

la receta del chef

POR EDUARD PALOMARES
FOTOS NÚRIA ROMERO



Jordi
Butrón

Creador y chef
de Espaisucre

DULCE REVOLUCIÓN

Espaisucre es el regalo de un grupo de golosos impenitentes a un público harto de tener que tragar con dos platos antes de llegar a lo que realmente importa: el postre. Movidos por un espíritu rebelde, Jordi Butrón, Xano Saguier, Guillem Vicente y Reme Butrón inauguraron en el 2000 el único restaurante de postres del mundo, espacio en el que se difuminan sin estridencias los límites que separan los conceptos de dulce y salado.

Inconformistas y didácticos, dan un paso más en la reivindicación del postre como un elemento con personalidad propia y crean una escuela en la que perpetuar la especie. Actitud innovadora y respeto a la tradición como ingrediente imprescindible para avanzar. Ideas claras y todo tipo de cursos dirigidos a personas que conciben la pastelería como algo más que una simple combinación matemática de ingredientes.

Su última artimaña para elevar el postre a categoría artística es la convocatoria del concurso The Best Dessert of Restaurant, junto a la empresa Cacao Barry. Un certamen que erige al sabor como prioridad absoluta y busca la creación de un código teórico que permita situar la pastelería de restaurante en un espacio propio y diferenciado. Dulce revolución.

CREMA DE VAINILLA CON PLÁTANO Y CAFÉ

Toque 'espresso'



INGREDIENTES

Para la crema de vainilla:

• 1.000 gramos de nata líquida • 300 gramos de yemas • 185 gramos de azúcar • 9 gramos de hojas de gelatina • 2 vainas de vainilla bourbon

Para el plátano caramelizado:

• 800 gramos de plátanos • 750 gramos de azúcar • Zumo de limón • Agua

Para los triángulos de phillo y café:

• Pasta phillo • Café liofilizado • Azúcar • Mantequilla líquida

Para el granizado de café:

• 500 gramos de café espresso • 100 gramos de azúcar • Hojas de gelatina

ELABORACIÓN

COMIENZA LA CREMA de vainilla. Se hierven la nata y las vainas. Luego se vierte la nata infundada sobre la mezcla de yemas y azúcar, para devolver el resultado al fuego y cocerlo a la inglesa (80 grados). Después, se retira del fuego y se disuelven las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas. Se deja enfriar y cuajar en la nevera durante unas horas.

A continuación, se carameliza el plátano. Se pone al fuego el azúcar con un chorrito de agua y un poco de zumo de limón, para luego añadir los plátanos troceados. Una vez cocidos, se para la cocción con agua y se dejan enfriar en la nevera.

Luego, se unta una lámina de pasta phillo con mantequilla fundida, se corta en triángulos y se coloca sobre una hoja de papel antiadherente. Se espolvorea el azúcar y el café liofilizado. Se coloca encima otra hoja antiadherente y se cuece al horno a 200 grados durante tres minutos. Finalmente, se añade al café espresso azúcar y las hojas de gelatina, para luego congelarlo y rallarlo con una rasqueta.

Ya en el plato, se dispone una *quenelle* de crema de vainilla y se clavan en ella tres triángulos de pasta phillo. Entre ellos, se ponen unos trozos de plátano y alrededor, almibar y café liofilizado. Por encima, unas cucharadas de granizado de café.

La armonía

Chivite Colección 125



NOTA DE CATA

Las Bodegas Julián Chivite producen este vino dulce natural a partir de las mejores uvas de moscatel de grano menudo sobremaduradas en las cepas de la viña El Candelero, plantada en 1969 y ubicada en Cintruénigo (Navarra).

Para su elaboración, la empresa permite la podredumbre noble en las uvas, método con el que se consigue potenciar y concentrar todavía más sus peculiaridades. La vendimia tiene lugar desde la tercera semana de octubre hasta la segunda de noviembre, cuando se eligen las mejores uvas en

varias selecciones. Además, este vino singular recibe durante toda su elaboración y crianza el trato más artesano y delicado posible, para conseguir conservar al máximo su originalidad.

El resultado es un caldo de color dorado intenso con un aroma muy complejo y potente, con pinceladas de flores y frutas maduras, higos, miel y ligeros tonos de buena madera. La sensación en el paladar es elegante, con tonos tostados conjuntados con frutas maduras. El final es largo, con recuerdos florales y cítricos.

FICHA TÉCNICA

DO Navarra

Tipo Blanco dulce natural

Variedad de uva Moscatel de grano menudo

Cosecha 2004

www.bodegachivite.com
Tel. 948.81.10.00