

la evolución continúa

Los hermanos Adriá prosiguen su andadura por el camino de la cocina creativa, y lo hacen siempre mirando hacia adelante, progresando, evolucionando y creando, no sólo nuevos platos, sino también, y sobre todo, nuevos conceptos. Albert Adriá mostró los resultados de esta evolución en la temporada 2001 durante un curso que impartió el pasado mes de octubre en las instalaciones del Aula Chocovic. Un sorprendente timbal de albaricoque relleno de toffee, azúcar de yogur, azúcar de anís estrellado, arco helado de café, pastilla helada de chocolate o bizcocho helado de lima y café son algunos de los componentes de estos platos que albergan nuevos e interesantes conceptos a desarrollar en infinidad de casos.



ALBERT ADRIÁ



Timbal de albaricoques y Amaretto con almendras

TIMBAL DE ALBARICOQUE TOFFEE AMARETTO

Ingredientes

125 g azúcar
125 g nata
100 g Amaretto

Elaboración

Poner el azúcar en un cazo y hacer un azúcar quemado en seco. Añadir entonces la nata recién hervida y dejar enfriar en la nevera. Una vez frío añadir el Amaretto y montarlo todo en la batidora hasta que coja cuerpo. Guardar en el congelador.

CILINDRO HELADO DE ALBARICOQUES

Ingredientes

200 g puré de albaricoques
50 g agua
0,9 g agar agar
1 u hoja de gelatina

Elaboración

Hervir el agua con 50 g de puré y el agar agar. Una vez levante el hervor, añadir el resto del puré y la hoja de gelatina y dejar reposar todo. Una vez cuajado romperlo con el turmix y volverlo a dejar 30 minutos en la nevera. Coger tiras de papel de plástico y con una espátula aplicar una capa de unos 3 mm de espesor. Poner a congelar y mientras tanto hacer la base y tapa con unos cuadrados de papel de plástico aplicando el puré de igual manera y cantidad (reservar en la nevera). Una vez haya bloqueado el puré por frío montar el cilindro y dejarlo congelar completamente de lado. Entonces volver a poner la base de cilindro y volver a congelar. Para acabar, llenar con el toffee y tapar con el otro cilindro, al que hay que presionar para que se pegue. una vez esté todo bien congelado, desmoldar.

ESPUMA DE ALMENDRAS

Ingredientes

200 g almendras enteras
225 g agua
(por cada 300 g de leche de almendra obtenida poner.)
120 g nata líquida
1 u sifón 15l
1 u carga de aire

Elaboración

Dejar las almendras con el agua unas 12 horas, para que se hidraten bien. Pasarlas por el robot hasta que nos quede una pasta espesa. Pasar por una estameña y, una vez obtenida la leche, mezclarle la nata líquida. Poner en el sifón y cargar.

AZÚCAR DE YOGUR Y ALMENDRA AMARGA

Ingredientes

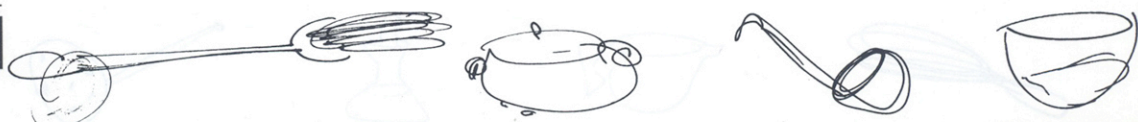
100 g almendra amarga
60 g azúcar
c/4 agua
60 g yogur en polvo

Elaboración

Poner en un cazo el azúcar con el agua hasta que alcance 117°C, parar y añadir la almendra amarga. Remover hasta que garrapiñe y dejar enfriar, triturar todo junto al yogur en polvo.

Presentación

Poner un poco de azúcar sobre la parte superior del timbal y quemarlo con el soplete, en un lado del plato poner un poco de azúcar de yogur y encima, apoyándose, colocar el timbal. Por último, acabar a un lado con la espuma de almendras.



Mousse de chocolate blanco con peras, pipas de calabaza y café



ALBERT ADRIÀ

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

200 g chocolate blanco
150 g nata líquida
4 u claras
sifón ISI con una canga de aire

Elaboración

Poner a hervir la nata y tirar el chocolate blanco previamente picado. Cuando esté tibio añadir las claras y remover bien. Pasar por un colador directamente al sifón y cargar. Dejar reposar unas cuatro horas en la nevera y remover de vez en cuando para que la espuma vaya cogiendo cuerpo.

SORBETE DE PERA

Ingredientes

4 u peras Conference
500 cc agua
100 g azúcar
15 g estabilizante
c/a zumo de limón

Elaboración

Pelar, descorazonar y frotar las peras con el zumo de limón antes de ponerlas a cocer en el almibar ligero (500 cc agua, 100 g azúcar). Una vez cocidas, escurrirlas y pasarlas por el vaso americano para triturarlas, añadiendo un poco de almibar, teniendo en cuenta que ha de quedar pulposa (la cantidad dependerá del porcentaje de agua de la pera). Colar y pasar por el sorbetera.

PRALINÉ DE PIPAS DE CALABAZA

Ingredientes

100 g pipas de calabazas fritas
60 g azúcar
c/a agua
c/a aceite de pipa de calabaza

Elaboración

Poner en un cazo el azúcar con un mínimo de agua para que se disuelva y tirar las pipas previamente fritas. Remover y una vez garrapiñadas, caramelizarlas ligeramente. Dejar enfriar y triturar en el robot añadiendo un mínimo de aceite de pipas de calabaza para favorecer la disolución del praliné.

AZÚCAR DE ANÍS ESTRELLADO

Ingredientes

16 g azúcar mascabado seco
4 g anís estrellado en polvo

Elaboración

Secar el azúcar en el horno y romperlo entre dos papeles con un rodillo, para que quede fino. Añadir el anís estrellado y remover bien la mezcla.

ARCO DE CAFÉ HELADO

Ingredientes

250 g café espresso
1,2 g agar agar
1 u hoja de gelatina

Elaboración

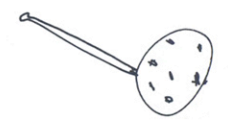
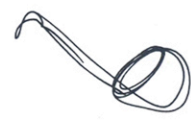
Una vez hecho el café, poner una pequeña cantidad en un cazo y añadir el agar agar. Levantar el hervor y disolver la hoja de gelatina. Dejar cuajar en la nevera y una vez frío triturar con el turmix hasta que quede una salsa espesa y fina. Poner una cucharada encima de una tira de PVC y extender hasta llenar la superficie. Congelar dando la forma de arco y, una vez frío, desmoldar.

Otros ingredientes

50 g yogur griego
c/a sal maldon
8 u pipas de calabaza garrapiñadas

Presentación

Poner a un lado del plato con la ayuda de una brocha un poco de praliné de pipas, ligeramente espolvoreado de azúcar de anís estrellado, y tres cristales de sal maldon, a un lado colocar una pipa de calabaza garrapiñada. En el lado contrario poner una cucharada de yogur y encima tres pequeños montoncitos de mousse de chocolate blanco con tres pipas en la parte superior. En el momento del pase poner el sorbete de peras en medio de la mousse de chocolate y encima de todo eso el arco de café.





PASTILLA HELADA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 510 g agua
- 150 g jarabe 40%
- 60 g pasta de cacao
- 35 g cacao
- 105 g licor de mandarina Napoleón
- 1/2 u hoja de gelatina
- 1 u rama de vainilla
- 1 u mandarina (su piel rallada)

Elaboración

Poner en un cazo el agua, el jarabe, la vainilla y el cacao. Levantar el hervor y retirar del fuego. Añadir la pasta de cacao y la media hoja de gelatina. Dejar enfriar y añadir la piel de mandarina y el licor de mandarina. Congelar en un molde de silicona con la forma deseada.

TRUFA DE LIMA

Ingredientes

- 250 g cobertura negra Occimare (71%)
- 50 g chocolate con leche Sade (40%)
- 25 g cremoluna
- 90 g nata líquida
- 80 g zumo de lima
- 50 g mantequilla
- 3 u limas (su piel)

Elaboración

Para elaborar la trufa de lima hervir la nata y ponerla en el vaso del robot, al que previamente se habrá colocado la cobertura y el chocolate con leche. Triturar e incorporar la tremoluna, mantequilla, el zumo y la piel de lima. Triturar hasta que quede una trufa bien fina. Dejar reposar. Una vez haya adquirido la textura correcta, llenar unos cilindros hechos con plástico transparente de 2 cm y congelar.

CARAMELO CHOCOLATE

Ingredientes

- 100 g glucosa
- 100 g Isomalt
- 200 g fondant
- 90 g pasta de cacao

Elaboración

Poner en un cazo a cocer a 163°C el fondant con la glucosa y, una vez disuelto, añadir el Isomalt. Cuando haya alcanzado la temperatura retirar del fuego y esperar que deje de hervir. Añadir la pasta de cacao y remover para que se integre. Poner al horno a una temperatura de 163°C una porción del caramelo, para que se funda. Estirar con un rodillo hasta que quede bien fino, y cortarlo a cuadrados de 3 cm. Para elaborar el encerrado, poner un cuadrado de caramelo de chocolate y encima poner un cilindro de trufa de lima que habremos cortado dando 2 cm de altura. Colocar encima otro cuadrado y meter en la salamandra para que el caramelo adapte la trufa y el calor ablande la textura de ésta. Invertir la posición para que coja el otro lado y se forme el encerrado.

MILHOJAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 60 g nata
- 75 g cobertura negra Occimare (71%)

Elaboración

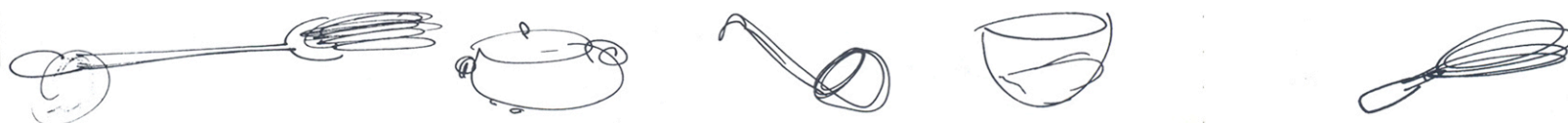
Preparar una trufa hirviendo la nata. Añadirla a la cobertura picada, remover y dejar que coja textura. Utilizar el caramelo de chocolate, al que, una vez estirado, se pondrán nibs encima, volviendo a poner unos segundos al horno para que se enganchen.

Otros ingredientes

- sal Maldon
- 4 u cucharadas pequeñas de cacao en polvo
- 1 u mandarina, naranja y lima (sus pieles)

Presentación

Poner a un lado de un plato rectangular una cuchara con el encerrado de lima, al que rallaremos encima piel de lima. En el centro del plato poner un poco de trufa con la ayuda de una manga e ir clavando trozos de caramelo de chocolate con nibs, espolvorear piel de naranja. Por último cortar la pastilla helada de chocolate en cuatro trozos y ponerla en el otro extremo del plato rallando esta vez piel de mandarina.



Bizcocho helado de lima y café con bizcocho de plátano



ALBERT ADRIÁ



GELATINA DE CAFÉ

Ingredientes

250 g café
1,2 g agar agar
1 u hoja de gelatina

Elaboración

Llevar a ebullición 75 g de café con el agar agar. Una vez hierba, retirar del fuego y añadir la hoja de gelatina, junto con el resto del café. Dejar cuajar en la nevera y una vez haya gelatinado triturar con el turmix hasta dejar una salsa fina y espesa. Estirla sobre un plástico transparente, consiguiendo una fina película de café y congelar.

NUBE DE LIMA

Ingredientes

700 g agua
105 g zumo de limón
50 g jarabe
8,5 u hojas de gelatina
3 u limas (su ralladura)
1/4 ácido cítrico

Elaboración

Disolver la gelatina en el agua caliente y ponerla en el bombo. Previamente tener el resto del agua, el zumo de limón y jarabe bien fríos y por separado. Comenzar a montar el agua e ir añadiendo el resto de agua helada, dejar que coja volumen y cuerpo e ir añadiendo el jarabe y el zumo de limón. Cuando esté todo montado, incorporar la piel de las limas ralladas al momento y estirar sobre la placa de hielo de café, dándole 1,5 cm de altura. Espolvorear un poco de ácido cítrico y congelar. Una vez todo congelado cortar en rectángulos.

HELADO DE ENEBRO

Ingredientes

800 g leche
180 g nata líquida
10 g leche en polvo
150 g glucosa
150 g azúcar
17 g bayas de enebro
0,4 g estabilizante

Elaboración

Levantar el hervor de la nata, glucosa, enebro y leche. Incorporar el azúcar junto al estabilizante y volver a levantar removiendo continuamente, dejar reposar 24 horas y pasar por la sorbetera.

BIZCOCHO DE PLÁTANO

Ingredientes

2 u plátanos
10 g jarabe oscuro
100 g pan de especias

Elaboración

Triturar en un vaso americano el pan de especias hasta que nos quede un polvo grueso y hornearlo para que seque. Por otro lado dejar los plátanos 24 horas en un jarabe oscuro. En el momento del pase rebozar el plátano en el pan de especias.

BASTONES DE CROCANT LÍQUIDO DE CACAO

Ingredientes

40 g cacao en polvo
15 g glucosa
75 g jarabe

Elaboración

Mezclar los tres ingredientes, pasar por un colador y dejar reposar 12 horas. Poner en un cornet y hacer tiras un poco gruesas. Cocer a 160°C durante cinco minutos.

CARAMELO DE CANELA PICANTE

Ingredientes

100 g fondant
50 g glucosa
50 g Isomalt
1/4 sansho
1/4 canela
1/4 oro
1/4 alcohol

Elaboración

Poner en un cazo a cocer a 163°C el fondant con la glucosa y una vez bien disuelto añadir el Isomalt. Cuando haya alcanzado la temperatura retirar del fuego y esperar que deje de hervir. Una vez frío triturar el caramelo con el vaso americano hasta formar un polvo. Añadir la canela y el sansho y pasarlo por un colador sobre una placa con un tapete de silicona y un plástico transparente con la forma deseada (en este caso 7x4 cm). Levantar el plástico transparente y hornear durante un minuto hasta que el caramelo se vuelva a unir. Una vez frío decorar con una línea de oro en polvo diluido en alcohol.

REDUCCIÓN DE LIMA

Ingredientes

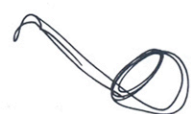
1 g zumo de limas
10 g azúcar
10 g glucosa
1 u lima (su piel rallada)

Elaboración

Poner los tres elementos a reducir a fuego lento y cuando tengan la densidad de caramelo líquido, retirar del fuego y dejar enfriar. Incorporar la piel de lima rallada.

Presentación

Pintar un lado del plato con una línea de oro en polvo diluido en alcohol. Rebozar los trozos de plátano en pan de especias seco en polvo. Por otro lado, rebozar también, ligeramente, el bizcocho helado de lima y café por la parte del café con el mismo pan de especias y ponerlo a un lado del plato. Con una manga, colocar encima del bizcocho helado un poco de reducción de lima. Delante de él, poner tres trozos de plátano rebozado colocando encima el bastón de crocant líquido de cacao. Encima del bizcocho hacer dos quenelles de helado de enebro. Acabar con el caramelo de canela picante puesto encima de las quenelles.





PAÑUELO DE CROCAN DE YOGUR

Ingredientes

150 g fondant
75 g glucosa
75 g Isomalt
60 g yogur en polvo

Elaboración

Poner en un cazo el fondant y la glucosa y remover hasta que esté bien disuelto. Añadir entonces el Isomalt y cocer hasta que alcance una temperatura de 158°C, dejar que baje a 140°C y añadir el yogur en polvo. Remover y, una vez frío, pasar el crocant por un turmix y a su vez por un colador sobre un tapete de silicona extendiéndolo sobre toda la superficie. Poner un minuto al horno para que se adhiera todo el crocant y, con la ayuda de la mano, estirarlo para darle forma de pañuelo.

ACEITE DE TEXTURIZADO

Ingredientes

200 g aceite de oliva virgen "Asoit"
40 g agua

Elaboración

Mezclar en un cilindro de Pacojet el agua y el aceite y ponerlo a congelar 12 horas. Pasar todo por la Pacojet y dejar que vuelva a congelar. Pasar la cantidad que necesitamos.

SEMILLAS DE TOMATE CON NARANJA

Ingredientes

4 u semillas de tomate
2 u gajos de naranja
caramelo neutro
c/a piel de lima

Elaboración

Separar las semillas del interior del tomate y cortar los gajos de naranjas. A su vez estirar un poco de caramelo neutro en el horno hasta conseguir una lámina fina.

YOGUR GELATINADO CON ACEITE

Ingredientes

125 g yogur griego
45 g aceite virgen "Asoit"
1/4 u hoja de gelatina

Elaboración

Mezclar en un cazo el yogur con el aceite, ligándolo como si fuera una mayonesa. Separar una pequeña parte, calentarlo a unos 50°C, disolverle la gelatina y añadir el resto de la mezcla sin parar de remover. Dejar cuajar cuatro horas en la nevera y pasar a una manga.

SALSA SANGUINA

Ingredientes

250 g zumo de sanguina
1 g agar agar
1 u naranja (su piel rallada)
1/4 u hoja de gelatina

Elaboración

Una vez obtenido el zumo de sanguina, poner una pequeña cantidad en un cazo y añadir el agar agar. Levantar el hervor y disolver la gelatina, añadir el resto del zumo y la piel de naranja rallada al momento. Una vez cuajado, romper con la ayuda de un turmix y ya estará listo como salsa.

Presentación

En un plato alargado, poner dos semillas de tomate con los gajos de naranja encima y a su vez el caramelo y la ralladura de lima. Paralelamente, hacer una tira fina de yogur con aceite de oliva, colocando encima dos pañuelos de crocant de yogur. En el momento del pase poner el aceite texturizado dentro de los pañuelos y un poco de caramelo neutro y sal Maldon.

