobertura y con un cuarcucho de papel sulfurado o cornet, hacer tiras muy finas. Dejar cristalizar en un molde en forma de media caña.

Acabado
En un molde de silicona de 8 cm de diámetro, dosificar 30 g de mousse y congelar.
Colar a 35 °C y voltear sobre el crujiente de macadamia. Decorar con media caña de cobertura.



Pâstry
Revolution

Nº 41

Enero-Febrero



✓ 229 Elaboraciones

El 'Ravioli de aceite de oliva y polvo helado de chocolate' de Paco Roncero (Paco Roncero Restaurante, 2 estrellas Michelin) se relaciona con el 'Sacher blanco de oliva', la propuesta de Yann Duytsche (Dolç); o la creación dulce de Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant, 2 estrellas Michelin) con la de Christophe Michalak (Michalak Paris).

Ricard Camarena Restaurant Ricard Camarena

BREVA, VAINILLA, VINAGRE DE SAÚCO Y FONDILLÓN

Comentario de Ricard Camarena

Este plato representa el respeto a una fruta, su no manipulación. Enfrenta al dulce y a la acidez mediante el contraste entre el saúco y el fondillón.

Azúcar de vainilla (se obtienen 1.100 g)
20 g de ácido ascórbico, 75 g de vino de vainilla seco, 1 kg de azúcar.
Triturar las vainas con la mitad del azúcar. Mezclar con el ácido ascórbico y el resto del azúcar.

Almibar de vainilla (se obtienen 1.000 g)
500 g de agua, 500 g de azúcar de vainilla.
Mezclar y levantar el hervor. Reservar en frío y tapado.

Crema de fondillón y vainilla (se obtienen 600 g)
50 g de agua, 2 g de canario, 30 g de glicerato en polvo Gelrem, 30 g de vinagre agrícola de Chardonnay, 250 g de fondillón, 200 g de almibar de vainilla, 3,5 g de ácido ascórbico.
Mezclar en frío con ayuda de una batidora. Dejar reposar para que se vaya el aire.

Vinagre de saúco
600 g de vinagre de Chardonnay, 85 g de flor de saúco.
Envasar. Dejar infundar en frío durante 10 días.

Granizado de miel y vinagre de saúco (se obtienen 600 g)
2 hojas de gelatina, 150 g de miel de romero, 150 g de vinagre de saúco, 350 g de agua.
Templar la miel con el agua. Disolver la gelatina, brevemente hidratada, en la mezcla. Colar sobre el vinagre, moviendo con unas varillas. Estibar fuertemente sobre una Gastromat y congelar.

Streusel (se obtienen 1.200 g)
300 g de mantequilla, 300 g de harina de almendra, 8 g de sal, 300 g de azúcar, 300 g de harina fina.
Mezclar en la KitchenAid con ayuda de la pala. Elaborar rulos con la masa resultante. Congelar. Rallar con la parte ancha de un rallador y cocer en horno a 150 °C durante 30 minutos.

Mousse de vainilla (se obtienen 1.170 g)
750 g de nata 35 % M.G., 2,5 hojas de gelatina, 125 g de azúcar, 125 g de yema de huevo pasteurizada, 3 vainas de vainilla Bourbon, 200 g de leche.
Trabajar la leche y 500 g de la nata en la Thermomix, con unas varillas. Llevar a ebullición, tapar y dejar infundar durante 15 minutos. Montar las yemas con el azúcar y añadir la leche infundada resultante, brevemente colada. Llevar a la Thermomix de nuevo y subir a 80 °C.
Añadir la gelatina, brevemente hidratada. Cuando el preparado esté entre 35-40 °C, ir mezclando con los 200 g de nata (seminmontada) restantes, con la ayuda de una lengua de goma. Dejar reposar en cámara.

Acabado
15 g de veloute de fondillón y vainilla, 15 g de granizado de miel y vinagre, 8 g de streusel, 1 g de flor de saúco, 1 huevo.
Disolver el streusel en la mousse de vainilla en el fondo de un plato. Añadir la veloute de fondillón y vainilla, colocar la breva y agregar el granizado de miel y vinagre. Terminar con las flores de saúco.



Christophe Michalak.
Michalak Paris

Ricard Camarena. Ricard Camarena Restaurant Valencia

Michalak Paris Christophe Michalak

'SUCCÈS' DE HIGO DE SOLLIES

Crema pastiera

7 g yemas de huevo (150g), 140 g de azúcar, 200 g de almibar de maíz, 200 g de leche, 1 vaina de vainilla de Tahití.
En un bol batir con la yema de huevo batida con el azúcar. Añadir el almibar de maíz y mezclar de nuevo.
En un caso, llevar a ebullición la leche con las vainas de la vaina de vainilla rasgada.
Cuando la leche hierve, verterla sobre las yemas de huevo batidas, removiendo bien. Deshacer la coagulación al caso.
Cocer durante 4 minutos a fuego lento, sin dejar de remover. Dejar enfriar. Si no se va a utilizar la crema de limoncello, reservar en cámara.

Crema de hoja de higuera

100 g de nata 30 % M.G., 100 g de hoja de higuera, 20 g de azúcar semirrefinado, 3 yemas de huevo (60g), 6 g de hoja de gelatina, 200 g de crema pastieira, 100 g de crema pastieira.
Lavar las hojas de higuera y cortarlas en tiras finas. Lavar a ebullición la nata, añadir las hojas de higuera y dejar infundar en cámara durante 15 minutos, en un recipiente cubierto con papel film. Pasar por un colador de malla.
Si es necesario, añadir más nata para obtener 900 g en total.
Hacer el gelatinado en agua fría.
En un caso, mezclar 300 g de la nata infundada con el azúcar semirrefinado y las yemas de huevo. Cocer la mezcla hasta alcanzar una temperatura de 85 °C. Añadir la gelatina en cámara de refrigeración y remover brevemente. Trabajar con la batidora y dejar reposar en cámara durante 12 horas. Reservar los 600 g de nata infundada restantes para el baño.

Compota de higo con miel

225 g de higo muy maduro, 20 g de miel de flores, 3 g de azúcar semirrefinado, 1 g de pastilla neutra, zumo de 1/2 lima (10g), 2 g de colorante rojo.
Lavar los higos y limpiarlos. En un caso, caracolear la mitad de forma hasta que tome color. Añadir los trozos de higo y el colorante. Cocer a fuego medio durante unos 5 minutos hasta que adquiere consistencia de compota. Mezclar el azúcar semirrefinado con la pasta y añadirlo al compota. Llevar a ebullición y agregar el zumo de lima. Verter sobre el preparado en moldes de silicona semiesféricos de 4,5 cm de diámetro y congelar durante una noche.

Galleta de merengue

4 claras de huevo (120g), 3 g de flor de almidón, 110 g de azúcar glas, 5 g de colorante morado.
Precalentar el horno a 80 °C (función horno 2-3). Montar a punto de nieve las claras de huevo con la sal. Incorporar poco a poco el azúcar y mezclar energicamente para estabilizar. Continuar añadiendo el colorante y el azúcar hasta que el colorante no sea más visible. Escalar 15 bolitas de entre 4 y 5 cm de diámetro en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurado. En otra bandeja cubrir la bandeja con papel sulfurado, envolver el resto de la preparación en papel film. 5 cm de diámetro. Hornear durante 3 horas.

Acabado

4 g de azúcar glas, 4 g de higo seco.
Con la batidora de mano, montar la crema de mascarpage y encimar 15 moldes de silicona semiesféricos de 6 cm de diámetro con esta crema. Colocar en el centro los 15 bolos de merengue y añadir a ras. Congelar durante 12 horas.
En un caso, en 15 moldes de silicona semiesféricos de 6 cm de diámetro con la crema, añadir la compota de higo y cubrir a ras con ayuda de una espátula. Congelar durante 6 horas. Superponer las semiesferas para formar bolos achinados con ayuda de la crema.
Sumergir los bolos en los 600 g de nata infundada con hoja de higuera. Disponerlos en moldes para magdalenas, cubrir los trozos de merengue con azúcar glas y reservar los trozos de higo secos.





Pastry
Revolution

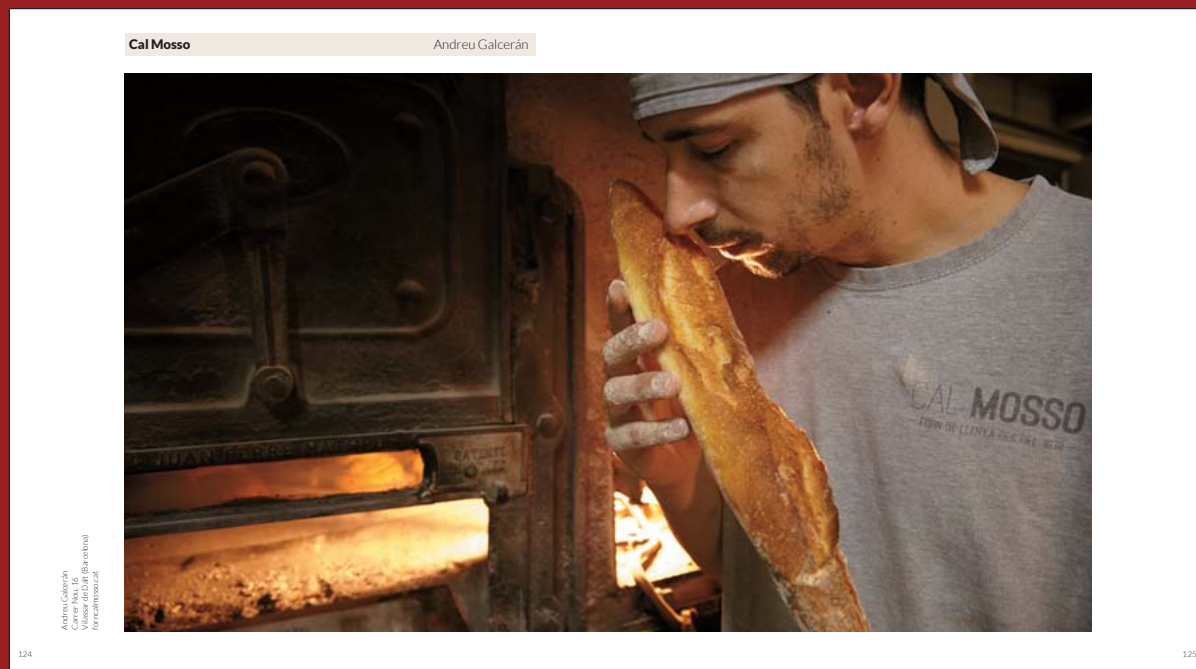
Nº 41

Enero-Febrero



✓ 229 Elaboraciones

También en **PANADERÍA** se hace notar el peso de las nuevas tendencias gastronómicas, a la vez que el pan -su calidad y su variedad- se ha convertido en un indispensable en cualquier restaurante premiado. **Andreu Galcerán** (Cal Mosso), **Javier Pedrosa** (Las Mercedes) y **Carlos Pérez** (El Obrador de Juanito) ejemplifican el rumbo de la panadería futura.



Cal Mosso

Andreu Galcerán

Andreu Galcerán
Cal Mosso, 46
Vilassar de Dalt (Barcelona)
www.calmosso.com

Andreu Galcerán.
Cal Mosso
Vilassar de Dalt (Barcelona)

TORTA DE MAÍZ
Carlos Pérez. El Obrador de Juanito Alcaucín (Málaga)

El pan de maíz tiene muchos adeptos en toda España. Carlos Pérez elabora una variante con un poco de harina de trigo y maíz, pero añádele maíz cocido y triturado. El resultado es una pieza de sabor suave, muy agradable.

INGREDIENTES

Harina de trigo de fuerza F-205	500g
Harina de maíz endulzado	500g
Agua	800g
Sal	20g
Levadura	7g
Maíz triturado	300g
Agua para el batanaje	200g

PROCESO

Incorporar: En la amasadora con la espátula todos los ingredientes, excepto la levadura y el agua del batanaje.

Amasado: A 1ª velocidad durante 4 minutos y transcurrido este tiempo, a 2ª velocidad durante 5 minutos.

Bataneaje: El agua del batanaje se incorpora antes al amasado en 2ª velocidad.

Amasado para absorber: que termine la absorción. En la última incorporación de agua, añadir la levadura disuelta en ella.

Consistencia de la masa: Una muy mojada.

Temperatura final de fermentación: 24 °C.

Primer reposo: A temperatura ambiente durante 1 hora y 30 minutos.

Doblar y plegado: Batear por encima de 620 g.

Segundo reposo: A temperatura ambiente, durante 30 minutos.

Formado: Sobre la tabla enharinada, apretar en las bollos para dar forma de torta.

Último reposo: A unos 30°C, durante 30 minutos aproximadamente y a transcurrido este tiempo, reservar en frío entre 17 y 20 horas.

Cortes: Moldear antes de entrar en el horno.

Cocción: A 220 °C en horno de piedra con vapor, durante 25 minutos con la cortada y 25 minutos con la abierta.

Enfriado: Sobre rejilla.

Preparación previa

Maíz triturado

Hervir 300 g de grano de maíz en agua con 100 g de manteca y una pizca de sal a 200 °C, durante 40 minutos. Transcurrido ese tiempo colar y triturar.

Carlos Pérez.
El Obrador de Juanito
Alcaucín (Málaga)



Pastry Revolution

Nº 41

Enero-Febrero




✓ 180 Fotografías

Las elaboraciones, tanto en Cocina Dulce, Pastelería o Panadería, se ilustran con el trabajo de los mejores fotógrafos profesionales.

Aurelio Morales.

Cebo  Madrid

Cédric Grolet
Le Meurice Paris

 **Miramar** Paco Pérez

'CRÊPE SUZETTE'

El comentario de Paco Pérez
Cuando nos plantearon este plato, nos marcamos un reto: que su textura y su sabor fueran los mismos que los de un crêpe Suzette. Para conseguirlo, aplicamos una de las técnicas que desarrollamos en Miramar, que pasa por elaborar un café que disolvamos en una solución de azúcar y sal. El resultado, en este caso, es una membrana que se puede caramelar y marcar a la plancha.

Esférico de 'crêpe'
100 g de mantequilla, 55 g de azúcar blanca, 100 ml de ron, 500 g de zumo de naranja, 50 ml de zumo de limón, 40 ml de nata líquida, 1,5 g de gluconato cálcico por cada 100 g de mezcla, 0,3 g de xantano por cada 100 g de mezcla.
Caramelar el azúcar y añadir la mantequilla. Cuando esté fundida, agregar el ron. Flambear y cocinar hasta que se hayan evaporado los alcohol. Incorporar el zumo de naranja y el zumo de limón y dejar reducir hasta obtener 260 g. Añadir la nata.
Triturar junto con el gluconato cálcico y la xantina. Quitar el aire con la máquina de vacío y congelar en moldes redondos de 10 cm de diámetro con un peso de 80 g por molde. Cortar en forma de triángulo y refrigerar en un tablado algnator. Deshidratar en azúcar durante 6 horas. En el momento del pase, calentar en la salamandra y caramelar con un soplete.
*5 g de alginato, 1 l de agua.

Helado de vainilla
1 l de leche entera, 160 ml de yema de huevo pasteurizada, 650 ml de huevo pasteurizado, 125 g de azúcar blanco, 6 vainas de vainilla premium, 20 g de estabilizante para helados, 15 g de cremador para helados, 300 g de crema.
Envasar al vacío en frías la leche y las vainas de vainilla abiertas. Dejar infundir durante 24 horas. Blanquear la yema y el huevo y el azúcar y añadir la leche infundida poco a poco. Triturar con los estabilizantes y añadir a 85 °C. Dejar reposar en cámara durante 12 horas y congelar en vasos de Piscolet.


Kumquat confitado
300 g de almíbar TPT por cada 50 g de piel de kumquat.
Cortar la piel del kumquat en juliana y confitar lentamente en el TPT.

Acabado
Disponer la orange sobre el plato y caramelar con un soplete. Colocar el helado y terminar con una lámina de kumquat.

60



Paco Pérez.
Miramar  Madrid

 **Cebo** Aurelio Morales


HOMENAJE A LA BOQUERÍA

Sabayón de kiwi
300 g de zumo de kiwi, 120 g de yema de huevo, 300 g de nata, 75 g de azúcar, 10 hojas de gelatina.
Calentar la yema, la nata y el azúcar hasta los 63 °C. A continuación, añadir el zumo de kiwi y la gelatina, previamente hidratada.

Esférico de lichi
400 g de lichi en almíbar, 3 g de gluconato cálcico, 0,4 g de xantano.
Triturar los lichis y a continuación, colar. Mezclar con el gluconato y la xantina y extraer el aire con ayuda de una máquina de vacío. Verter en moldes esféricos pequeños y congelar. Una vez congelados, introducir en un baño de 5 g de alginato por cada litro de agua a 45 °C durante un minuto. Transcurrido este tiempo, introducir en un baño de agua con hielo para limpiar el alginato sobrante.

Emulsión de hulo
100 g de zumo de hulo, 100 ml de agua, 1 g de agar agar.
Llevar a ebullición el zumo de hulo y el agar agar. Dejar enfriar, triturar y pasar por un chino.

Espuma de plátano
300 g de puré de plátano, 100 g de agua, 0,8 g de xantano, 10 g de gelatina.
Triturar todos los ingredientes. Colar por un chino e introducir en un baño con 2 cargas.



 **Miramar** Paco Pérez

'CRÊPE SUZETTE'

El comentario de Paco Pérez
Cuando nos plantearon este plato, nos marcamos un reto: que su textura y su sabor fueran los mismos que los de un crêpe Suzette. Para conseguirlo, aplicamos una de las técnicas que desarrollamos en Miramar, que pasa por elaborar un café que disolvamos en una solución de azúcar y sal. El resultado, en este caso, es una membrana que se puede caramelar y marcar a la plancha.

Esféricos de 'crêpe'
100 g de mantequilla, 55 g de azúcar blanca, 100 ml de ron, 500 g de zumo de naranja, 50 ml de zumo de limón, 40 ml de nata líquida, 1,5 g de gluconato cálcico por cada 100 g de mezcla, 0,3 g de xantano por cada 100 g de mezcla.
Caramelar el azúcar y añadir la mantequilla. Cuando esté fundida, agregar el ron. Flambear y cocinar hasta que se hayan evaporado los alcohol. Incorporar el zumo de naranja y el zumo de limón y dejar reducir hasta obtener 260 g. Añadir la nata.
Triturar junto con el gluconato cálcico y la xantina. Quitar el aire con la máquina de vacío y congelar en moldes redondos de 10 cm de diámetro con un peso de 80 g por molde. Cortar en forma de triángulo y refrigerar en un tablado algnator. Deshidratar en azúcar durante 6 horas. En el momento del pase, calentar en la salamandra y caramelar con un soplete.
*5 g de alginato, 1 l de agua.

Helado de vainilla
1 l de leche entera, 160 ml de yema de huevo pasteurizada, 650 ml de huevo pasteurizado, 125 g de azúcar blanco, 6 vainas de vainilla premium, 20 g de estabilizante para helados, 15 g de cremador para helados, 300 g de crema.
Envasar al vacío en frías la leche y las vainas de vainilla abiertas. Dejar infundir durante 24 horas. Blanquear la yema y el huevo y el azúcar y añadir la leche infundida poco a poco. Triturar con los estabilizantes y añadir a 85 °C. Dejar reposar en cámara durante 12 horas y congelar en vasos de Piscolet.

Kumquat confitado
300 g de almíbar TPT por cada 50 g de piel de kumquat.
Cortar la piel del kumquat en juliana y confitar lentamente en el TPT.

Acabado
Disponer la orange sobre el plato y caramelar con un soplete. Colocar el helado y terminar con una lámina de kumquat.

60

 **Cebo** Aurelio Morales

HOMENAJE A LA BOQUERÍA

Sabayón de kiwi
300 g de zumo de kiwi, 120 g de yema de huevo, 300 g de nata, 75 g de azúcar, 10 hojas de gelatina.
Calentar la yema, la nata y el azúcar hasta los 63 °C. A continuación, añadir el zumo de kiwi y la gelatina, previamente hidratada.

Esférico de lichi
400 g de lichi en almíbar, 3 g de gluconato cálcico, 0,4 g de xantano.
Triturar los lichis y a continuación, colar. Mezclar con el gluconato y la xantina y extraer el aire con ayuda de una máquina de vacío. Verter en moldes esféricos pequeños y congelar. Una vez congelados, introducir en un baño de 5 g de alginato por cada litro de agua a 45 °C durante un minuto. Transcurrido este tiempo, introducir en un baño de agua con hielo para limpiar el alginato sobrante.

Emulsión de hulo
100 g de zumo de hulo, 100 ml de agua, 1 g de agar agar.
Llevar a ebullición el zumo de hulo y el agar agar. Dejar enfriar, triturar y pasar por un chino.

Espuma de plátano
300 g de puré de plátano, 100 g de agua, 0,8 g de xantano, 10 g de gelatina.
Triturar todos los ingredientes. Colar por un chino e introducir en un baño con 2 cargas.



 **Miramar** Paco Pérez

'CRÊPE SUZETTE'

El comentario de Paco Pérez
Cuando nos plantearon este plato, nos marcamos un reto: que su textura y su sabor fueran los mismos que los de un crêpe Suzette. Para conseguirlo, aplicamos una de las técnicas que desarrollamos en Miramar, que pasa por elaborar un café que disolvamos en una solución de azúcar y sal. El resultado, en este caso, es una membrana que se puede caramelar y marcar a la plancha.

Esféricos de 'crêpe'
100 g de mantequilla, 55 g de azúcar blanca, 100 ml de ron, 500 g de zumo de naranja, 50 ml de zumo de limón, 40 ml de nata líquida, 1,5 g de gluconato cálcico por cada 100 g de mezcla, 0,3 g de xantano por cada 100 g de mezcla.
Caramelar el azúcar y añadir la mantequilla. Cuando esté fundida, agregar el ron. Flambear y cocinar hasta que se hayan evaporado los alcohol. Incorporar el zumo de naranja y el zumo de limón y dejar reducir hasta obtener 260 g. Añadir la nata.
Triturar junto con el gluconato cálcico y la xantina. Quitar el aire con la máquina de vacío y congelar en moldes redondos de 10 cm de diámetro con un peso de 80 g por molde. Cortar en forma de triángulo y refrigerar en un tablado algnator. Deshidratar en azúcar durante 6 horas. En el momento del pase, calentar en la salamandra y caramelar con un soplete.
*5 g de alginato, 1 l de agua.

Helado de vainilla
1 l de leche entera, 160 ml de yema de huevo pasteurizada, 650 ml de huevo pasteurizado, 125 g de azúcar blanco, 6 vainas de vainilla premium, 20 g de estabilizante para helados, 15 g de cremador para helados, 300 g de crema.
Envasar al vacío en frías la leche y las vainas de vainilla abiertas. Dejar infundir durante 24 horas. Blanquear la yema y el huevo y el azúcar y añadir la leche infundida poco a poco. Triturar con los estabilizantes y añadir a 85 °C. Dejar reposar en cámara durante 12 horas y congelar en vasos de Piscolet.

Kumquat confitado
300 g de almíbar TPT por cada 50 g de piel de kumquat.
Cortar la piel del kumquat en juliana y confitar lentamente en el TPT.

Acabado
Disponer la orange sobre el plato y caramelar con un soplete. Colocar el helado y terminar con una lámina de kumquat.

60

 Aurelio Morales.
Cebo  Madrid

TARTA NARANJA

Base de tartleta
150 g de mantequilla, 95 g de azúcar glas, 30 g de almendra en polvo, 1 g de sal de Guérande, 1 g de vainilla en polvo, 58 g de huevo, 250 g de harina T55.
Con ayuda de la batidora con la pala, mezclar la mantequilla con el azúcar glas, la almendra en polvo, la sal de Guérande y la vainilla en polvo. Emulsionar, agregando el huevo e incorporar la harina. Reservar en cámara durante 4 horas. Estirar con un rodillo a 3 mm de grosor. Formar 1 molde circular ligeramente engegado con mantequilla de 2 cm de altura y 18 cm de diámetro. Dejar reposar en cámara durante 24 horas hasta que forme costra.

Dorado de la base de tartleta
100 g de yema de huevo, 25 g de nata, c.s. de base de tartleta. Precalentar el horno a 160 °C. (Termostato 5-6). Hornear la base de tartleta durante 25 minutos. Mezclar la yema de huevo con la nata y pintar la base prehecha con un pincel. Hornear nuevamente durante 10 minutos.

Sorbete de naranja
450 g de zumo de naranja, 175 g de azúcar, 190 g de agua, 100 g de yema de huevo, 25 g de nata, c.s. de base de tartleta.
Hervir el zumo de naranja con el azúcar y el agua. Pasar la mezcla a una cubeta y reservar en cámara durante 6 horas. Mantear. Una vez listo el sorbete, reservar en el congelador hasta el momento de emplatar.

Crema de almendra
75 g de mantequilla, 75 g de azúcar, 75 g de almendra en polvo, 75 g de huevo.
En la batidora con la pala, montar la mantequilla con el azúcar y la almendra en polvo. Iniciar por un poco a poco el huevo. Introducir en un mango y reservar.

Crema de almendra a la naranja
300 g de crema de almendra, 60 g de ron, ralladura de 1 naranja, c.s. de base de tartleta precocida.
Realizar la crema agregando el ron y la ralladura de naranja. Rellenar la base de tartleta y hornear nuevamente a 160 °C. (Termostato 5-6) durante 10 minutos.

Cremoso de naranja al Grand Marnier*
100 g de zumo de naranja, 75 g de zumo de limón, 15 g de ralladura de naranja, 200 g de huevo, 55 g de azúcar, 100 g de mantequilla.
Hidratar la gelatina en agua fría. Hervir el zumo de naranja con el Grand Marnier*, el zumo de limón, la ralladura de naranja, el huevo y el azúcar. Fuera del fuego, incorporar la gelatina y la mantequilla y procesar con la tarxmix.

Naranja semiconfitada
600 g de naranja, 125 g de azúcar, 250 g de agua.
Retirar los pedúnculos de las naranjas, cortar en 8 trozos y vaciar el interior dejando sólo 3 mm de pulpa con la piel. Pinchar con un tenedor y escaldar 3 veces en agua hirviendo, empezando desde agua fría. Hervir el azúcar con el agua y sumergir las piezas de naranja en almíbar. Hervir suavemente con el calor tapado para que reduzca. Cuando la naranja esté tierna, escurrir. Dejar reducir el almíbar y volver a incorporar la fruta cuando esté a 105 °C. Llevar a ebullición y retirar del fuego.

Mermelada de clementina
375 g de clementina, 165 g de azúcar, 100 g de zumo de limón, 4 g de pectina.
Retirar los pedúnculos de las clementinas y cocer durante 5 minutos empezando desde agua fría. Escurrir y cortar en cuartos. Cocer con 120 g del azúcar y el zumo de limón. Triturar con la batidora y agregar la pectina mezclada con el azúcar restante. Dar un hervor. Dejar enfriar y realizar una raya de mermelada en el plato con una cuchara.

Acabado
c.s. de pimiento de Tímut, c.s. de suprema de naranja.
Rellenar la tartleta con el cremoso de naranja al Grand Marnier* y disponer las suprema de naranja y la naranja semiconfitada. En el último momento, realizar crujeles de sorbete espolvoreados con pimiento de Tímut y disponer las sobre la tartleta. Emplatar sobre la raya de mermelada de clementina.





Nº 41

Enero-Febrero



Formato:

21 x 24 cm. 180 páginas

Idioma: Español

ISSN: 2014-9816

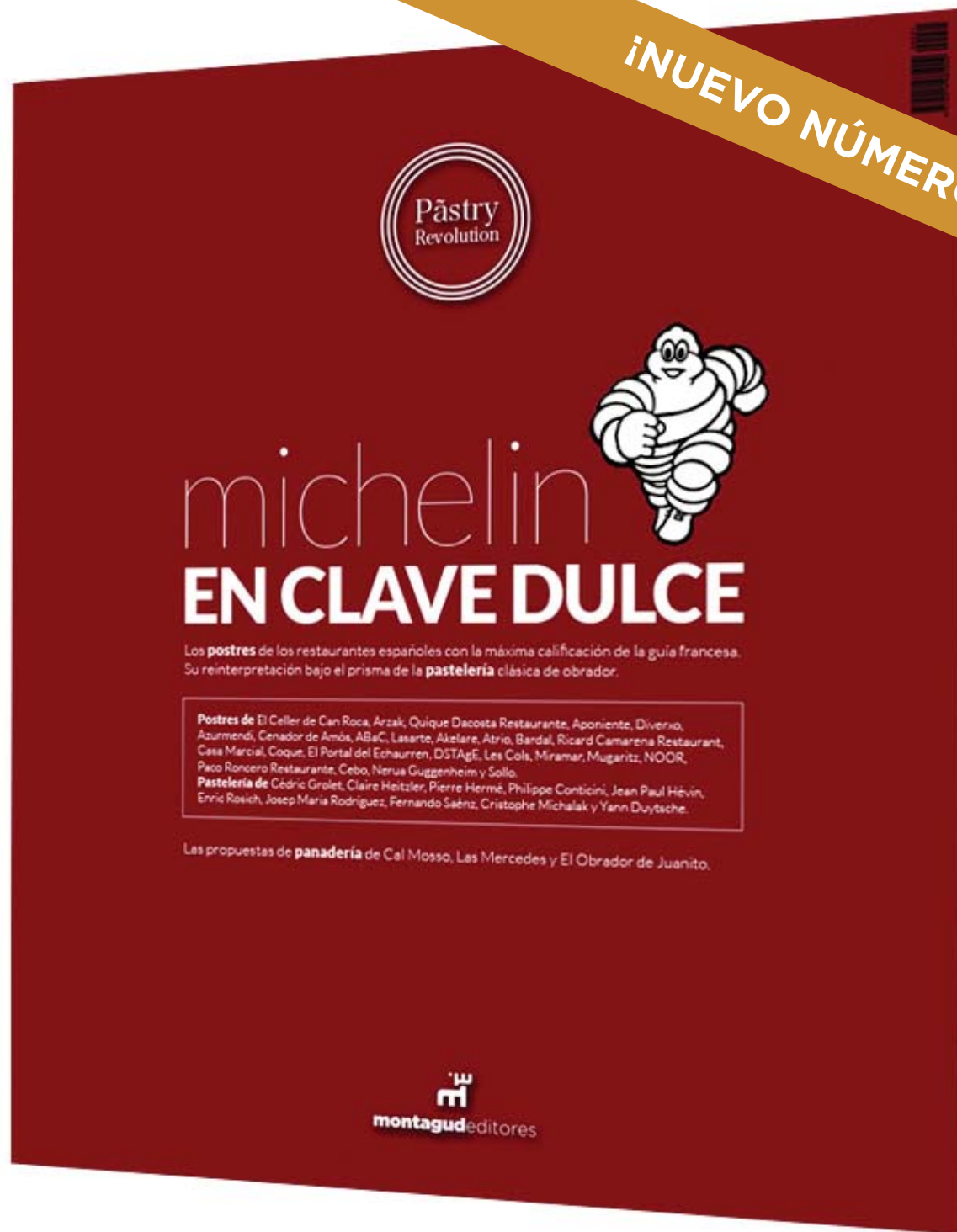
PRECIO :23€



Una producción de:



montagudeditores



¡NUEVO NÚMERO!