

PastryRevolution 44 #SalsasDulces



19 autores
31 recetas
126 elaboraciones
37.941 palabras
225 fotografías

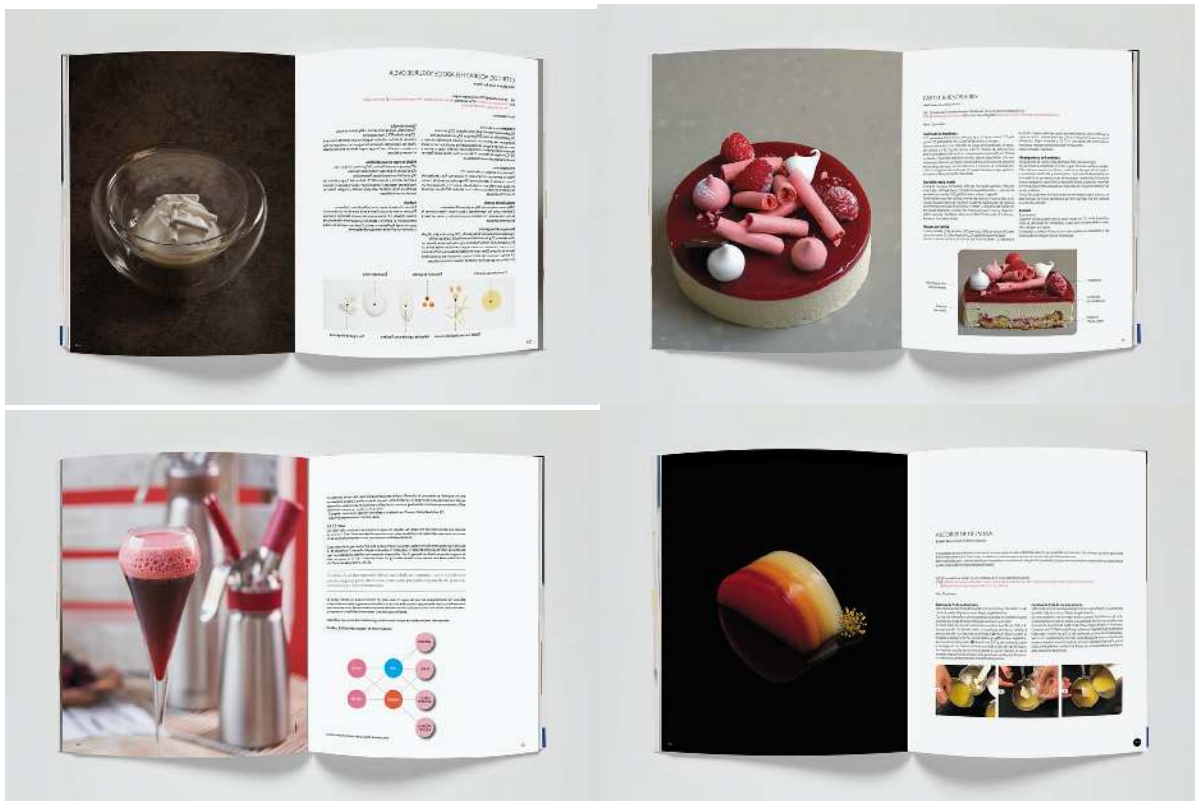
IDIOMA: Español
23.00€

Espesar, gelificar, emulsionar y espumar: las bases de las ‘salsas dulces’ Con frecuencia, no se presta atención a las cremas y a los rellenos, aunque son tanto o más importantes que en la cocina salada. Por ello, PástryRevolution quiere ponerlas en relevancia, detallando las técnicas básicas con las que se preparan. Saber diferenciar entre una salsa, un gel, una emulsión y una espuma es esencial para llevarlas a cabo con éxito. De igual forma, se especifican las características y las funciones de algunos hidrocoloides, como la xantana, los carragenanos y la pectina. Todo ello, se acompaña con recetas donde se aplican los conocimientos teóricos de la mano de grandes autores como Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante***), Begoña Rodrigo (La Salita*), Aurelio Morales (Cebo*), Toni Vera y Pierre Hermé.

Nicolas Friedmann
Rbla. Badal 64 Ent. 1
08014 Barcelona
+34 637455006
nicolasfriedmann@gmail.com

El agua, la clave de las salsas
Formas de elaborar una salsa
Aditivos

2.000 hojas. Pierre Hermé.
Sangre cocida, Ivoire, germinados y pera.
Davide Oldani. Kandinsky. Mario Sandoval.
Come-coco. Josep Maria Rodríguez.
De cuatro maneras; nueces, verde, tierna, helada, macerada. Fina Puigdevall.
Leches con nata de soja y aire de leche caliente. Quique Dacosta.
Arcoíris de gelatina. Martin Benn.
Remolacha, cerezas y cola. Begoña Rodrigo.
Cono de chocolate, crema de fruta de la pasión y teja crujiente al sésamo. Frédéric Bau.
Pastel Buenos Aires. Toni Vera.
Coco, piña, pasión. Toni Vera.
Falso queso de payés con caramelo de trufa negra. Aurelio Morales.
Cítricos, vodka y helado de yogur de oveja. Alba Llacera.
Raíces. Yann Duytsche.
Chocolate + regaliz con albaricoque y queso de cabra. Jordi Butrón.
Atlántico. Sergio Ortiz.
Mejor cruasán artesano de mantequilla de España de cheesecake. Toni Vera.



Panadería

En la sección de panadería de esta edición encontramos tres reportajes, uno de bollería y dos de panadería. Empezamos por **RAFEL CHARQUERO**. Él es el Pastry Chef de un lujoso complejo hotelero en Doha (capital de Qatar, en el Golfo Pérsico) y encargado de la presentación de espectaculares buffets de desayuno. Entre sus creaciones destacamos un espectacular ‘Pain au cholotat bicolore’, una falsa hamburguesa dulce, dos cruasanes (de limón, y de frambuesa con queso) y un original brioche de pistacho. Y seguimos con dos reportajes de dos zonas especialmente sensibles al buen pan artesano y tradicional: El País Vasco y Galicia. **CROSTA OGITEGIA** en Zalla (Vizcaya), donde Roberto Fernández elabora unos fantásticos panes que han triunfado entre su clientela y, también, en los 60 mejores restaurantes vascos, como Azurmendi (Eneko Atxa) con 3 estrellas Michelin. El panadero presenta un pan de maíz, bajo en gluten; un pan de bagazo de cebada y maíz; y un brioche de guisantes muy original y sabroso. **LA BULANXERÍ**, en Santiago de Compostela, que, como su nombre ya nos indica, se ha unido el trabajo de un panadero francés con uno gallego (Jacques Isaac y Alberto Neira) para crear una fusión que nos propone cinco elaboraciones tan originales como una baguette a la gallega o un pan de maíz, basado en la ‘Broa’, pero totalmente distinto a la tradicional. Espectaculares. En definitiva, 3 reportajes y 14 recetas, que conforman esta edición de PástryRevolution en su apartado de panadería

