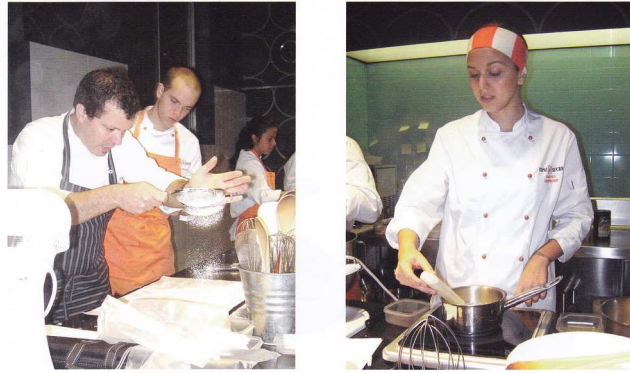


En realidad, no fue un paseo la jornada de trabajo que propuso Walter Vogt a sus alumnos en Espaisucre, sino una intensa clase magistral. Salieron nubes en el obrador de la escuela, muchas nubes... que no consiguieron ocultar la motivación en ningún momento. Al contrario, tras las nubes brilló la inspiración y, sobre todo, la pasión de unos chicos por aprender.



Arriba, a la izquierda, el profesor de Espaisucre y jefe del equipo creativo, Walter Vogt, impartiendo una clase sobre petits-fours. En concreto la materia era nubes, caramelo mou y dos fórmulas de galletas. A la derecha, una alumna comprueba la temperatura del azúcar

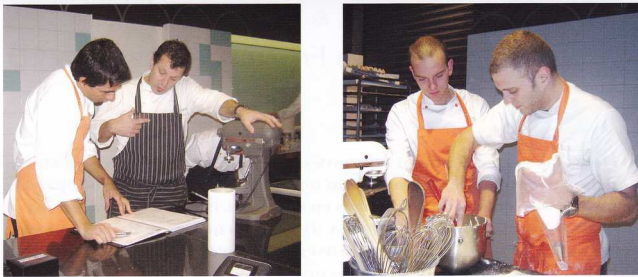
Claudia Bellido, Barcelona
 Asistimos a una clase de Walter Vogt, profesor y jefe del equipo creativo de Espaisucre. Doce alumnos esperan el comienzo de una jornada dedicada a petits-fours, donde las nubes (marshmallows) y el caramelo mou serán los protagonistas. En otras ocasiones había seguido alguna clase de Jordi Burón o de Xano Saguer, no así en el caso de Vogt y me sorprendió gratamente. Desde luego, no pierde el tiempo, todo lo contrario. Va al grano y no da tregua a la hora de expresar conocimientos, poner en antecedentes, detallar las técnicas, los posibles errores, previendo soluciones... en principio, parece

una teoría excesiva y difícil de asumir, si bien cada concepto poco a poco va ocupando su lugar en el transcurso de la clase. Walter los va motivando: "ánimo, chicos, que esto es muy sencillo y resulta espectacular, muy divertido, en un servicio de restaurante". El maestro les propone trabajar la materia, montar una gelatina y encontrar la aplicación técnica. Cuenta que la nube de cacao y cardamomo es muy sabrosa, y una de sus favoritas. También las elaboran con pulpas de frutas, con yogur... lo cierto es que hay infinidad de combinaciones posibles.

Para empezar, subraya algunas correspondencias técnicas: a mayor punto

de cocción, más dureza; a mayor cantidad de gelatina, más elasticidad; a mayor cantidad de glucosa, más elasticidad. Se pueden conseguir diversas formas, pequeños dados, o cilindros, también botones que requieren cierta destreza con la manga. No hay más que observar el trazo sobre la placa y de qué modo uno contiene hasta la respiración.

Incluso lo que se intuye fácil se tuerce por la falta de práctica. Así al tamizar la Maizena con el azúcar lustre (pt, a partes iguales) sobre el papel de la placa con ayuda de un colador fino. Y es que no debe quedar la mínima impureza, que pasaría factura a la nube, marcándola



Arriba, a la izquierda, el profesor de Espaisucre y jefe del equipo creativo, Walter Vogt, resuelve dudas junto a uno de los alumnos del turno de tarde de la Escuela de Postres de Barcelona. A la derecha, dos alumnos llenan la manga antes de escudillar las nubes sobre la placa

en la superficie. Walter revisa el papel tras la "lluvia" y arrasa con unos cuantos que no superan la prueba. Vuelta a empezar, una y otra vez, hasta que se consigue el resultado adecuado. La exigencia es básica en este sentido; el aprendizaje es así. El rebozado de Maizena y azúcar lustre otorga duzior y absorbe la humedad. Luego, dejar reposar la masa para que obtenga cuerpo y cristalice de nuevo, como el cacao. Asimismo, las nubes se pueden espolvorear con liofilizados en polvo. Es un modo de darles sabor por fuera. Otra idea es emplear cacao y azúcar anhumedad de uso en pastelería, perfecto para trasladar las piezas en un servicio determinado.

Retomamos la elaboración tras la correcta lluvia sobre el papel. Llega el escudillado de la mezcla correcta, en su textura adecuada, con palso suficiente, firme y ágil a la vez, con la misma presión para conseguir un resultado regular, sin burbujas de aire. Parecen demasiadas precauciones a bote pronto para el alumno, pero no es así. Uno tras otro se lanza bajo la mirada y supervisión de Walter que va corrigiendo el trazo in situ: "engancha, levanta y dejar caer poco a poco, para que enfríe la nube al caer sobre el papel". En pastelería todo tiene su punto exacto, ni más ni menos. Si la mezcla supera la temperatura, el escudillado no saldrá redondo, en forma de perfecto cilindro; si ha enfriado más de la cuenta, no saldrá de la manga. Para enfriar el contenido demasiado caliente de la manga, Walter propone colocarla sobre el mármol y darle vueltas, de un lado y otro. Ya escudillada la masa sobre la placa, espolvorear para bloquear, de nuevo con una lluvia tamizada con un colador fino, sin impurezas, porque dejaría marca en la nube.

El caramél mou es un caramelo, con base de leche y azúcar. Walter les enseña

el modo de elaborar un toffee, que es una técnica más agresiva que la pasta de frutas, aunque se parece bastante. El profesor destaca el capítulo de los sabores, los referentes cálidos, toffees con puntos maduros. Entre sus preferidos, vainilla, chocolate, café... y un contrapunto de sal, divertido y un auténtico clásico en Francia.

Por último, dos galletas. Una sin agua, la shortbread de mantequilla y sal, una galleta "que crece"; y el polvorón de café y avellanas. En el primer caso, reconoció su tendencia a mezclar con vainillas porque piensa que integra más aire, si bien con la pala se obtiene el mismo resultado. Una pieza que se cuece en un molde y entra fría en el horno. De este modo, se produce un choque térmico y la masa se bloquea, cocidiéndose por el

borde. A 3/4 de su cocción, se extrae del molde, se corta para que cueza bien y se dore por todos lados. En el caso del polvorón Walter pretende que en la degustación se deshaga en boca.

Sensaciones, técnicas, texturas... de aplicación a estas delicadas elaboraciones, los petits-fours. Los más pequeños de la casa no pueden faltar, requieren conocimiento, práctica, destreza y un cuidado especial en la asociación de elementos y sabores. Ensayar, probar, repetir hasta dominar la técnica. Luego, a compartir y sorprender.

Información: ESPAISUCRE. Escuela de postres de restaurant. c/ Sant Pere més Alt, 72. 08003 Barcelona. Tel.: +34 93 315 10 22. Fax: +34 93 319 39 50. www.espaisucre.com



Arriba, otra alumna de Espaisucre escudilla las nubes sobre el papel y la placa