



el celler de can roca

nuevo espacio para una culinaria tridimensional



La familia Roca protagoniza una de las realidades más sólidas del panorama gastronómico actual. Es el triunfo de la perseverancia, del esfuerzo, del trabajo en equipo, de la seriedad, y por supuesto del talento y de la creatividad. En su nuevo emplazamiento, los Roca disfrutan de más espacio para seguir construyendo un universo gastronómico muy personal, sin caer en estridencias ni excentricidades.

Un fiel reflejo de la cocina que practican, mesurada, equilibrada, bien reforzada por el estudio y el conocimiento, con el refinamiento necesario y el vanguardismo justificado.

En Can Roca, según su propio lenguaje, siguen destacándose los tres vértices de una dimensión triangular. Esta realidad a tres bandas se pone de manifiesto en la suma de las personalidades de Josep, Joan y Jordi. Pero también hace referencia a las tres direcciones que marcan la actividad de investigación culinaria del Celler; "la más ligada a la tradición y al paisaje de la memoria; la más intelectual, que acerca al mundo de las emociones, y la más académica, que no renuncia a las técnicas culinarias clásicas, sino que las evoluciona creando nuevas...".

El nuevo Celler, ubicado a escasos metros del anterior, en Girona, ocupa la antigua torre de Can Suñer, construida en 1911, con sendas ampliaciones realizadas en los últimos años. El concepto tridimensional es la base del nuevo proyecto y, como se ha señalado, la constante vital de los Roca. Sandra Torruella e Isabel López han diseñado un espacio que parte como base de la planta triangular de un gran comedor ya existente, al que se han añadido diferentes elementos, entre ellos tres jardines distintos pero que se complementan.

Estos tres espacios verdes rodean un complejo creado para sorprender, para transportar al comensal a un ambiente único, íntimo y emocional, el que los Roca necesitan para exponer toda su concepción gastronómica.

Saber y Sabor visitó el nuevo Can Roca en compañía de Annette Abstoss, gastronoma y especialista en microvegetales, germinados y flores. Los platos que recogemos en estas páginas incluyen algunas pinceladas de estos elementos naturales, todo un mundo aún por descubrir.



annette abstoss, de la empresa koppert cress, junto a joan y jordi roca

ingredientes

Cuatro ostras, dados de piña natural, pan de especias, curry, comino, piel de limón confitada, jengibre cristalizado

COMPOTA de manzana

ingredientes

100 g zumo de manzana Royal Gala
1 g agar agar

elaboración

Licuar las manzanas sin el centro, enfriarlo muy rápidamente y decantar la pulpa del zumo, agregar el agar agar, hervir y dejar cuajar. Una vez frío triturar hasta obtener un puré muy fino. Reservar.

CAVA sólido

ingredientes

1,6 g xantana
400 g cava

elaboración

Mezclar la xantana y el cava con el turmix, colocarlo dentro de un sifón de soda y cargarlo con 2 cargas.

Actualmente en el Celler de Can Roca, a través de un trabajo de investigación junto a Agustí Torelló, hemos conseguido agregar 3 g de xantana por botella en el momento del degüelle del cava, dejándolo reposar 6 meses más. En este tiempo la xantana se hidrata con el cava, convirtiéndolo en una salsa y manteniendo el anhídrido carbónico natural sin la necesidad de aportar más gas.

MONTAJE

Colocar la compota de manzana en la base del plato, luego la ostra y encima de ella el limón confitado, el dado de piña, el jengibre cristalizado, el curry, el comino y el pan de especias.

En el momento de servir agregar el cava sólido y las ostras vegetales.



Oyster Leaves - Ostra Vegetal

Origen: Norte de Escocia.

Sabor: Ostra.

Uso: La hojas se pueden usar con platos de pescado.

Medio: Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico.

Disponibilidad: Todo el año.

Duración: Hasta una semana a 2-4°C.

Sabor y aplicaciones

Oyster Leaves tiene sabor a ostras, también es conocido como ostras vegetales. En combinación con platos de pescado son un ingrediente muy interesante.

Origen

Las Oyster Leaves son originarias del Norte de Europa y EEUU. La hoja es de una variedad selecta con un marcado sabor y textura.

Disponibilidad y duración

Las Oyster Leaves están disponibles todo el año y duran alrededor de una semana conservadas entre 2 y 4 °C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Sólo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio. Las oyster leaves, como las otras especialidades de Koppert Cress, se produce acorde a los Standard de SQF 2000.



OSTRAS LA CAVA

MEJILLONES BULGARI



Sea Fennel / Rock Samphire (hinojo marino)

Origen: Áreas costeras en Europa.

Sabor: Espárragos.

Uso: Pescados, crustáceos/vieiras, usar blanqueado.

Cultivo: Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico.

Disponibilidad: Abril a noviembre.

Almacenaje: Hasta 10 días entre 2-4°C.

Sabor y aplicaciones

El olor de las hojas, cuando están crudas, recuerda ligeramente a la cera para muebles, sin embargo el verdadero sabor (de espárragos) aparece después de blanquear. Esta planta también tiene un efecto diurético, que limpia las toxinas del cuerpo y mejora la digestión.

Origen

Una planta que se encuentra en las playas de Europa, desde el Mar Negro hasta las costas del norte del océano Atlántico. También se encuentra en el Mediterráneo, donde es una especie protegida.

Disponibilidad y duración

Sea Fennel está disponible de abril a noviembre y puede ser fácilmente almacenado, hasta 10 días entre 2 y 4°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Sólo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio. El Sea Fennel se produce acorde a los Standard de SQF 2000.

MONTAJE

Colocar los mejillones en la base del plato, sobre estos el destilado de azafrán y alrededor el té blanco. Humedecer la punta de las hojas tiernas de hinojo en el zumo obtenido y colocar una encima de cada mejillón. Terminar el plato con el granizado de jazmín y el papel de plata.

ingredientes

12 mejillones de roca
Papel de plata

DESTILADO de azafrán

ingredientes

300 ml agua
1 g hebras de azafrán
2,4 g xantana

elaboración

Triturar el azafrán con el agua y colocarla dentro de rotoval. Destilar a 35°C y una vez obtenido el destilado texturizar con la xantana. Poner a punto de sal y reservar.

TÉ blanco

ingredientes

100 g agua
2.5 g hebras de té blanco
0.8 g xantana

elaboración

Calentar el agua a 90°C y colocar las hebras para que infundan durante 7 minutos. Colar la infusión y texturizar con la xantana. Reservar.

GRANIZADO de Jazmín

ingredientes

1 l agua
25 g hebras de té de jazmín
100 g dextrosa
100 g azúcar invertido
4 u hojas de gelatina

elaboración

Calentar el agua a 70 °C y colocar las hebras de jazmín. Dejar infundir durante 2 minutos y colar. Dejar que baje la temperatura y agregar la dextrosa, el azúcar invertido y volver a levantar hasta 85°C. Retirar del fuego, colar y agregar la gelatina hidratada. Colocar en un recipiente profundo y congelar.

HINOJO Marino en su jugo

ingredientes

200 g hinojo marino

elaboración

Separar las hojas más pequeñas de hinojo y reservarlas. Licuar las hojas y los tallos restantes y reservar el zumo obtenido.

PARA el pesto

ingredientes

100 g albahaca fresca
25 g perejil
5 g wasabi
75 g aceite de oliva

OTROS

16 navajas, parmesano, nuez de macadamia, flor de albahaca, hojas de albahaca y germinado de albahaca morada.

elaboración

Envasamos las navajas al vacío para cocerlas durante 4 minutos a 63°C, las abrimos y cortamos la parte central en forma de dos macarrones para separar a la vez del resto del cuerpo que lo usaremos para hacer el pesto. Hervir junto con el agua que nos ha quedado de la cocción y colarlo. Reservar.

Para el pesto, escaldar las hierbas en agua hirviendo y cortar la cocción con agua y hielo. Disponer las hierbas en el triturador con el aceite, el wasabi para hacer una pasta, y triturar hasta que quede bien liso.

MONTAJE

Ligar la salsa del pesto con el agua de la cocción de las navajas, levantar el hervor y añadir las navajas. Poner a punto de sal y pimienta. En un plato sopero montar las navajas con el pesto, rallar la nuez moscada y el parmesano, y acabar con los brotes de albahaca, las flores y los germinados.

Sakura Cress®

Origen: Japón

Sabor: Nabo negro, rábano

Uso: Ensaladas, entrantes

Medio: Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico

Disponibilidad: Todo el año

Duración: Hasta 10 días entre 2 y 4°C

Sabor y aplicaciones

El sabor es similar al de los brotes normales de rábano. Va muy bien mezclado con ensaladas, también queda muy bien como decoración al lado de pescados y carnes.

Origen

Sakura Cress® es la versión púrpura oscuro de nuestro Daikon Cress®. En los últimos 10 años, hemos desarrollado cuidadosamente esta variedad bajo nuestro propio control.

La particularidad del color rojo/ púrpura es debido a la Antocianina, un producto muy saludable. Este anti-oxidante pertenece al grupo de los flavonoides, los científicos lo relacionan con la protección para casos de afecciones coronarias y cardíacas, ayudar a prevenir de ciertos tipos de cáncer, es una fuerte ayuda para el colesterol malo e incluso dicen que ayuda a mejorar la resaca. La Antocianina también se usa como estimulante en contra de la "ceguera nocturna".

Disponibilidad y duración

Sakura Cress® está disponible todo el año y puede ser almacenada durante más de 10 días, con una temperatura entre 2-4°C. Sembrada en un sustrato de celulosa, cumple todos los estándares de higiene. Tampoco hay que lavarlo, ya que crece bajo condiciones de limpieza e higiene óptimos.



MACARRONES DE NAVAJAS AL PESTO

GAMBA AMONTILLADO



Shiso® Green

Origen: Corea
Sabor: Menta, anís
Uso: Pescado crudo, comida japonesa y quesos
Medio: Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad: Todo el año
Duración: Hasta 10 días entre 12 y 16°C

Sabor y aplicaciones

El sabor del shiso verde, combina muy bien con pescado (crudo). Hay muchas más opciones, va muy bien sobre un plato de quesos, en una ensalada o en un sándwich. Otra opción es hacerlo parte del clásico carpaccio de ternera.

Origen

El Shiso® Green es comúnmente usado en el Noreste de Asia. Difícilmente un pescado se come sin esta hoja verde. Una de las razones es porque esta planta tiene un efecto preventivo respecto a la intoxicación por alimentos (lo cual no es una mala idea si se considera que la mayoría de los pescados se comen crudos). Ambos shisos el verde y el rojo son conocidos en Asia por su efecto en contra de las intoxicaciones alimentarias, ya que tienen características que hacen que se mejore la actividad intestinal.

Disponibilidad y duración

Shiso® Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por más de 10 días, con una temperatura entre 12-16°C. Sembrada en un sustrato de celulosa, esta por encima de todos los Standard de higiene. Tampoco hay que lavarlo, ya que crece bajo condiciones de limpieza e higiene óptimos.

MONTAJE

Colocar los aros de cebolla en el plato, una lágrima de veloute de crustáceos, las gambas, los dados de naranja confitada y las hierbas.

ingredientes

8 u gambas
20 u dado de naranja confitada
hojas de perifollo
hojas de eneldo
hojas de hinojo
brotes de sisho morado
brotes de sisho verde
75 g amontillado

CALDO de cebolla

ingredientes

500 g cebolla
40 g aceite de oliva extra virgen
500 g agua
3 g agar agar

elaboración

Cortar la cebolla en juliana, colocarla en una paella junto con el aceite de oliva y sofreírla lentamente hasta que tome color tostado y luego agregarle el agua fría. Dejar hervir 2 horas a fuego suave y al cabo de ese tiempo colar para obtener el caldo. Mezclar con el agar agar, llevar a ebullición y dejar cuajar en recipientes de 1/2 cm de alto. Cortar aros de diferentes medidas y reservar en frío.

VELOUTE de crustáceos

ingredientes

6 u yemas de huevo
140 g caldo de crustáceos
165 g nata

elaboración

Calentar el caldo de crustáceos con la nata y una vez que la mezcla hierva retirar del fuego y agregar la yemas poco a poco. Colocar en un molde y cocinar a baño maría en horno a 160°C por 20 minutos. Luego triturar hasta que quede un puré muy fino. Reservar.

COCCIÓN de la gamba

Pelar el cuerpo de las gambas y pasarles un palillo para que queden rectas. Colocar un tamiz fino dentro de una paella, agregar el amontillado y colocar la gamba sobre el tamiz, dejar cocer por 2 minutos y retirar.

PARA el helado de manzana asada

ingredientes
500 g puré de manzana asada
100 g azúcar
20 g leche en polvo
200 g nata
5 g estabilizante de helado

elaboración

Calentar la nata, y el azúcar, mezclar la leche en polvo y el estabilizante, y añadir a la nata y la leche cuando esté a 70°C. Subir a la temperatura de 85°C. Enfriar lo más rápido posible y una vez frío añadir la compota de manzana asada. Triturar y dejar infusionar un mínimo de 12 horas en la nevera a unos 4°C. Rellenar las cubas de Pacojet y turbinar al momento.

PARA la manzana estofada

ingredientes
50 g azúcar
100 g agua
25 u mantequilla
25 u Calvados
100 u manzana

elaboración

Hervir el azúcar con el agua y un poco de vainilla. Cuando hierva añadir la manzana en pequeñas bolitas y el aguardiente, entonces incorporar ya fuera del fuego la mantequilla para que se ligue un poco.

PARA las bolas heladas de vainilla

ingredientes
100 g nata
20 g azúcar
1 u rama de vainilla tahití
1/2 u hoja de gelatina

elaboración

Hervir la nata con el azúcar, raspar la vaina de vainilla y añadir la pulpa para que se infusione. Añadir la gelatina y colar. Poner la elaboración en un biberón y dejar caer gotas en una cuba con nitrógeno líquido. Coger las bolas con un colador y las reservamos en el congelador.

PARA el caramelo soplado

ingredientes
250 g fondant
125 g glucosa
125 g isomalt
10 u gotas de disolución de ácido cítrico al 50%

elaboración

Cocer los azúcares hasta 150°C, añadir el ácido cítrico y subir la temperatura hasta 160°C. Estirar sobre un papel siliconado, juntar y estirar unas 20 veces. Cortar y formar bolitas de 1 cm de diámetro y con la ayuda de una bomba soplar hasta formar pequeñas manzanas. Cortar por la punta que los une a la bomba y guardar a salvo de la humedad.

OTROS

Manzana fresca a tiras, flor de manzana.

MONTAJE

Cortar unas láminas continuas de manzana como base del plato, rellenar la manzana de helado y colocarla en medio. A un lado ponemos las bolas de manzana y al otro las bolas heladas de vainilla. Acabar con las flores de manzana.

Apple Blossom (Flor de manzana)

Origen: Sudeste Asiático.
Sabor: Manzana ácida fresca.
Uso: Decoración, ensaladas de frutas, postres.
Medio: Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas.
Disponibilidad: Todo el año.
Duración: Hasta 10 días a 2-4°C.

Sabor y aplicaciones

El Apple Blossom es un corazón o un ángulo decorativo, flor rosa y con el sabor ácido de las manzanas verdes. Uso creativo en postres y cocktails, puede ser una verdadera sorpresa para el comensal, quien percibirá un sabor diferente al que asocian con su color.

Origen

El Apple Blossom pertenece al amplio grupo de plantas decorativas, de las cuales hay muy pocas comestibles. El apple blossom ha sido ampliamente testada y es totalmente segura para el consumo.

Disponibilidad y duración

El apple blossom esta disponible todo el año y puede almacenarse por 10 días entre 2 y 4 °C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio. El Apple Blossom como las otras especialidades de Koppert Cress, se produce acorde a los Standard de SQF 2000..



MANZANA CARMELIZADA