

cuaderno de alta gastronomía 14 - mayo 2010 - precio 35 euros (España)
www.apicius.es - www.montagud.com

~ a apicius



MONTAGUD EDITORES



sete 76 seis

la excelencia está en los detalles

"Concéntrate en lo que tienes entre manos. La excelencia está en los detalles".

La frase lapidaria, probable mezcla de dos citas distintas colocada sobre el dintel de la puerta de la cocina, por dentro, recuerda a los cocineros afanosos la actitud en su trabajo. "Imaginación, saluda a la disciplina", titulaba significativamente Frank Bruni en el *New York Times* la crónica a propósito de su cena en Corton, apenas medio año después de su apertura. Y con estas cinco palabras mostraba su complacencia con la que para él —como para muchos otros gastrónomos de la ciudad— era la nueva compostura de Paul Liebrandt, vilipendiado en sus aventuras como chef desde que hace diez años llegó a Nueva York —es británico— por un atrevimiento que algunos siempre consideraron vacuo.

Es improbable que una frase escrita sobre los azulejos blancos sea motor de ningún cambio; como mucho un *karma* gráfico para canalizar las energías hacia una manera cotidiana de trabajar. Y a buen seguro la condición imprescindible para que de la cocina de Corton salga eso: excelencia. No hemos conocido al Liebrandt chico malo y desafiador de los buenos modos en la cocina, si alguna vez lo fue. Pero sería difícil que nos quedáramos con otro que no fuera el que es ahora, porque cocina como los ángeles.

>

paul liebrandt

restaurante Corton
239 West Broadway, Nueva York (EE.UU.)
www.cortonnyc.com

fotografías: Carles Allende

sete 77 sete

> El restaurante **Corton** —cuyo nombre refiere a una zona de Borgoña en que se producen Grands Crus— ocupa el lugar en el que durante 20 años estuvo el Montrachet —otro de los chardonnay más reverenciados del mundo—, un restaurante clásico de Tribeca, en la parte baja de Manhattan, que abrió cuando el barrio no era ni la sombra de lo que es hoy. Aquel local detrás del cual estaba Drew Nieporent —uno de los grandes de la restauración en EE.UU.— se convirtió en seña de identidad del barrio y en ejemplo de cómo seguir sirviendo cocina francesa en un ambiente menos ampuloso. Nieporent es copadre —socio, junto a Liebrandt— del remozado local que, dos décadas después, vuelve a marcar el paso de la restauración neoyorquina.

Hoy de nuevo barrio residencial, Tribeca exuda aún el comercio que lo convirtió, en la segunda mitad del siglo XIX, en una delicia arquitectónica de almacenes y estructuras comerciales alojadas en edificios neorrenacentistas y neorrománicos levantados por los arquitectos más en boga de la época. Fachadas de tímpanos esculpidos sobre piedra caliza y arcos de medio punto en edificios de ladrillos renegridos, rotos en diagonal por escaleras de emergencia que hoy *salvan* hacia dentro, camino de los apartamentos de lujo a los que conducen.

Es en este escenario de antiguos almacenes de importadores de carne, verduras y lácteos de todo el país que abastecían tiendas, hoteles y restaurantes de la ciudad en el que Paul Liebrandt, declarado mejor cocinero novel de 2009, ha encontrado nombre para su cocina: se llama técnica perfecta al servicio de una sensibilidad exquisita transmitida con acento juguetón. O a eso, al menos, nos sonó a nosotros.

>



Vista 78 norte



Vista 79 sur



> "Mi gran influencia es **Pierre Gagnaire**. Su filosofía en torno a la comida es la que más me transmite. Podría dormirse en los laureles, reproducir los miles de platos que ya ha hecho, pero no: continúa apasionado, curioso y se atreve con nuevas cosas".

La pasión con la que habla de su antiguo jefe delata que lo aprecia como persona y como cocinero.

"Me encanta poner pequeñas cosas de acompañamiento, creo que es divertido.

Gagnaire es para mí como un padre y la manera en la que me acerco a la comida está influenciada por él. Adoro su sensibilidad, su estética..."

ocho 80 cero

El sello del chef francés se entrevé en los platos y en el primer servicio, en el que los camareros rodean al comensal con siete, ocho, nueve... ¿cuántas?— pequeñas elaboraciones frías, un festín visual que hace que el comensal se sienta especial y se pregunte quién es exactamente aquel joven alto que entra y sale de su campo visual a través de una ventana estrecha y alargada que muestra la cocina.

De apariencia sencilla, los platos en Corton son, sin embargo, barrocos en lo conceptual, una carga de información difícil de descifrar en el tiempo en que se come. De manera que enfrentarse a un menú degustación desde la actitud de quererlo descubrir todo puede convertirse en algo parecido a estudiar el temario de unas oposiciones la noche antes del examen: pocas garantías de éxito. Liebrandt necesita, como las buenas películas que te hacen descubrir y disfrutar más con segundos visionados, más de una cena. Sabe, sin embargo, que la mayoría de los comensales que lo visitan —se atreve a poner porcentaje, un 80%— no son *gourmets*, lo que le obliga a buscar un equilibrio entre lo que ellos buscan y lo que en cocina están dispuestos a hacer. Ha aprendido que si los clientes vuelven es porque lo que comen está bueno, más que porque sea interesante.

Se aprecia que el punto de cocción de los alimentos es una de las obsesiones del chef: lo mima, lo controla, lo explica. Suele aplicar cocciones al vacío y los resultados en las texturas de la carne y de los pescados son magistrales. Hay ingredientes, como el erizo de mar, que se presentan en crudo. Liebrandt no esconde su gusto por la cocina asiática, en general, y por la japonesa en particular: es una de sus fuentes principales de inspiración y marca la estética de sus platos.

En Corton se rinde culto al esteticismo: son bellos los montajes de los platos, es bella la vajilla y es bella la sala, sin estridencias, de un modo casi clásico, con buen gusto. En las paredes, de escayola blanca y esquinas redondeadas, flotan hojas doradas. En realidad penden de una representación de árboles en bajorrelieve, entre cuyas ramas también vuela algún pájaro. En todo el perímetro de la sala, un solá corrido dorado verdoso hace un guiño al tono del vino que da nombre al restaurante.

La excelencia está
en los detalles.



ocho 81 uno

erizo

"Es un contraste de color: negro y naranja. No hay ni que tocarlo, va en crudo, el interés único era buscar un equilibrio. Es lo que es y es fantástico por el sabor, la textura, la apariencia... todo.

El aderezo es un dashi vegetal, un dashi muy ligero, como un té, que luego gelificamos. El color negro se lo da la tinta de calamar que utilizo, además, como sazonador natural: es la manera de salar un producto delicado sin poner físicamente sal. La tinta tiene un gusto de umami que redondea el plato. El caviar y el oro forman parte del equilibrio de colores."

la gelatina negra de kombu

Ingredientes: 15 g de algas kombu, 2 tallos de hierba limón picados, 4 hojas de lima kafir, 1,5 g de cilantro, 1,5 g de pimienta de Sichuan en grano, 1 piel de limón meyer (*Citrus meyeri*), 1/2 piel de naranja, 5 g de tinta de calamar, 350 g de agua, 4 g de bonito, 1,6% de gelatina, c.s. de salsa de soja.

proceso: mezclar el agua, las algas, la hierba limón, las hojas de lima, el cilantro y los granos de pimienta. Calentar hasta los 85 °C y macerar durante 15 minutos. Retirar del fuego, añadir la gelatina previamente hidratada, las pieles y el bonito. Dejar en reposo 10 minutos y colar por el chino. Enfriar a temperatura ambiente. Incorporar la tinta de calamar pasándola por el chino e incorporarla removiendo manualmente. Añadir salsa de soja al gusto. Verter en una bandeja honda de aluminio de 15x25 cm aproximadamente y aplicar el vacío para retirar el aire. Enfriar sobre un baño de hielo hasta los 35 °C y dejar que cuaje.

acabado

otros ingredientes: erizos de Santa Barbara, caviar ossetra, pan de oro.

Disponer un erizo sobre una base de gelatina de kombu, coronar con una quenelle de caviar ossetra y decorar con pan de oro.



del huerto

"Se trata de poner los vegetales de temporada en el plato y jugar con ellos. Son verduras tratadas de una manera muy gastronómica. No es nada nuevo, pero es un plato muy agradable de comer. Es uno de esos platos en los que satisfaces al cliente, en el que encuentras un equilibrio entre lo que ellos quieren y lo que nosotros estamos dispuestos a hacer para complacerlos."

las hortalizas

patata marble
alcachofa
cebolla grelot
remolacha chioggia
zanahoria burgundy
zanahoria enana
espárrago blanco
espárrago verde
haba
guisante
tirabeque
calabaza
puerro salvaje (*Allium tricoccum*)
níscolo
cebolleta
ajo negro
corazón de tomate
pera nashi

los purés

puré de guisante
puré de romanesco
puré de azafrán

los crujientes

crujiente de col
crujiente de puerro salvaje
crujiente de perejil
crujiente de hinojo

las hierbas

brote de guisante
perifollo oloroso (*Myrrhis odorata*)
capuchina (*Nasturtium*)
espinaca roja
acedera roja
cogollo de lechuga romana
albahaca púrpura
shiso rojo

otros ingredientes

polvo de tomate
aceite de pino



foto: J. C. C. C.



foto: J. C. C. C.

ayu

"Es un pescado japonés de agua dulce, de primavera e invierno, muy común en Japón. Quizá no es un pescado suntuoso pero jugamos con su sabor para crear un plato estival. Conservamos la piel, porque tiene una gelatina estupenda. Nuevamente, parece crudo pero, cuando te lo comes, se deshace. Evoca emociones, te transporta a la orilla de un río: las semillas de berros, las fresas, los guisantes... para mí es el verano. Está aderezado con sudachi". Este cítrico le acaba de dar el toque japonés al plato."

"El sudachi es una variedad de cítrico japonés que se recoge mientras está verde por su zumo astringente y su sabor refrescante (Ver Apicius 12).



el ayu

ingredientes: 6 ayus fileteados y sin espinas, 10 g de transglutaminasa (Activa RM), 5 g de sal marina japonesa.

proceso: disponer los filetes de ayu boca arriba sobre el banco de trabajo. Salar ligeramente. Dejar en reposo 30 minutos en la cámara. Secar dando unos toquitos con un paño y espolvorear el lado de la carne con transglutaminasa. Recomponer el pescado entero uniendo dos filetes por la parte de la carne. Envolver individualmente con papel film apretando bien para formar un cilindro perfecto. Dejar toda la noche en reposo en la cámara para fijar la forma.

Cocer en un baño maría a 57,5 °C durante 9 minutos. Retirar del baño y dejar reposar 5 minutos.

las fresas "aplastadas"

ingredientes: 30 fresas silvestres limpias y sin rabillo, 1 cucharada de vinagre de chardonnay, c.s. de flor de sal, c.s. de pimienta verde en grano.

proceso: aderezar las fresas con el vinagre de chardonnay, removiendo con suavidad para que se impregnen pero procurando no estropearlas. Depositar las fresas una a una en una bandeja e introducirla en la campana de vacío. Activar un vacío del 100% para "aplastar" las fresas. Sazonarlas con flor de sal y pimienta verde machacada.

el aliño de semillas de albahaca

ingredientes: 25 g de semillas de albahaca, 200 g de agua mineral, 20 g de vinagre de frambuesa, 1 g de pimienta verde machacada fina, 150 g de aceite de albanicoque.

proceso: verter el agua sobre las semillas de albahaca y reservar en frío toda la noche para que se hidraten y se hinchen. Añadir el vinagre de frambuesa y la pimienta, y verter el aceite para "cortar" la vinagreta.

acabado

otros ingredientes: flor de sal, sudachi.

Servir una cucharada de aliño en el plato. Disponer el ayu, sazonar con flor de sal, rallar un poco de sudachi por encima y colocar las fresas alrededor.



foie

"Cerezas y foie. No me gustan las cosas muy agresivas para el foie. La acidez de estas cerezas es suficiente. Es, además, una preparación muy fresca, pensada para el verano, como la otra receta de foie, que servimos con un helado de queso Stilton. Se presenta como un bombón."

Conozco la granja de donde nos traen los foies: cuidan los animales, los tratan humanamente, de la manera correcta, y obtienen un producto excelente. Me gusta el foie y estoy encantado de poder ofrecérselo a los clientes."

el consomé de cereza negra

Ingredientes: 30 cerezas deshuesadas (guardar los huesos), 500 g de cerezas negras enteras, 500 g de agua mineral.

proceso: poner las cerezas deshuesadas en una bandeja e introducirla en la máquina de vacío; hacer un vacío del 100%. Reservar en frío. Machacar los huesos e introducirlos junto con las cerezas enteras, sus rabillos y el agua en una bolsa de vacío para preparar el consomé. Sellar y cocer a 90 °C durante 1 h. Retirar y enfriar sobre un baño de hielo. Guardar en frío toda la noche para infusionar. El día siguiente, colar el consomé por un filtro de café y reservar.

la gelatina de cereza negra

Ingredientes: 250 g de consomé de cereza (elaboración anterior), 5 g de gelatina en remojo en agua fría, c.s. de flor de sal, c.s. de aceite de hueso de ciruela.

proceso: calentar 100 g de consomé a 40 °C para fundir la gelatina, previamente hidratada en agua fría. Añadir el líquido restante. Colar y enfriar para que cuaje. Llenar con esta gelatina el interior de las cerezas deshuesadas al vacío. Dejar reposar en cámara durante 3 h. Sazonar con flor de sal y aceite de hueso de ciruela y emplatar junto con las bolas de foie gras glaseadas.

las bolas de foie gras

ingredientes: 1 foie gras desvenado, 1 cucharada de oporto blanco, c.s. de sal, c.s. de pimienta blanca.

proceso: poner todos los ingredientes en una bolsa de vacío. Cocer hasta alcanzar una temperatura a corazón de 38 °C. Depositar el foie gras en un cuenco grande sobre hielo. Empezar a emulsionar el foie con el túrmix; cuando se obtenga una crema homogénea y sin grumos, remover suavemente con unas varillas y ajustar de sal y pimienta. Seguir batiendo con las varillas hasta conseguir la textura de la mantequilla pomada. Con una manga pastelera, rellenar los moldes esféricos procurando que no queden burbujas de aire. Reservar en frío toda la noche antes de desmoldar y glasear.

el baño de remolacha e hibisco

ingredientes: 1.200 g de zumo de remolacha, 4 hojas de gelatina, 1 cucharada de agar-agar, 1/4 de taza de hibisco seco, 1 piel de naranja, 1/2 cucharada de sal.

proceso: reducir el zumo de remolacha a la mitad y enfriar sobre hielo. Una vez frío, verterlo en un cazo pequeño, añadir el agar-agar, el hibisco y la piel de naranja. Dar un ligero hervor y cocer durante 5 minutos sin dejar de remover para evitar que se pegue al fondo; reservar en caliente. Poner las hojas de gelatina 5 minutos en remojo en agua con hielo; cuando estén hidratadas, retirarlas del agua y añadirlas a la mezcla de remolacha, que deberá estar suficientemente caliente como para diluir la gelatina. Añadir la sal y remover bien para integrar la preparación. Colar y traspasar a otro cazo pequeño; reservar en caliente.

el glaseado de las bolas de foie

proceso: disponer una pequeña línea de montaje con las bolas de foie desmoldadas, un recipiente alto y pequeño para el nitrógeno líquido, el cazo con el baño de remolacha caliente y un plato o bandeja donde depositar las bolas. Dejar enfriar el baño hasta 50 °C. Mientras, insertar un palillo en lo que será la base de la esfera. En cuanto el baño alcance la temperatura adecuada, sumergir completamente una bola de foie en el nitrógeno líquido durante 5 segundos. Retirarla del nitrógeno e introducirla de inmediato dentro del baño caliente. Al sacarla, girar el palillo con la mano para evitar que gotee, luego sostener la bola en el aire para fijar el glaseado. Retirar el palillo, cortar ligeramente la esfera ahí donde estaba insertado y acomodarla sobre esta base en un plato o bandeja. Reservar en frío hasta el servicio.

acabado

otros ingredientes: hierbas aromáticas micro vegetales y flores variadas.

Disponer la bola de foie gras en un extremo del plato, repartir las cerezas y acompañar con las hierbas aromáticas y las flores.



salmón

"El salmón tiene mala reputación porque es un pescado común. Pocos se preocupan de cocinarlo bien. Pero éste, el salmón marfil*, es algo muy especial, el rey de los salmones, del que sólo se puede disponer durante un periodo muy corto. Por eso lo pongo en el menú, porque es algo único de aquí y de la temporada.

Creo que queda de maravilla con las zanahorias, aromatizadas con azahar, naranja y saúco, que les da el amargor que las equilibra. Aunque en apariencia el salmón, por su tamaño y fuerza, parezca un pescado muy masculino, considero que en el plato es femenino y elegante. Las zanahorias también son delicadas y son un producto más definido por su contenido en azúcares que por su pertenencia al reino vegetal. El plato en conjunto es poco agresivo.

El acompañamiento de este plato es la parte grasa del salmón. Aunque parece que está crudo, también va cocido al vacío. Es la idea de crudo, del mejor sushi, pero cocido. En la boca se deshace. Todo depende de la cocción, de hacerla a la temperatura ideal."

* Es un salmón de carne blanca procedente de algunos ríos del sudeste de Alaska y Canadá. La razón de que sea blanco es que dispone de una enzima capaz de procesar el caroteno, que en otras clases de salmón se acumula en la carne dotándolo del característico color anaranjado. El salmón marfil es conocido por su suavidad, sedosidad, y su sabor mantecoso.



el salmón blanco

ingredientes: 6 filetes de salmón blanco de Alaska de 100 g cada uno, 120 g de aceite de naranja, 500 g de salmuera al 5% de sal, c.s. de flor de sal.

proceso: poner el salmón en la salmuera bien fría durante 20 minutos para dar firmeza a la carne. Retirar de la salmuera, pasar por agua fría y secar con delicadeza dando unos toquitos. Envasar cada filete en una bolsa de vacío con 20 g de aceite de naranja y cocer al baño maría a 57,5 °C durante 7 minutos. Dejar en reposo dentro de la bolsa 5 minutos más. Sacar de la bolsa y sazonar con flor de sal.

la zanahoria

ingredientes: 30 zanahorias heirloom, flor de azahar, naranja, flores de saúco.

proceso: envasar las zanahorias limpias en una bolsa de silicona. Añadir flor de azahar, naranja y flores de saúco. Cerrar la bolsa y cocer en papillote hasta que las zanahorias queden tiernas (¡es importante no pasarse!) y bien impregnadas de los vapores de los ingredientes que las acompañan. Cuando estén hechas, retirar las zanahorias de la bolsa y reservar los jugos de cocción para glasearlas.



salmón

> el polvo de hierbas

ingredientes: 100 g de perejil, 100 g de estragón, 100 g de menta, 100 g de cilantro.
proceso: blanquear todas las hierbas en agua hirviendo durante 1 minuto. Refrescarlas en agua con hielo. Escurrirlas bien para retirar el exceso de agua, introducir las en el vaso de la Pacojet y congelar. Procesar 3 veces en la Pacojet para obtener un polvo fino de hierbas.

la alfombra de hierbas

ingredientes: 225 g de mantequilla fría en dados pequeños, 225 g de tuétano crudo (limpio y cortado en dados pequeños), 125 g de pan rallado panko⁶, 125 g de migas de brioche, 250 g de queso comté rallado fino (con Microplane), 400 g de polvo de hierbas (elaboración anterior), 50 g de maltodextrina de tapioca.

⁶ Pan rallado japonés elaborado con un pan característico de este país que lleva leche en su composición y se pica fresco, sin corteza ni tueste previo. El resultado tras la fritura es un rebozado muy crujiente y aireado.

proceso: mezclar todos los ingredientes en la batidora hasta obtener una pasta verde; extenderla entre 2 hojas de acetato y pasar un rodillo por encima para conseguir un grosor de 2 mm. Congelar. Una vez congelado, cortar rectángulos de 5 cm por 1,2 cm.

la ballottine de salmón blanco

ingredientes: 2 filetes de salmón blanco, c.s. de estragón, c.s. de cilantro, 2 hojas de gelatina, c.s. de transglutaminasa (Activa RM), aceite de nuez de pecán, sal marina.

proceso: poner el salmón (ya desespinado, escamado, limpio de sangre y fileteado) en una salmuera al 5% de sal durante 1 hora. Retirar y secar bien. Espolvorear la transglutaminasa sobre los filetes, por el lado de la espina. Cerrar colocando la ventresca encima del lomo. Envolver con papel film enrollando y apretando para formar un cilindro bien prieto. Reservar en frío 24 horas.

Cortar las hierbas en chifonada. Disponerlas sobre papel film formando un rectángulo de tamaño suficiente como para envolver el pescado. Sacar el cilindro de salmón, ya compactado, de la nevera y retirarle el papel film. Situarlo encima de las hierbas y enrollar para envolver de nuevo el cilindro con el film, de modo que el pescado quede rebozado de hierbas. Cocer a 44 °C durante unos 25 minutos, hasta que se alcance una temperatura a corazón de 38 °C. En ese momento, enfriar en un baño de hielo para bajar la temperatura a corazón hasta 34 °C. Cortar en rodajas y aderezar con aceite de nuez de pecán y sal marina.

acabado

otros ingredientes: flor de sal, trufa de verano, zanahoria cruda, brioche, pimentón. Disponer la alfombra de hierbas en un plato y gratinar en la salamandra durante 30 segundos. Colocar el salmón al lado, acompañado por las zanahorias sazonadas con flor de sal. Cubrir el pescado con una lámina rectangular muy fina y crujiente de brioche sazonado con pimentón. Añadir unas virutas de trufa de verano y de zanahoria cruda como decoración y finalmente aderezar el conjunto con el jugo de cocción de las zanahorias.

Servir acompañado de una rodaja de *ballottine* de salmón blanco con trufa blanca cortada en juliana por encima. >



pichón

"El objetivo de este plato es vestir de una manera veraniega una carne de gusto pronunciado y vinculada normalmente a productos de otoño e invierno. Para ello, juego con el sabor de lo verde: anís, hinojo, cilantro, lima kafir... El aspecto visual, por otra parte, es el de un plato fresco, con hojas cubiertas de rocío."

La cocción de la carne se hace envuelta en papel film y a baja temperatura: es importante para mantener la integridad de la pechuga. La textura del pichón es sedosa: si no lo cueces lo suficiente puede resultar blando, si lo cueces demasiado queda chicloso."

la cocción del pichón

ingredientes: 6 pichones sin piel, 500 g de salmuera al 5% de sal, 6 lonchas de tocino (*lardo di collonata*) de 1 mm de grosor.

proceso: poner las pechugas de pichón en la salmuera. Dejar 25 minutos para que la carne coja consistencia. Retirar, pasar por agua fría y secar. Colocar las pechugas con el lado de la piel boca abajo y luego superponerlas una encima de la otra. Disponer cada loncha de tocino sobre papel film, situar las pechugas de pichón en medio y enrollar formando un cilindro. Enfriar en el frigorífico para compactar la forma. Cocer al baño maría a 58 °C durante 30 minutos. Retirar del baño y dejar otros 15 minutos en un baño a 52 °C. Dejar en reposo 15 minutos más.

el puré de pistacho

ingredientes: 300 g de pistachos verdes de Sicilia, 500 g de agua mineral, 30 g de semillas de cilantro verde fresco, 1 g de goma xantana, 5 g de sal ahumada.

proceso: poner los pistachos en remojo en agua toda la noche. Al día siguiente, calentar el agua y los pistachos a 70 °C. Poner en la batidora, añadir las semillas de cilantro verde fresco y la xantana para obtener un puré homogéneo. Ajustar de sal y pasar por el chino.

los hongos confitados

ingredientes: 700 g de aceite de cacahuete, 15 hongos (*Boletus edulis*) frescos de 2-4 cm, 1 piel de limón, 1 piel de naranja, 1 diente de ajo pelado y majado, 1 loncha de panceta ahumada, 1 chalota pelada, 15 granos de pimienta verde tostados, 5 cápsulas de cardamomo negro tostado, 5 granos de café tostados.

proceso: mezclar todos los ingredientes salvo los hongos y calentar a 65 °C. Añadir los hongos enteros. Retirar del fuego y dejar enfriar toda la noche.

acabado

otros ingredientes: sal ahumada, hojas de diente de león, hojas de acedera roja, hojas de lima kafir, hinojo, flores de anís, hongo crudo laminado.

Para el servicio, retirar con delicadeza el film del cilindro de pichón. Marcarlo en la plancha, haciéndolo rodar muy suavemente para que el tocino quede crujiente. Recortar las puntas del cilindro para darle una forma regular. Disponer el pichón en un plato templado y servir el puré de pistachos a un lado. Sacar los hongos del confitado y calentarlos en la salamandra con un poco del aceite de cocción. Sazonarlos con sal ahumada y colocarlos junto al pichón y el puré de pistacho. Decorar con hojas de diente de león, de acedera roja, de lima kafir, hinojo, flores de anís y láminas de hongo crudo.



bombón de caipiríña

"Es un prepostre que no tenemos en el menú. El sorbete que se elabora se congela con nitrógeno, puesto que el alcohol que lleva no permite otra congelación. Luego se embebe en crema, para equilibrar el gusto alcohólico. Entonces se congela para que quede crujiente en el exterior. Es como comerse una caipiríña en un solo bocado. Es fresco y limpia el paladar."

el sorbete de caipiríña

ingredientes: 240 g de agua, 90 g de azúcar mascabado, 40 g de glucosa, 12 g de azúcar invertido, 0,8 g de estabilizante, 70 g de cachaza, 70 g de zumo de lima, 2 g de piel de lima, 5 g de menta.

proceso: mezclar el agua y el azúcar mascabado en un cazo mediano y calentar a 60 °C. Añadir los demás azúcares y, cuando hierva la mezcla, incorporar el estabilizante y llevar de nuevo a ebullición. Emulsionar con la batidora de brazo para homogeneizar la preparación, pasar por un tamiz de malla fina y enfriar.

En un recipiente aparte mezclar la cachaza, la menta, la piel y el zumo de lima. Cuando el jarabe de base se haya enfriado, mezclar ambas preparaciones y dejar en reposo 24 h. Retirar la menta, escurriéndola, y turbinar la preparación en una heladora o en la PacoJet hasta conseguir una textura de sorbete. Reservar en el congelador para elaborar el mochi.

la crema de coco fresco

ingredientes: 250 g de pulpa de coco fresco, 250 g de agua de coco fresco.

proceso: pasar la pulpa de coco por la licuadora y mezclarla con el agua de coco. Reservar.

el mochi de caipiríña

ingredientes: c.s. de sorbete de caipiríña (elaboración anterior), c.s. de crema de coco fresco (elaboración anterior), c.s. de nitrógeno líquido.

proceso: para preparar el mochi, poner dos boles metálicos grandes uno al lado de otro, uno lleno de crema de coco fresca y el otro de nitrógeno líquido. Manipulando con rapidez, formar una bola pequeña de sorbete de caipiríña y sumergirla en el nitrógeno durante 5 segundos. Retirar del nitrógeno y echar en la crema de coco otros 3 segundos. Repetir esta operación y guardar en el congelador un mínimo de 30 minutos.

el praliné de "maíz"

ingredientes: 500 g de cereales Corn Pops® de Kellogg's®, 500 g de azúcar, 5 g de flor de sal, 100 g de agua.

proceso: mezclar el azúcar y el agua en un cazo grande y cocer a 121 °C. Añadir los cereales sin dejar de remover; seguir removiendo hasta que el azúcar cristalice. Verter los cereales sobre una hoja de papel parafinado y retirar el exceso de azúcar. Volver a poner los cereales en el fuego dentro de otro cazo y caramelizar a fuego medio hasta que adquieran el color deseado. Sazonar con flor de sal y verter de nuevo sobre papel parafinado. Cubrir con otra hoja de papel y pasar un rodillo para aplanar la mezcla hasta obtener una lámina uniforme. Retirar la hoja de papel de encima y marcar con un cuchillo cuadrados de 5 cm de lado; dejar enfriar. Cuando se haya enfriado y el caramelo haya solidificado, romper los cuadrados por la incisión e introducirlos en el robot para reducirlos a un polvo fino; pasar por 1 tamiz. Reservar en un lugar fresco y seco con gel de sílice.

acabado

otros ingredientes: flores de shiso.

Servir una cucharada de praliné de maíz en el plato y disponer el mochi de caipiríña sobre esta base. Decorar con una flor de shiso.



frambuesas y sésamo negro

"Es un postre elaborado a partir de los colores: el negro, el rojo y el blanco, los colores de una geisha. El negro es el sabor tostado del sésamo. El blanco lo relaciono con el coco y el rojo son las frambuesas. En lo que se refiere al sabor, es más un prepostre. Es contundente, cuatro cucharadas son suficientes."

el financier de sésamo negro

ingredientes: 400 g de mantequilla tostada, 75 g de pasta de sésamo negro, 560 g de azúcar lustre, 450 g de claras de huevo, 150 g de harina, 200 g de harina de almendra.

proceso: mezclar los sólidos y pasar por un tamiz. Precalentar el horno a 190 °C, mientras, tostar la mantequilla en un cazo a 80 °C. Colocar los ingredientes sólidos en un bol grande, añadir las claras y remover para integrarlas en la mezcla. Incorporar la pasta de sésamo seguida de la mantequilla tostada y mezclar bien hasta que sea homogéneo. Enfriar, introducir en una manga pastelera y escudillar en moldes de flexipan para financier. Hornear a 190 °C durante 15 minutos, retirar del horno y colocar en una rejilla de enfriamiento. Una vez fríos los financiers, reservar hasta el servicio.

el sabayón de sésamo negro

ingredientes: 1 litro de nata líquida, 150 g de azúcar, 200 g de claras de huevo, 3 hojas de gelatina, 200 g de sésamo negro en polvo.

proceso: hidratar la gelatina en agua helada. Mezclar la nata, el azúcar y el sésamo en polvo en un cazo mediano y llevar a 60 °C. Dejar infusionar durante 20 minutos, calentar de nuevo la mezcla a 60 °C, colarla por una bolsa filtrante Superbag y volver a poner en el fuego. En ese momento, incorporar las claras emulsionando rápidamente y cocer hasta 80 °C. Diluir la gelatina, colar otra vez por un tamiz de malla fina y enfriar sobre un baño de hielo. Una vez fría, traspasar la preparación al vaso de la batidora y montar con las varillas a velocidad media hasta obtener una textura esponjosa y no excesivamente firme. Poner en una manga pastelera y reservar en frío hasta el servicio.

el praliné de sésamo negro

ingredientes: 400 g de sésamo negro tostado, 400 g de azúcar.

proceso: con el azúcar, hacer un caramelo del color deseado, añadir el sésamo negro tostado y remover bien. Extender la mezcla entre dos hojas de papel parafinado. Cuando se haya enfriado, pasar al robot de cocina y picar hasta obtener un polvo grueso. Reservar en un lugar fresco y seco hasta su utilización.

el aceite de sésamo caramelizado

ingredientes: 250 g de praliné de sésamo negro (elaboración anterior), 250 g de aceite de pepitas de uva.

proceso: mezclar ambos ingredientes en la batidora y emulsionar. Colar por un tamiz de malla fina y reservar en un lugar fresco y seco.

el sorbete de coco

ingredientes: 2 latas de leche de coco, 1 lata de crema de coco.

proceso: mezclar ambos ingredientes, emulsionar en frío y colar. Turbinar en la heladora o la Pacojet.

las frambuesas frescas

ingredientes: 500 g de frambuesas frescas.

proceso: seleccionarlas por color y tamaño.

la gelatina fluida de frambuesa

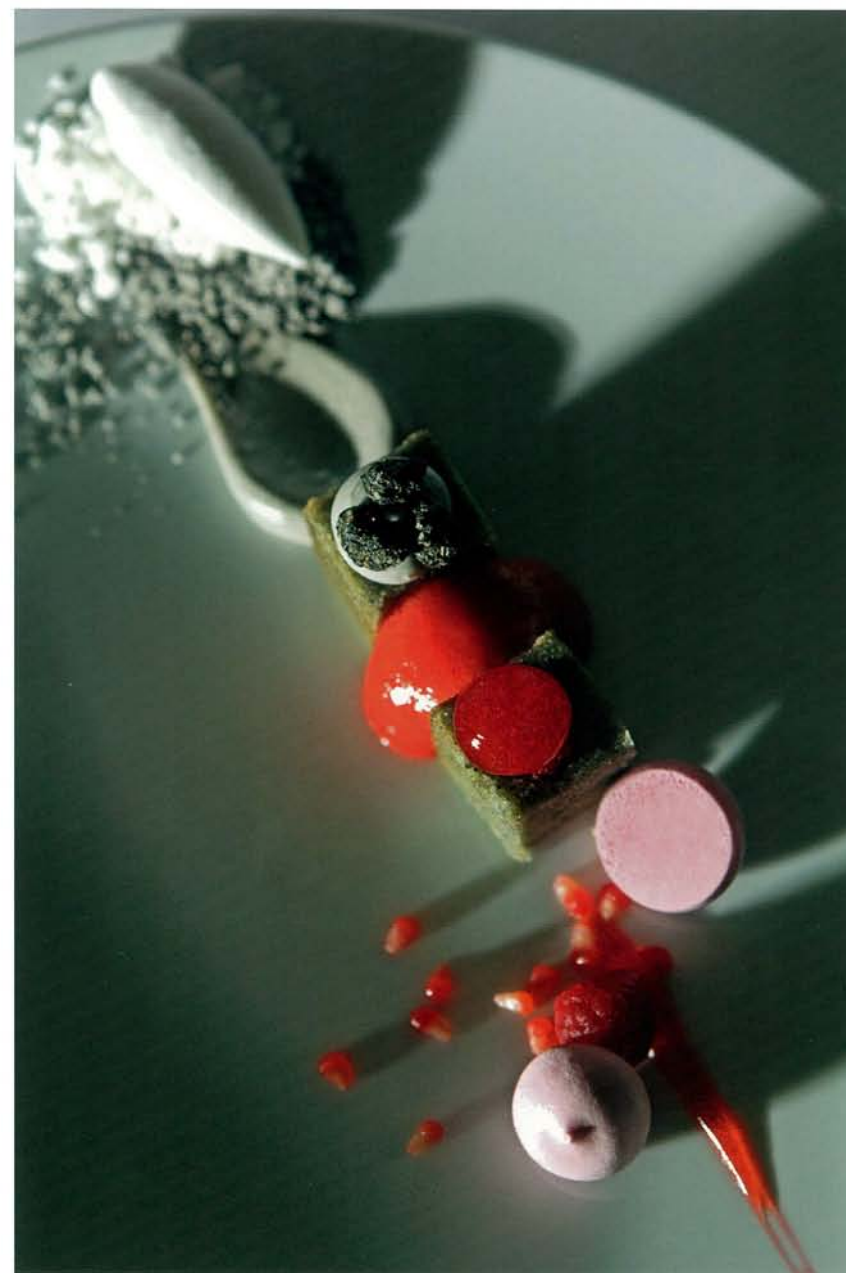
ingredientes: 200 g de frambuesas, 200 g de agua, 40 g de azúcar, 4 g de agar-agar.

proceso: envasar las frambuesas, el agua y el azúcar en una bolsa de vacío y sellar con un vacío del 100%. Cocer a 90 °C en un termo de cocción (Roner) durante 1 h. Retirar la bolsa del termo y colocarla directamente en un baño de hielo 1 h más. Abrir la bolsa y filtrar el contenido por una estameña para obtener un líquido límpido. Mezclar 400 g de esta agua de frambuesas con el agar-agar y hervir durante 5 minutos. Colar y dejar que cuaje totalmente. Una vez cuajada, poner la gelatina en una batidora de vaso y triturar a máxima potencia hasta conseguir una textura cremosa. Pasar por un tamiz de malla fina y reservar en frío hasta el servicio, cuando se utilizará para salsear el plato.

acabado

otros ingredientes: merengues de frambuesa pequeños, coco en polvo, espuma de frambuesa.

Partir un financier en dos y, con un cuchillo pequeño, hacer un hueco en cada mitad. Rellenar una mitad con gelatina de frambuesa y frambuesas, y la otra con sabayón de sésamo negro. Disponerlas en el plato boca arriba, para que el relleno quede a la vista. Seguidamente, trazar una línea de gelatina fluida de frambuesa y disponer dos puntos de merengue de frambuesa, una frambuesa fresca entera y otra desgranada en la mitad inferior del plato. En la mitad superior, extender una cucharada de sabayón de sésamo negro seguida del praliné de sésamo en polvo, coco en polvo y el sorbete de coco. Con un sifón, servir un poco de espuma de frambuesa entre las dos mitades del financier y terminar con unas gotas de aceite de sésamo caramelizado.



tarta de anacardos y aguacate

"Es Brasil. Se consigue capturar la frescura de la flor del anacardo (lo que comemos habitualmente son las semillas), con un gusto más vegetal. Con ello se rellena la tarta. El postre se completa con el aguacate, el helado de anacardo y las flores de guisante. Con ello conseguimos rememorar los aromas brasileños bajo un formato de postre clásico francés. La tarta es crujiente, delicada, liviana."

el helado de anacardo

ingredientes: 1,5 litros de leche, 500 g de nata, 600 g de anacardos tostados, 250 g de azúcar, 225 g de glucosa, 50 g de azúcar invertido, 135 g de leche en polvo, 112,5 g de yemas de huevo, 8 g de estabilizante para helado.

proceso: mezclar un 20% adicional a lo que indica la receta de leche y nata con los anacardos tostados en un cazo grande y llevar a ebullición. Retirar del fuego, tapar y dejar en infusión 24 h. Volver a poner en el fuego y calentar a 80 °C, retirar y triturar en la batidora de modo que los anacardos queden fragmentados en trocitos pequeños y no en forma de puré. Colar por una bolsa filtrante Superbag. Pesar el líquido obtenido para adecuarlo a las cantidades que requiere la receta. Calentar hasta los 60 °C y diluir los azúcares, la leche en polvo y el estabilizante en el líquido. Añadir las yemas y cocer a 80 °C. Retirar del fuego, pasar por un tamiz de malla fina y enfriar de inmediato sobre un baño de hielo. Una vez frío, poner en el vaso de la Pacojet y congelar durante 24 h o bien turbinar en la heladora.

