



Jordi Roca • Oriol
Balaguer • Albert Adrià •
Andrea Dopico • Fernando
Sáez • Jordi Butrón •
Jesús Escalera • Paco
Torreblanca • Martín
Berasategui • Miquel
Guarro Dos Cielos • Paolo
Temesio • Rafael Delgado •
Yann Duytsche • Daniel
Álvarez • Josep María
Rodríguez • Manu Jara •
Montse Abellá • Angelo
Corvitto • Lluís Costa •
Carles Mampel • Josean
Martínez Alija •

Las recetas de
los grandes
maestros de la
pastelería

dulce



Prólogos de Joan Roca
y Rafael Ansón

A la venta desde el 10 de octubre de 2017



DULCE

LAS RECETAS DE LOS GRANDES MAESTROS DE LA PASTELERÍA

Con prólogos de JOAN ROCA y RAFAEL ANSÓN

La pastelería es uno de los sectores que más ha evolucionado, no solo en los restaurantes, sino también en los obradores. La carta de postres ha adquirido cada vez más relevancia en los restaurantes de alta cocina, y cada vez son más importantes las tiendas especializadas en cocina dulce.

Este libro es una reivindicación de la revolución silenciosa que se ha producido en la cocina dulce. En esta obra sin precedentes se han reunido los mejores pasteleros y reposteros de nuestro país que trabajan en restaurantes, y también los que exponen sus obras maestras en establecimientos abiertos al público.

Cada uno de los 21 grandes maestros de lo dulce que participan, han seleccionado 5 de sus postres más representativos: Montse Abellà, Albert Adrià, Josean Alija, Daniel Álvarez, Oriol Balaguer, Julio Blanco, Jordi Butrón, Lluís Costa, Rafael Delgado, Andrea Dopico, Yann Duytsche, Jesús Escalera, Christian Escribà, Miquel Guarro, Manuel Jara, Carles Mampel, Jordi Roca, Josep Maria Rodríguez, Fernando Sáenz, Paolo Temesio y Paco Torreblanca.

El conjunto es una exhibición de la calidad de nuestra cocina dulce y de los cocineros que dedican su tiempo, su esfuerzo y su creatividad a endulzarnos la vida.

«Cuando lo dulce y lo salado se dan la mano, el postre inspira el plato y el plato inspira el postre. No hay fronteras ni direcciones, el universo creativo de posibilidades es infinito». Joan Roca, El Cellar de Can Roca



Planeta Gastro y la Real Academia de Gastronomía se han unido para crear una obra realmente diferente a lo que hasta ahora se ha editado alrededor de la cocina dulce. Y lo es porque, además de las recetas, se contempla la biografía, la filosofía del creador del plato, su entorno, su negocio, con qué vinos armonizan los dulces y hasta qué música sugieren para tomarlo. Porque la cocina dulce se relaciona de maravilla con todas las artes.

Para confirmar esta teoría artística, además del plato principal, el «cuadro» seleccionado por el cocinero, cada autor propone otros cuatro postres más («otros cuadros») para poder trazar así un bosquejo más preciso de su singularidad gastronómica.

El resultado es más que un libro de recetas: es una auténtica “explosión dulce” que muestra la genialidad y la categoría excepcional que ha alcanzado la pastelería en España. Y lo hace a través de las creaciones de los más representativos reposteros de nuestro país: Montse Abellà, Albert Adrià, Josean Alija, Daniel Álvarez, Oriol Balaguer, Julio Blanco, Jordi Butrón, Lluís Costa, Rafael Delgado, Andrea Dopico, Yann Duytsche, Jesús Escalera, Christian Escribà, Miquel Guarro, Manuel Jara, Carles Mampel, Jordi Roca, Josep Maria Rodríguez, Fernando Sáenz, Paolo Temesio y Paco Torreblanca.

«Los límites existentes entre lo dulce y lo salado son cada vez más difusos, y cocineros y reposteros caminan de la mano en la gastronomía del siglo XXI».

Rafael Ansón. Presidente de la Real Academia Española de Gastronomía

PRÓLOGO DE JOAN ROCA

«Culturalmente, asociamos lo dulce a los postres en tanto que relacionamos lo salado con los platos. Esta diferencia ingenua, casi infantil, es una frontera de difícil dilución porque forma parte de la educación que han recibido, a lo largo de los siglos, las papilas que en la punta de la lengua detectan las características de este sabor.

Estamos, pues, ante dos universos que parece que se ignoren —¿eres más de dulce o de salado?— y que no quieren saber nada el uno del otro. Y nada más absurdo que esta disociación. La integración de ambos sabores en nuestro restaurante va más allá de incorporar al menú una relación esporádica entre ellos, quiere dinamitar las fronteras para que, como dice Jordi Roca, en nuestra mente dulce «todo sea posible». Añadimos la dulzura al camino principal del menú y hacemos que se asome sin abandonar el resto de los sabores en un andar pausado, y del mismo modo convertimos los postres en algo más que un añadido dulzón, un final celebrado de matices sorprendentes.

Cuando lo dulce y lo salado se dan la mano el postre inspira el plato y el plato inspira el postre. No hay fronteras ni direcciones, el universo creativo de posibilidades es infinito. Las manzanas rellenas, típico manjar de fiesta mayor que aún pervive en pueblos del Alt Empordà, un plato solemne y magnífico que se come como postre, inspiró nuestro «Timbal de manzana y foie gras con aceite y vainilla». La combinación dulce-salado, que con frecuencia se interpreta como una conexión de vanguardia, responde a la más sabrosa tradición. Este uso generoso del azúcar en platos de carne hay que buscarlo en nuestra cocina medieval, renacentista, como observamos, por ejemplo, en el Llibre del Coch del maestro Ruperto de Nola. En la cocina acomodada de la época, el uso abundante y quizás excesivo del azúcar —un ingrediente muy caro por aquel entonces— constituía, probablemente, un símbolo de poder.

Hoy nos complace incorporar aquel hábito culinario atávico. Hace ya un tiempo que lo reinterpretemos planteando un menú con prepostres, concebidos como una entrada especial al mundo del dulce, y por tal motivo hemos creado menús organizados en forma de particular teoría del caos, con un ritmo establecido y continuo, en los que se rompe la rigidez de la estructura de los últimos cien años y el dulce siempre precede al salado.

El dulce antes del salado, o mezclado, en ningún caso relegado al final: esta es nuestra interpretación de la teoría del caos. Una revolución silenciosa, una ruptura de esquemas, un divertimento para los paladares... Los últimos pasan a ser los primeros y se invierte la pirámide del poder culinario».



PRESENTACIÓN

Rafael Ansón

«Hay quien ha llegado a considerar como uno de los símbolos más característicos de la modernidad la pasión por lo dulce, y no faltan incluso quienes consideran la irrupción de lo dulce como un rasgo de progreso en las sociedades. Por razones nutricionales, no todo el mundo está de acuerdo, desde luego, con esta teoría, pero en todo caso la repostería y la pastelería abren un amplísimo y sugestivo universo de posibilidades en un escenario que a todos nos resulta cada día más cercano. La repostería española profesional ha experimentado una enorme transformación en los últimos años gracias a la labor de una serie de maestros de entre los cuales puede considerarse como el primero a Paco Torreblanca, gran creador alicantino alrededor del cual fue creciendo la siguiente generación y por cuya sede de Elda (Alicante) han desfilado aspirantes a pasteleros de todos los países.

“En España se prepara una pastelería excepcional tanto en los restaurantes como en las tiendas, una cocina dulce de una gran altura. En las mejores casas de comidas offician maestros de la talla de Jordi Roca (de El Celler de Can Roca, Mejor Pastelero del Mundo en 2014), y lo hicieron otros grandes como Albert Adrià, Mejor Pastelero del Mundo de 2015 y hoy aclamado chef y empresario gastronómico en Barcelona, quien accedió a su oficio como pastelero de elBulli. Grandes cocineros dulces son también el vasco Josean Alija, del restaurante Nerua (Bilbao), y el catalán Jordi Butrón, creador de EspaiSucre (Barcelona). Al frente de diversas tiendas han crecido las figuras de personajes como el citado Torreblanca (que contó y cuenta con establecimientos bajo su nombre y marca en diferentes lugares de España) o los catalanes Christian Escribà y Oriol Balaguer. Todos ellos han alcanzado un enorme reconocimiento tanto nacional como internacional. En Asturias, Galicia o Madrid se puede descubrir también la obra de grandes creadores, cuyos establecimientos se convierten en lujosas «joyerías» donde sobresale el preciosismo de los productos y la obsesión por el detalle”.



Verdaderas «joyas comestibles»

Tanto los cocineros-reposteros como los que están al frente de obradores son los grandes protagonistas de esta singular obra, que opta por una aproximación más profunda y “filosófica” a la labor de estos creadores contemporáneos, autores de verdaderas «obras de arte gastronómicas». Se incluye a dos grandes cocineras, la venezolana Andrea Dopico, jefa de cocina dulce del restaurante Moments de Barcelona, y Montse Abellà, toda la vida al frente de la propuesta dulce de Santceloni en Madrid junto a su marido, el chef Óscar Velasco. También tienen espacio merecido en el libro otros grandes del dulce como Yann Duytsche, con su famosa pastelería Dolç (en Sant Cugat del Vallès), o el extraordinario

heladero riojano Fernando Sáenz, impulsor de las «Conversaciones Heladas». Y así hasta veintiún creadores, verdaderas estrellas de la cocina dulce que, además de talento, comparten en sus recetas una base común de ingredientes (harina, huevos, agua, aceite, lácteos o azúcar) que combinan con otros grandes protagonistas de estos platos, como el omnipresente chocolate y las frutas, desde las más tradicionales hasta las más exóticas. Todos estos productos son incorporados con el objetivo final de llevar a la mesa una cocina dulce, sabrosa, rica y saludable.

La calidad de la obra y de la trayectoria de todos los reposteros citados demuestra que no tiene sentido que se dé tanta importancia a la cocina salada y muy poca a la dulce cuando, además, visualmente, la pâtisserie, delicada y exquisita, es más atractiva. Respecto a esta dualidad, cabe destacar que los cocineros que antes han sido reposteros tienen en este sentido unos conocimientos singulares, como Michel Guérard, Albert Adrià o Jordi Roca, aunque lo que realmente distingue a unos cocineros de otros es su sello personal, que se deja ver tanto en la creatividad que aplican a cada proceso de elaboración como en los elementos extra que añade cada uno.

De esta manera, en las recetas que se ofrecen en este libro, además de los productos tradicionales aparecen otros muchos como el curry, los tomates, los frutos secos, la pimienta, el almíbar de rosas, las hojas de shiso, los orejones, el zumo de yuzu, el coco, el ajonjolí negro, las palomitas e incluso los chiles más picantes.

Unos límites cada vez más tenues

La Real Academia de Gastronomía se anticipó a esta corriente hace tiempo cuando creó el Premio Nacional Paco Torreblanca y, en breve, la Academia Internacional de Gastronomía celebrará la primera edición del premio L'Art de la Pâtisserie. Creo que existe una cada vez mejor gastronomía salada, pero junto a ella la cocina dulce también se ha ido abriendo paso porque no hay mejor forma de rematar una buena ocasión gastronómica que con ella. Los límites existentes entre lo dulce y lo salado son cada vez más difusos, y cocineros y reposteros caminan de la mano en la gastronomía del siglo xxi. El oficio de repostero o pastelero constituye, además, una escuela magnífica para los profesionales de la gastronomía, puesto que los tiempos y las proporciones de la cocina dulce son fundamentales y respetarlos es una gran escuela para, a partir de esta base, abordar las exigencias del resto de los platos. La repostería crea tesoros siempre efímeros, nacidos para desaparecer de inmediato, pero que dejan un recuerdo inolvidable porque es una necesidad para el creador ir siempre un poco más allá».



LOS AUTORES: 21 GENIOS DE LA PASTELERÍA

Montse Abellà, Albert Adrià, Josean Alija, Daniel Álvarez, Oriol Balaguer, Julio Blanco, Jordi Butrón, Lluís Costa, Rafael Delgado, Andrea Dopico, Yann Duytsche, Jesús Escalera, Christian Escribà, Miquel Guarro, Manuel Jara, Carles Mampel, Jordi Roca, Josep Maria Rodríguez, Fernando Sáenz, Paolo Temesio y Paco Torreblanca





*vocativo del latin gratis, ag
en referencia a la naturaleza*



SUMARIO

Presentación de Rafael Ansón Prólogo de Montse Abella

Montse Abellà

Sopa de chía, granizado de manzana y apio y sorbete de fresa
Crema de café con mousse de chocolate cocida
Mantecado de avellanas, limón, romero y menta
Panacotta de hinojo, aguacate y limón
Zanahoria en granizado, lima, eneldo, avena y jengibre

Albert Adrià

Margarita
Cheesecake Coulommiers
Hojaldre Vilaplana con crema quemada
Maíz, chocolate y cajeta
Yuba con trufa

Josean Alija

Carolina... fresas, rosas, coco y pimienta negra
Aguacate, helado de alholva, aceituna negra y café
Bizcocho de naranja, crema de manzana, menta y helado de pipas de calabaza
Kiwi y helado de shiso
Mochi “bollo de mantequilla”

Daniel Álvarez

Tronco Alto el sol
Panettone de chocolate
Brioches
Pastel cerise-pasión
Misteri

Oriol Balaguer

Cacao de yuzu, albaricoque y chocolate
Fresh
Pastel premium
Cacao de chocolate
Textura de chocolate OB

Julio Blanco

Panettone
Amagüestu
Milhojas de chocolate y tres sabores
Tarta de chocolate a la frambuesa
y cremoso de yuzu
Turrón de palomitas y aloe vera

Jordi Butrón

Pera, chicharrones y germinado de hinojo
Bizcocho de zanahoria con coco, naranja y jengibre
Chocoadicto (cacao + jengibre + pan de especias)
Fruta de la pasión-café, lemon cress y sorbete de keffir mentolado
Sobao con sal, lima y albahaca

Lluís Costa

Tarta gianduja de mandarina

Intenso de coco

Cruasán
Tarta de cruasán, crema pastelera y frutas rojas
Turrón de rosas y frambuesas

Rafa el Delgado

Kirsch de magrana (granada)
Nube helada de chocolate con toffee de palo cortado
Piedra (panacotta de chocolate blanco con fresas y lavanda)
Risotto a la milanese (mango-toffeejengibre)
Verduras de otoño

Andrea Dopico

Nostra crema catalana
Raíces
Pisco sour
Eau de chocolat
Esencia de guanaja

Yann Duytsche

Pasión Dolç
Kalingo, la isla de las especias
Leo
Mi primera tarta
You

Jesús Escalera

Luna de Sevilla
Lágrima negra
Panal
Bosque
Cacao Tabasco

Christian Escribà

Pastel Angie
Pizzaimadas
Canelones
Paella de arroz con leche
Ostras con perla

Miquel Guarro

Haba de cacao origen México (chocolate, lima, chile y coco)
Barrita 62,5 % pistacho, 25 % frambuesa y 12,5 % yogur
Black rings
Mediterranean pinea
Indio y cowboy

Manuel Jara

Tartaleta de almendras, cremoso de frambuesa, chantilly de anís y su banderilla de fruta
Criollo
Roll
Torta de nata con orejones, pasas y almendras
Bocasú

Carles Mampel

Sablée Viene
Plum cake Etna
Cubik-2 (petit-gateaux)
Graegas de avellanas, vainilla y lechuga de mar (snack para el café o té)
Tarta Diana (sablée Kinako)

Jordi Roca

Caja de puros
Adaptación de venerable
Fresas con nata
Gran bombón de chocolate
Suspiro limeño

Josep Maria Rodríguez

La Cirera
Rosa de los vientos
Capuccino
Limoncello
Pasión- fresa

Fernando Sáenz

Crema helada sombra de higuera
Ali.o helado para gamba cocida
Trufa helada de patovellana al brandy de Jerez
El helado con el que soñaban los quesos
Crema helada de ajoblanco

Paolo Temesio

Perfume Omm (Musk)
Chocolate, albahaca y yuzu
Macaron de fresas con nata
Mango, yogur y pistacho verde
Xufa, caf., avellana y limo

Paco Torreblanca

Tarta de chocolate y azafrán
Huevo de oro
Postre Dalí
Tarta marron glace
Confitura de tomate y macaron

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO





ALBERT ADRIÀ

supe de un mes y medio en París en el restaurante de Guy Savoy. Será en 1997 cuando Albert deja el Bulli durante una temporada, tras diez años trabajando de forma continuada, para dedicarse en cuerpo y alma a escribir el que será su primer libro: *Las puertas de elBulli*, por el que obtiene el galardón a la mejor publicación de repostería en la feria gastronómica de Périgueux (Francia). A finales de año se inicia el germen de lo que será el Bullitaller, un espacio donde investigar nuevos platos y junto a Oriol Castro y a su hermano Ferran se encarga de idear alto tra alto el menú de la temporada siguiente, convirtiéndose elBulli en un restaurante cuya propuesta va cambiando. Albert pasa entonces a dirigir el Bullitaller y realiza suages en restaurantes como Michel Bras, The Fat Duck, Magaret, Martín Berasategui y Charlie Trotter, entre otros. En 2009 salió al mercado su segundo libro en solitario, *Mansu*, y dirige el documental *Un día en elBulli*, cinta premiada en varios festivales.

Los siguientes años serán muy fructíferos para el chef con la apertura de diversos proyectos que más tarde reconvertirá en nuevos conceptos (Inopia Classic Bar, 4^a Experience, Nikket, Tickses, Hoja Santa y Enigma). En 2003 termina el año con la publicación de *Tapas. La nueva delTaller*, y en noviembre es reconocido por la revista *Tiber* como «una de las 13 personas más influyentes del mundo en gastronomía y alimentación» y recibe una estrella Michelin a por dos de sus iniciativas: Tickses y 4^a Experience (ambos aparcecan en la lista «The World's 50 Best Restaurants» de la prestigiosa revista *Restaurant Magazine* en 2014). Un año más tarde viaja a Copenhague y clausura el MAD₄ Symposium, organizado por René Redzepi, y abre en Barcelona la taquería Nito Viejo, junto a su socio mexicano Paco Méndez.

En 2010 Albert recibe el Premio al Mejor Pañolero como reconocimiento a su carrera y a la considerable contribución al mundo de la pastelería durante su trayectoria, otorgado nuevamente por la revista *Restaurant Magazine*, y en octubre recibe el Premio Nacional como Mejor Emprendedor Gastronómico, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía. Ese mismo año decide dar su salto a Londres con el pop up «90 Days by Albert Adrià» en el hotel Cadogan Royal, un establecimiento de 5 estrellas gran lujo donde en menos de dos semanas se venden todas las entradas para los tres meses de duración del evento, con una lista de espera de 4.000 personas.

Nació el 20 de octubre de 1969 en el barrio de Santa Eulalia, T Hospital de Llobregat (Barcelona), al chef Albert Adrià. A los cuatro años sus padres quienes le inculcaron el interés por todo lo que tiene que ver con la cocina, y su famosísimo hermano Ferran quien le introdujo la pasión por el oficio. Corría el año 1985 cuando Albert descubre lo que es el trabajo, abandona los estudios y empieza a formar parte de la plantilla de elBulli. Después de un aprendizaje de dos años en las diferentes partidas que componen la cocina su interés se va concretando cada vez más en la pastelería. El duro trabajo de su propia evolución provoca en Albert una creciente fascinación por su oficio que se va reafirmando año tras año.

También se dedica a complementar su formación durante la temporada en la que elBulli cierra el restaurante, o a trabajar en pastelerías como Turull (en Terrassa), Escrivà (en Barcelona) y junto al maestro Paco Torreblanca en Toud (Elda), además de realizar un

TARTA DE CRUASÁN, CREMA PASTELERA Y FRUTAS ROJAS

Composición (para 8 tartas de 150 g de masa de cruasán)

Plantara
Crema pastelera
Cruasán
Otros

Plantara
200 g de huevo
150 g de yemas de huevo
130 g de nata
100 g de leche

Mesclar todo y reservar.

Crema pastelera
1.000 g de leche Corman
100 g de azúcar
75 g de almídon de maiz
150 g de yemas de huevo
50 g de miel
100 g de mantequilla extra seca Corman
1 unidad piel de limón
1 rama de canela
1 vaina de vainilla

Mesclar las yemas con el almídon. Hervir todos los otros ingredientes y dejar enfriar durante 5 minutos. Colar y verter encima de las yemas y el almídon. Mesclar bien y cocer hasta que arranque el hervor. Escnder en una lata y tapar la crema con film a piel en la nevera hasta su utilización.

Cruasán
600 g de harina fuerte
16 g de sal
10 g de miel
50 g de azúcar
100 g de mantequilla extra seca Corman
15 g de levadura



133 ml de leche Corman
186 g de agua
66 g de masa madre
250 g de mantequilla extra seca Corman para los pliegues

Amasar todos los ingredientes menos la mantequilla. Los líquidos deben que escar a una temperatura máxima de 4 °C. Cuando la masa esté ya casi lista incorporar la mantequilla a dados y seguir amasando. Extender en una lata de 60 x 40 cm y congelar. Sacar el paño y a una temperatura de -3 °C, cuando empieza a tener flexibilidad, laminar e incorporar la mantequilla también en laminas y sucesivas encima del paño ocupando dos terceras partes y realizar un pliegue simple (dividir la masa en tres y superponer una encima de otra). Laminar de nuevo y realizar un pliegue triple (dividir la masa en cinco partes y superponer una encima de otra) procurando que el paño ocupe el 60% de la lata. Dejar en la nevera durante 3 horas. Sacar y laminar a 4 mm de grosor.

Con un cortante sacar discos de masa de 30 cm de diámetro y colocar en una lata con papel de horno. Con una manga de crema pastisera realizar un caracol en forma de círculo dejando los bordes del disco de masa sin crema, haciendo una ranfalea de cruasán. Fermentar a una temperatura de 38 °C a 86 % de humedad durante 4 horas. Realizar una capa de primera encima de la masa. Cocer a 190 °C en horno de aire o a 195 °C en horno esaltico durante 16 minutos a ritmo cerrado y 2 minutos a ritmo abierto.

Otros
Frutas rojas

Acabado y montaje del plato Una vez cocida y fría la masa, añadimos la crema pastelera y terminamos decorando con frutas rojas.



TURRÓN DE ROSAS Y FRAMBUESAS

Composición (para 7 turrónes de 200 g)

290 g de nata Corman 35% M.C.
185 g de puré de frambuesa Raw Fruit
275 g de chocolate con leche Jade
Dacowit (Banache)
335 g de chocolate negro Rendurit
Dacowit
40 g de glucosa
60 g de trimelina
100 g de mantequilla extra seca Corman
15 g de extracto de rosas Sosa
Colorante rojo
Chocolate blanco

Calentar a 68 °C la nata junto al puré de frambuesa, el extracto de rosas, la glucosa y la trimelina. Verter esa mezcla sobre la cobertura de chocolate

con leche azemperada a 33 °C. Añadir la mantequilla en pomada y emulsionar. Ya tenemos lista la ganache. Realizar un tubo con pistilón de acceso de 3 cm de diámetro. Para realizar el turrón rellenar el tubo con la ganache que ya tenemos y dejar cristalizar durante 24 horas. Desmoldar y tallar el cilindro con estereura negra Kondair.

Acabado y montaje del plato Un vez cristalizado el tubo, decorar con rasps de chocolate blanco mesclado con colorante rojo isemplado.



ANDREA DOPICO

Nacida en 1991 en Caracas, capital de Venezuela, pero con raíces españolas, su vocación por la pastelería fue temprana, aunque tuvieron que pasar años hasta que decidió lanzarse al mundo culinario. Esta antigua deportista de natación sin amonición esperó a finalizar sus estudios de Publicidad y Relaciones Públicas para empezar a labrar su futuro en el Pacific Institute of Culinary Arts de Vancouver. «Aunque me había formado en

otras materias, no me encontraba realmente a gusto con lo que estaba haciendo y me di cuenta de que lo que pasaba era que me había enamorado de la pastelería de restaurante, de la alta cocina y de todo lo que tiene que ver con el producto venezolano. Dejé todo para lanzarme a perseguir su sueño gastronómico y se con creció de que la única salida posible era brillar, y así fue: la chef culminó sus estudios en 2014, como la primera de su clase, pasando por las cocinas del prestigioso restaurante Carlos García, considerado uno de los mejores locales de Caracas. «Carlos sigue siendo mi mentor», asegura, pero a pesar de las alegrías obsesiona la carpintería decidida a emprender su carrera profesional al otro lado del charco, pasando en primer lugar por la capital española.

En Madrid trabajó en el restaurante El Club Affair, con dos estrellas Michelin, y ya en Barcelona el restaurante Momenta, en el hotel Mandarin Oriental, le dio su gran oportunidad: «Se arriesgaron y creyeron en mí», afirma. En ese espacio elaboraba sus creaciones mano a mano con Carme Ruscalleda, la chef catalana que acumula siete estrellas Michelin, y para Dopico fue un orgullo compartir tiempo de trabajo con ella. Además, tuvo buen ojo presentándose para competir en la Chocolate Chef Competition (C3), ya que entre otros muchos competidores fue seleccionada para representar a España en la final en la que en octubre de 2016, en Nueva York, se enfrentó a siete de los mejores chefs del mundo, quedando en muy buena posición. Para Dopico supuso una gran satisfacción personal por haber logrado alcanzar el objetivo que se había propuesto, gracias a una elaboración sencilla con resultados armoniosos y bien definidos sabores, aromas y matices conseguidos.

La chef ha afirmado que su principal apoyo vino del equipo de Momenta y de otros profesionales de la cocina, como David Andrés y el equipo de Valthona España, además del asesoramiento de Yann Dupuyche y Jordi Roca, entre otros, pese a lo cual asegura un estilo propio en el que aplica, desde la técnica y ejecución para elaborar pequeñas obras elegantes, orgánicas y femeninas, bocados de gran belleza.

A principios de 2017, la pastelera venezolana, a quien la revista Forbe's ya incluyó en su lista de las treinta jóvenes promesas mundiales de Europa, se embarcó en una nueva aventura dulce incorporándose al equipo de Aha!, el restaurante del chef catalán Jordi Cruz, en Barcelona, reconocido con dos estrellas Michelin, muy segura de cumplir con las expectativas puestas en su trabajo.

LUNA DE SEVILLA

Composición (para 20-25 unidades)

Masa de torija / Tortijas / Embolado de las tortijas / Frutera de las tortijas / Crema de azúcar / Gelatina neutra / Puré de piel de naranja amarga / Yogur de vainilla / Caramelo soplado / Helado de azúcar / Espuma de vainilla / Strussel de canela caramelizada

Masa de torija
640 g de leche / 140 g de mantequilla / 120 g de azúcar / 40 g de glucosa / 1 c.c. de sal / 24 g de levadura seca / 500 g de harina. Mezclar la leche a 45 °C con la mantequilla, la glucosa, el azúcar y la levadura. Añadir la harina y amasar hasta conseguir una masa homogénea. Añadir la sal y continuar unos minutos más.

Tortijas

Masa de torija (del paso anterior) / 1 yema. Hacer cruas de masa de 300 gramos y dar forma ovalada. Dejar fermentar con humedad hasta que crezcan su volumen y pitar con la yema. Hornear a 190 °C hasta que comiencen a dorarse. Sacar del horno, enfriar y guardar en bandeja en el congelador. Una vez congeladas, guardarlas en un recipiente hermético en el congelador.

Embolado de las tortijas

400 g almendra / 180 g licor de naranja / 20 g agua de azúcar / 200 g miel / 30 g canela en polvo. Picar en un bol todos los ingredientes. Mezclar todo y dejar reposar.

Frutera de las tortijas

Embolado de tortija (del paso anterior) / 2 huevos / 1 pin de torija (cabe de los dos primeros pasos) / Aceite de oliva. Cocinar la torija en rodajas de 1,5 cm y embolado en el horno. Usar la torija escurrida por los huecos tallados y freír en una sartén con el aceite a 180 °C. Escurrir y esparcir con un poco del embolado. Guardar a temperatura ambiente.

Crema de azúcar

250 g de nata / 40 g de yemas de huevo / 25 g de azúcar / 30 g de nata de vaca / 120 g de agua de azúcar / 1,5 hojas de gelatina

Hacer una crema ligera a 85 °C con la nata, las yemas y el azúcar y añadir el zumo con el azúcar y la gelatina. Dejar reposar mínimo 3 horas en la nevera y montar. Guardar en la manga.

Gelatina neutra

100 g de miel / 200 g de agua / 2,5 hojas de gelatina. Poner la miel en un cazo y añadir el agua. Colar, volver a calentar y disolver las hojas de gelatina (previamente hidratadas). Dejar cuajar en la nevera.

Puré de piel de naranja amarga
120 g de piel de naranja (sin albedo blanco) / 120 g de azúcar / 150 g de zumo de naranja / 30 g de mantequilla. Blanquear la piel de naranja dos veces empinando desde agua fría. Blanquear una tercera vez dejándolo hervir unos 20 minutos. Escurrir y lavar con el zumo de los ingredientes en el vaso americano a excepción de la mantequilla. Triturar bien, colar y almidonar de los 40 °C añadir la mantequilla. Guardar en la manga.

Yogur de vainilla

200 g de yogur natural / 1/2 vaina de vainilla. Mezclar el yogur con la vainilla, y poner en un biberón.

Caramelo soplado

200 g de azúcar / 2 g de bicarbonato de sodio / 10 g de agua. Poner el azúcar a 150 °C, añadir el bicarbonato de sodio y el agua y calentar hasta los 180 °C. Dejar enfriar sobre un Silpat. Asumper con la llampara de caramelo. Saltarlo escurrido unas 10 veces y sacar pequeñas bolitas de igual tamaño. Con un soplete calentar la punta de cobre de la bomba de aire y clarar la bola de caramelo. Ir soplando y dándole forma redonda lo más fina posible (unos 6 cm de diámetro). Con macho cálido sacarla y quitar el exceso de caramelo. Reservar en un recipiente hermético con gel anhidroalcohólico.

Helado de azúcar

750 g de leche / 100 g de nata / 10 naranjas ralladas / 15 g de agua de azúcar / 200 g de azúcar / 20 g de leche en polvo / 20 g de dentosa / 4 g de estabilizante

Mezclar la nata, la leche y la ralladura, llevar a hervir, bajar y dejar batullar durante 1 hora como mínimo. Añadir la leche en polvo y la dentosa, mezclar con la almendra y poner al fuego. A unos 40 °C añadir el azúcar con el estabilizante y llevar a 85 °C, sin parar de mover. Dejar reposar en la nevera 10 horas, añadir el agua de azúcar y pasar por la sarteneta.

Espuma de vainilla

20 g de nata / 120 g de leche / 120 g de zumo de limón / 1 vaina de vainilla / 10 g de azúcar moreno. Intoxicar la nata y la leche con la vainilla y dejar reposar una noche. Triturar las yemas con el azúcar y añadir la leche en caliente. Llevar hasta los 85 °C y enfriar rápidamente. Guardar en un sitio con a cargo.

Strussel de canela caramelizada

200 g de mantequilla / 200 g de harina / 200 g de almendra en polvo / 200 g de azúcar / 30 g de canela en rama. Hacer un caramelo oscuro con el azúcar y añadir la canela rosa. Mezclar bien y verter sobre un Silpat. Una vez frío triturar hasta hacer polvo y mezclar con la harina y la almendra. Añadir la mantequilla en pomada y remover hasta homogeneizar. Desmoldar y congelar durante 30 minutos. Hornear a 180 °C unos 30 minutos, moviendo cada 5 minutos para que se dore homogéneamente. Dejar enfriar a temperatura ambiente, removiendo de vez en cuando. Una vez frío guardar en un recipiente hermético.

Acabado y montaje del plato. En un plato colocar un punto de crema de azúcar y alrededor de él uno pequeño de puré de piel de naranja. Alrededor poner yogur de vainilla y hacer una pequeña quejote de helado. Cubrir con espuma de vainilla y colocar 2 cruas de la torija. Cubrir todo con el strussel de canela, colocar un punto más de puré de piel de naranja y gelatina de miel rosa. Terminar adornado con helado una esfera de caramelo. Servir de inmediato.

Aromas con bebida

Paño Cortado, de Botegues Lestrux

Créditos

Al nombre, de Cippy Kings



Escriba

Tres establecimientos son en la actualidad sede de la creatividad de Christian Escriba. Para el chef, su buque insignia es el Escriba de la Gran Vía de Barcelona, inaugurado por sus antepasados hace más de un siglo, en 1906, y centro de operaciones donde se elaboran a diario todos los productos artesanales de la casa que abundan al resto de los locales de la familia — hoteles, restaurantes, cafeterías, tiendas especializadas y empresas de catering—. El local está organizado por secciones: la zona de la pastelería, la zona dedicada a la venta de pan y bollería y el espacio destinado a cafetería y degustación. En la planta baja se encuentra el obrador y la sala de máquinas.

En la tienda se puede encontrar la pastelería de regalo, toda una colección de objetos comestibles (pamapas, tastos, papas de chocolate, etcétera), y que arrancó con sus conocidos amigos de caramelo. El showrum del local de la Gran Vía fue creado en 1997 y es considerado el primero de Europa. Actualmente, alberga el despacho y taller creativo de la marca, una sala llena de libros y una gran mesa en el centro donde se conciben las ideas, se esbozan los diseños y se desarrollan las estrategias a seguir. La influencia de artistas catalanes como Antoni Gaudí y Salvador Dalí ha sido fundamental a la hora de decorar el espacio, donde reciben visitas para grupos.

La necesidad de expandirse llevó a Escriba a establecer en 1986 otra delegación en Barcelona en el número 85 de la Rambla de les Flors, en un edificio emblemático construido en 1905 y ubicado en el centro histórico de la ciudad, que había sido la antigua Casa Figueras, un negocio de fabricación de pasas propiedad de Jaume Figueras, de quien se dice que fue el primero en distribuir en Cataluña trigo y sémola de trigo procedentes de los campos andaluces.

La antigua Casa Figueras fue reformada en 1902 por el escultor Rius i Gual, y el local está cargado de ornamentos y detalles, obra de algunos de los principales artesanos modernistas de Europa, un legado que se ha querido preservar para el disfrute de quienes visitan la tienda, conservando desde los mosaicos de Maragliano que decoran la fachada —y donde se puede leer el nombre de la antigua fábrica de pasas—, los vitrales modernistas —obra de Rigalt i Grandell—, pasando por los trabajos en cobre de Francesc Jacampra, los emplumados de Ernal de Bohemia, los mármoles de Corrius, la madera de Mosmann, la carpintería de



180



DULCE. Las recetas de los grandes maestros de la pastelería

AA.VV.

Con prólogos de Joan Roca y Rafael Ansón

Planeta Gastro

19x 25,4 cms. 260 pags.

Cartoné

PVP: 29,95 €. En ebook : 13,99 €

A la venta desde el 10 de octubre de 2017

Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

[Twitter.com/planetagastro](https://twitter.com/planetagastro)

[Instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)

Facebook: PlanetaGastro/