



madrid \ fusión

XIII EDICIÓN DEL CONCURSO **BOCADOS CON QUESO**



Recetas	Participantes	Pág
Ganadores y Finalistas		
1^{er} PREMIO OVEJA QUE BALA, BOCADO QUE PIERDE	Jorge Muñoz Rodríguez	3
2^o PREMIO SNACK DE PARMIGIANO	Lola González Sánchez	4
3^{er} PREMIO PASIEGA (QUESO, PERA Y MAR)	Kevin Díaz Perdomo	5
CREMOSA DE QUESO	Bernardo Romo Pozo	6
FLOR Y BRIE	Alba Torres Used	7
CRUACHEES	Aitor Ros Martínez	8 y 9
Resto de concursantes		
TRUFA DE ESGUEVA	Jose Luis Adán Caro	10
MACARÓN DE FLOR DE ESGUEVA Y GEL DE FRESA FERMENTADA	Denis Rodríguez Serrano	11
PETIT FOUR 3 QUESOS	Cristina Llovio Echevarría	12
RAVIOLO DE CACAO RELLENO DE FOIE Y MANZANA SOBRE CREMOSO DE BRIE Y SUS TEXTURAS DE FLOR DE ESGUEVA	Carlos López Mescua	13
TRUFFE DE DIEUX DE ESGUEVA	Juanma Muñoz Vera	14
PIÑA DE ESGUEVA	Rocío Maya Díaz	15
VIDA	Manuel Tirado Delgado	16
STRUDEL	Amparo Bailach Mendoza	17
ALFAJOR DE QUESOS Y VINO	Yolanda Astorga García	18
CORTE “HELADO” DE QUESOS	Manuel Alcalde Pedrosa	19
OREJA, MAR Y AIRE	Jose Vicente Expósito Carmona	20
PERA AL VINO	Sergi García Candela	21
PIONONO DE OVEJA	Juan Ramón Sau Ceitegui	22
CRUJIENTE DE TAPIOCA AL PARMIGIANO REGGIANO CON SALSA SWEET CHILI	Guillaume Brun-Egoneau	23
ECLAIR DE CREMA PASTELERA DE FLOR DE ESGUEVA, AIRE DE PARMESANO GALBANI, CONFITURA DE POMELO Y NUECES CARAMELIZADAS	Eugenio Macías Martín	24
TIRAMISÚ FRITO	Ricardo Rossi	25
FERRERO DE ESGUEVA, MASCARPONE Y BRIE	Jose Miguel Martínez Pilar	26
MONTBLANC DE MASCARPONE GALBANI, HOJA DE HIGUERA Y CHOCOLATE BLANCO	Andrés Rengel Herrero	27
DONUT DE PARMESANO RELLENO DE COCHINO CANARIO Y SALSA AGRIA DE MASCARPONE	Cristian Déniz Collazos	28
SUSPIROS DE PATATA Y MASCARPONE	Nicolás Miranda Ramírez	29
MILHOJAS DE ESGUEVA	Juan María Domínguez Mendoza	30
CORTEZA DE PAN CON TOMATE, QUESO Y GAMBAS	Laura Marqués Iban	31
GNOCCHO RELLENOWASTE	Domenico Demoro	32
QUESO, MANZANA Y MEMBRILLO	Ariel Munguía Martínez	33

OVEJA QUE BALA, BOCADO QUE PIERDE



Jorge Muñoz Rodríguez



INGREDIENTES (4 Pax)

Crujiente de Flor de Esgueva y maíz

- 75 g de queso Flor de Esgueva
- 200 g de harina de maíz
- 150 g de agua mineral
- 5 g de sal fina

Farsa de longaniza y queso Brie Président

- 150 g de longaniza fresca
- 50 g de queso Brie Président
- 5 g de ajo en polvo
- 5 g de cayena molida
- 3 g de comino
- 3 g de pimienta
- 20 g de mantequilla ahumada

Emulsión de cilantro, jalapeño y lima

- 20 g de cilantro
- 100 ml de aceite de girasol
- 50 g de huevo líquido pasteurizado
- 1 jalapeño encurtido
- 10 ml de líquido de encurtir jalapeño
- 20 ml de zumo de lima
- 3 g de goma xantana
- 5 g de sal

Emulsión de achiote y chile chipotle

- 100 ml de aceite de girasol
- 50 g de huevo líquido pasteurizado
- 10 g de chile chipotle adobado
- 10 g de pasta de achiote
- 3 g de goma xantana
- 5 g de sal

Salsa de yema

- 100 ml de yema líquida
- 10 ml de soja
- 10 ml de Pedro Ximénez
- 5 g de sal
- 3 g de pimienta negra
- 1 hoja de gelatina

ELABORACIÓN

Crujiente de Flor de Esgueva y maíz

Mezclar en un bol el queso Flor de Esgueva rallado junto a la harina de maíz, el agua y la sal. Amasar enérgicamente hasta obtener una masa homogénea. Estirar con ayuda de un rodillo la masa hasta obtener un grosor de 5 mm. Cortar con el cortapastas de oveja la masa y colocar las figuras entre dos silpats. Hornear la masa a 170° C durante 6 min. Retirar del horno y dejar enfriar el crujiente entre los dos silpats.

Farsa de longaniza y queso Brie Président

En un bol agregar la longaniza desmenuzada junto con las especias. Cocinar la longaniza hasta que se dore y haya soltado su propia grasa. Agregar el queso Brie en daditos y mezclar hasta que el queso se funda y quede una masa homogénea. Agregar la mantequilla y emulsionar con el resto de ingredientes.

Emulsión de cilantro, jalapeño y lima

Lavar el cilantro y separar las hojas del tallo. Colocar las hojas junto al aceite de girasol en el vaso de la Thermomix y turbinar a máxima potencia hasta obtener un aceite de cilantro. Colocar en el vaso mezclador el aceite de cilantro junto a los demás ingredientes. Triturar hasta obtener una emulsión. Rectificar de sal y espesor con la goma xantana.

Emulsión de achiote y chile chipotle

Colocar en un vaso mezclador todos los ingredientes a temperatura ambiente. Triturar hasta obtener una emulsión. Rectificar de sal y espesor con la goma xantana.

Salsa de yema

Colocar en una bolsa de vacío la yema líquida junto a la soja, el Pedro Ximénez, la sal y la pimienta. Envasar al vacío y cocinar a 65° C durante 2 h. Retirar la salsa de la bolsa de vacío y agregar la hoja de gelatina previamente hidratada. Mezclar hasta obtener una salsa con el espesor deseado.

Presentación y terminado del plato

Realizar un "sándwich" usando como tapas el crujiente de queso y la longaniza como relleno. Colocar la oveja en el falso césped y decorar con las 3 salsas y unas flores de allysum.

SNACK DE PARMIGIANO



Lola González Sánchez



INGREDIENTES

Crujiente de Tapioca

- 50 g de perlas de tapioca
- Agua
- 300 g de caldo de queso Parmigiano
- 18 g de harina de tapioca
- Sal
- Aceite de semillas

Caldo de queso Parmigiano

- 250 g de Parmigiano Reggiano Galbani
- 1,5 L de agua

Pesto de remolacha y cacahuete del collaret

- 200 g de remolacha
- 40 g de cacahuets del Collaret
- 50 g de Parmegiano Reggiano Galbani
- 1 naranja
- 1 ajo
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

Crema de Parmegiano

- 125 g de Parmigiano Reggiano Galbani
- 125 g de Mascarpone Galbani
- 50 g de nata

Polvo de aceituna negra

- 100 g de aceitunas negras
- 15 g de cacahuets del Collaret

ELABORACIÓN

Crujiente de Tapioca

Cocer las perlas de tapioca en agua hirviendo 12 min. Enjuagar con agua fría y reservar. Hervir el caldo de queso Parmigiano y cocinar la harina de tapioca 2 min. Mezclar con las perlas de tapioca cocinadas, extender en una bandeja de horno y secar a 80° durante 4 h. Porcionar y reservar. Calentar aceite de semillas y freír los trozos de tapioca hasta que sufran.

Caldo de queso Parmigiano

Cocinar a fuego suave durante 30 min. Remover de vez en cuando, triturar y colar.

Pesto de remolacha y cacahuete del collaret

Cocer y pelar la remolacha. Pelar y triturar el cacahuete hasta obtener una textura de polvo y reservar. Triturar el parmigiano hasta obtener una textura polvo y reservar. Exprimir el zumo de media naranja y guardar su ralladura. Escaldar y reservar. Mezclar todos los ingredientes y triturar hasta conseguir una textura homogénea. Reservar en manga.

Crema de Parmegiano

Triturar hasta obtener una textura polvo y reservar

Calentar la nata y añadir el parmigiano reggiano remover hasta que se funda por completo, templar y añadir el mascarpone para obtener una crema sedosa. Reservar en manga.

Polvo de aceituna negra

Deshidratar las aceitunas, pelar y triturar hasta obtener una textura de polvo. Mezclar y reservar.

Emplatado

Disponemos el snack crujiente de tapioca y parmesano en el plato, espolvoreamos con el polvo de aceituna negra y ponemos unos pequeños puntitos de crema de queso por encima del crujiente para fijar las hojas de albahaca crujiente. Sobre estos, vamos alternando la crema de queso y el pesto de remolacha. Rallamos por encima un poco de naranja y decoramos con unos hilos de chile.

PASIEGA (Queso, pera y mar)



Kevin Díaz Perdomo



INGREDIENTES

Cremoso de pera

- 200 g de pera
- 100 g de leche
- 20 g de nata líquida
- 180 g de nata semimontada

Semifrío de queso

- 200 g de queso Flor de Esgueva
- 100 g de leche
- 20 g de nata líquida
- 180 g de nata semimontada
- 5 g de mostaza antigua

Glaseado de alga marina

- 50 g de Codium
- 50 g de lechuga de mar
- 750 g de leche
- 5 g de Kappa

Decoración

- 50 g de chocolate negro 70%
- 1 g de Acedera marina

ELABORACIÓN

Cremoso de pera

Empezaremos tostando las peras con el romero y el aceite a 175° en el horno. Seguidamente cuando estén ligeramente tostadas, añadimos el vino para el desglase, dejando unos 10 min. Hidratamos la gelatina y la disolvemos en un poco de agua caliente. Trituramos las peras en la Thermomix, añadimos la gelatina, el azúcar y la leche y trituramos hasta que quede una pasta, colamos y ponemos en moldes redondos. Congelamos.

Semifrío de queso

Rallamos el queso con 80 g de leche y lo llevamos al fuego, cuando este derretido, calentamos 20 g de nata para disolver la gelatina, añadimos la mostaza y montamos ligeramente la nata. Mezclamos con suavidad a la mezcla anterior, añadimos al molde y metemos los cremosos en el medio. Recubrimos con el semifrío quedando el cremoso en el interior. Congelamos.

Glaseado de alga marina

Infusionamos durante 24 h la leche con el Codium y la lechuga de mar y los llevamos al fuego hasta los 80°. Tamizamos la kappa para evitar grumos y dejamos reposar unos 10 min. La añadimos. Trituramos con Thermomix en un recipiente alto para evitar el aire y dejamos que repose hasta que llegue a los 35°-37° aprox.

Para el chocolate

Derretimos el chocolate, atemperamos y con ayuda de una manga realizamos el rabito de nuestra pera.

Montaje

Colocamos en el plato varas de romero al natural y un poco quemadas, el bocado en el centro y terminamos con el rabito de chocolate y las plantas marinas.

Breve explicación del bocado

El bocado está compensado en todos sus sabores para crear unos toques dulces, ahumados y grasos en boca, (con un pequeño matiz picante, que nos lo aportará la mostaza). Para que no resulte empalagoso, añadimos el glaseado de alga que nos aportará frescor y su característico sabor salino. Las plantas nos darán ese toque ácido en camino con el mar y el chocolate un punto de amargor muy sutil, que crearán la armonía de todo el bocado.

CREMOSA DE QUESO



Bernardo Romo Pozo



INGREDIENTES

Base de galletas Lotus

- Polvo de galletas
- 200 g de galleta Lotus
- 80 g de galletas
- Ralladura fina de piel de naranja

Crema de Flor de Esgueva

- 300 g de queso rallado fino Flor de Esgueva
- 200 ml de nata President 35% MG
- 100 g de azúcar

Crema de queso brie President

- 200 g de queso brie President madurado hasta casi llegar fecha de caducidad para tener un sabor un poco más intenso.
- 300 ml de nata President 35% MG
- 75 gramos de azúcar

Mermelada de tomate asado y menta

- 1 kg de tomate rosa
- 200 g de azúcar
- Unas hojas de menta
- Medio limón

Carpaccio de fresas y lima

- 200 g de fresas
- Lima

Crema de membrillo y lima

- 1 kg de pulpa de membrillo
- 800 g de azúcar
- Piel de lima

Queso Flor de Esgueva osmotizado

- Una cuña de queso Flor de Esgueva
- 100 ml de vino fino

ELABORACIÓN

Base de galletas Lotus

Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente para luego usarla. Por otro lado, batimos la galleta para hacerla un polvo fino junto a la ralladura de naranja y mezclamos con la mantequilla. Una vez mezclado, lo ponemos de base dentro de un cilindro de metal donde se horneará previamente untado de aceite. Horneamos 180 grados, 10 min y dejamos enfriar.

Crema de Flor de Esgueva

Metemos en la Thermomix todos los ingredientes a 45 grados y turbinamos durante 10 min. Metemos en manga y enfriamos. Dejamos reposar hasta montaje.

Crema de queso brie President

Metemos todos nuestros ingredientes en la Thermomix a 45 grados 10 min. Metemos en manga, enfriamos y dejamos hasta montaje.

Mermelada de tomate asado y menta

Pelamos los tomates, despepitamos y cortamos en brumitas. Ponemos en un cazo la carne de tomate, solo un 10% de pepitas el azúcar y el limón. Cocer durante 20 min fuego muy lento. Picamos la menta muy fina y se mete con la mermelada este fría. Enfriar y dejar para emplatar.

Carpaccio de fresas y lima

Cortar la fresa en bandolina muy fina. Poner por encima el jugo de la lima dejar reposar hasta emplatar.

Crema de membrillo y lima

Cocer todo en un cazo durante 15 min. Pasar por la Thermomix y poner en una manga y enfriar.

Queso Flor de Esgueva osmotizado

Metemos en una bolsa especial, para envasar al vacío, el queso flor de esgueva y el vino fino durante 24 horas. Una vez transcurrido el tiempo sacamos de la bolsa y dejamos orear. Se rallará al momento delante del jurado.

Emplatado

Cogemos el crujiente de galleta, e introducimos un 20% del cremoso President y un 80% de cremoso Flor de Esgueva. Terminamos con el carpaccio de fresa, mermelada de tomate asado y delante del jurado rallando el queso osmotizado.



Alba Torres Used



INGREDIENTES

Tartaleta de pasta filo

- 3 láminas de pasta filo
- C/s de aceite

Cremoso de hojaldre

- 200 g de hojaldre
- 100 g de agua
- 15 g de enzima Amilasa
- 15 g de enzima Glucosidasa
- 5 g de goma xantana

Esferificación de queso Brie + queso Flor de Esgueva

- 200 g de queso crema Flor de Esgueva
- 200 g de queso Brie
- 50 g de leche entera de vaca
- 2,5 g de alginato
- 7 g de gluconolactato

Velo de pera Conferencia

- 350 g de puré de pera
- 2 hojas de gelatina
- 4,5 g de agar-agar

Brunoise de pera asada

- 300 g de pera Conferencia
- 70 g de azúcar moreno

Decoración

- Gajos de pera Conferencia

ELABORACIÓN

Tartaleta de pasta filo

Cortar la pasta filo con la forma de la tartaleta, repetir el proceso con las tres láminas obteniendo así tres láminas de pasta filo. Pintar las láminas con aceite y poner una encima de la otra. Encajar la pasta filo dentro del molde y poner otro molde encima. Hornear a 160° durante 25 min.

Cremoso de hojaldre

Hornear el hojaldre con un poco de azúcar para realizar un caramelizado suave y dejar enfriar. Mezclar en una bolsa, el agua, el hojaldre y las enzimas disueltas en el agua. Dejar actuar durante 45 min hasta que las enzimas hayan degradado el hojaldre creando un licuado. Texturizar con la goma xantana el licuado de hojaldre y dejar reposar.

Esferificación de queso Brie + queso Flor de Esgueva

Realizar un baño de alginato y reservar mínimo 12 h. Mezclar el queso Brie, el cremoso de Flor de Esgueva y la leche hasta homogeneizar y texturizar con goma xantana. Escudillar en una cuchara dosificadora e introducir en el baño de alginato. Dejar que gelifique la esfera y sacar a un baño de agua y reservar.

Velo de pera Conferencia

Mezclar el pure de pera con el agar-agar y dejar hidratar unos minutos. Llevar al fuego y subir la temperatura a 90°. Sacar del fuego y añadir la gelatina previamente hidratada. Dejar que baje la temperatura a 40°, verter la mezcla en una bandeja y dejar gelificar. Porcionar y reservar.

Brunoise de pera asada

Pelar las peras y descorazonar cortando por la mitad. Espolvorear el azúcar por encima. Hornear a 180° durante 10 min. Dejar enfriar y cortar en brunoise.

Montaje

Coger la tartaleta de pasta filo y escudillar cremoso de hojaldre caramelizado. Cubrir la base con la brunoise de pera asada. Disponer la esferificación en el centro de la tartaleta. Cubrir la tartaleta con el velo de pera, dando volumen al bocado. Finalizar decorando con gajos de pera en vivo.



Aitor Ros Martínez



INGREDIENTES

Caviar de Queso y Cacao de Esgueva

- 100 g de queso Flor de Esgueva
- 100 g de agua mineral
- 50 g de cacao en polvo
- 5 g de agar-agar
- C/s de aceite de girasol
- C/s de leche

Hojaldre de Croissant

- 1 kg de harina para croissant
- 120 g de azúcar
- 100 g de mantequilla a dados
- 20 g de sal
- 30g. levadura
- 250 ml de suero de Flor de Esgueva (elaboración anterior)

Espuma de Mascarpone

- 400 g de queso Mascarpone Galbani
- 400 g de nata para montar 35% MG
- 50 g de azúcar

ELABORACIÓN

Caviar de Queso y Cacao de Esgueva

Triturar el queso Flor de Esgueva con la Thermomix para obtener el queso mas picado. Calentar el agua, añadir el queso y dejar hervir durante 3 minutos, una vez pasado ese tiempo colocar en un vaso medidor y dejar enfriar a temperatura ambiente. Veremos como la mezcla se direfencia en 3 capas, en el fondo el queso (ya sin sabor) en el centro el agua aromatizada con el queso Flor de Esgueva y en la parte de arriba el suero. Colar con la ayuda de un colador, solo nos vamos a quedar con el agua y el suero que tienen todo el sabor del queso, el queso solido lo desecharemos. Añadir nuestro suero de queso a la Thermomix, triturar junto a un poco de leche para dar textura, añadir el agar-Agar y triturar todo el conjunto. Verter en un cazo y poner a calentar a fuego lento hasta que de un hervor. (en este momento con la otra mitad de la mezcla añadimos el cacao en polvo para hacer el caviar de cacao y Flor de Esgueva). Con la ayuda de una jeringuilla absorber la crema de Flor de Esgueva y yema, dejar caer gotas en el aceite de girasol provocando que se enfrie al instante y así hacer caviar de Esgueva o pequeñas "yemitas" de huevo. Una vez frío pasar con agua con cuidado, retirar y secar del agua. Reservar en camara hasta su uso.

Hojaldre de Croissant

1-Preparación de la base del hojaldre

En un bol mezclamos la harina, la sal, el azúcar, los 100 g de mantequilla y los 200 ml del suero de Flor de Esgueva. Comenzamos mezclando los ingredientes en el bol y los pasamos a la encimera de la cocina. Amasamos durante 10 min y añadimos la levadura disuelta en 50 ml de suero de Flor de Esgueva. Continuamos el amasado hasta conseguir una masa firme, lisa y suave al tacto. Necesitaremos 10 o 15 min. Pasado ese tiempo, formamos una bola con la masa, la tapamos con un paño y la dejamos fermentar 30 min a temperatura ambiente. Este amasado no debe de ser demasiado largo para no obtener una masa excesivamente elástica.

2-Prereposado de la masa de hojaldre para bollería

Colocamos la masa en un bol, la tapamos con papel transparente. La dejamos reposar durante 2 h en lugar cálido. El horno precalentado y apagado durante 2 min será un sitio perfecto, mientras reposa la masa preparamos la mantequilla. Siempre emplearemos mantequilla bien fría, nunca a temperatura ambiente. Necesitamos una plancha de mantequilla de unos 20x15 cm. Para ello y con la mantequilla fría cortamos en dos mitades, en sentido longitudinal un bloque de mantequilla y colocamos ambas mitades, una al lado de la otra sobre un trozo de film transparente. Cubrimos con film transparente y con un rodillo aplanamos su superficie para que que-de lisa y del mismo espesor.

3-Amasado del hojaldre

Espolvoreamos la mesa de trabajo con un poquito de harina y estiramos la masa con un rodillo dándole forma de rectángulo. las dimensiones de este rectángulo deben de corresponder al doble de la medida de la plancha de mantequilla. Así, al colocar la plancha de mantequilla fría en el medio del rectángulo de masa, podremos taparla en toda su superficie con la masa sobrante de los dos laterales. A partir de este punto comenzamos con los pliegues. Con un rodillo estiramos la masa, siempre en el mismo sentido, de arriba abajo hasta conseguir una plancha de unos 40x20 cm. Insisto en el sentido del estirado ya que no es aconsejable estirla en múltiples direcciones. Si necesitamos una o dos pasadas para formar el rectángulo en sentido de derecha a izquierda



Aitor Ros Martínez



INGREDIENTES

Caviar de Queso y Cacao de Esgueva

- 100 g de queso Flor de Esgueva
- 100 g de agua mineral
- 50 g de cacao en polvo
- 5 g de agar-agar
- C/s de aceite de girasol
- C/s de leche

Hojaldre de Croissant

- 1 kg de harina para croissant
- 120 g de azúcar
- 100 g de mantequilla a dados
- 20 g de sal
- 30g. levadura
- 250 ml de suero de Flor de Esgueva (elaboración anterior)

Espuma de Mascarpone

- 400 g de queso Mascarpone Galbani
- 400 g de nata para montar 35% MG
- 50 g de azúcar

ELABORACIÓN

podemos darlas, pero siempre de forma puntual e intentando evitarlas, para las masas hojaldradas fermentadas son necesarios sólo tres pliegues. Realizamos el primer pliegue cogiendo la punta inferior, la más cercana a nosotros, y llevándola hacia arriba. después cogemos la parte superior y la traemos hacia nosotros. Se trata de dividir la masa mentalmente en tres partes, llevar la parte inferior hacia el medio y luego la parte superior de nuevo al medio.

4-Amasado final y pliegues

Envolvemos la masa en papel film y la dejamos en la nevera 30 min luego retiramos la masa del papel transparente y la colocamos sobre la encimera. La volvemos a colocar tal y como la teníamos antes, es decir con la parte superior plegada hacia nosotros, en este punto giramos la masa media vuelta dejando el pliegue hacia la izquierda, y estiramos con el rodillo hasta conseguir de nuevo una plancha de los 40x20 cm iniciales. Repetimos la operación del plegado simple doblando primero la parte inferior hacia el centro de la masa y luego la parte superior hacia nosotros. Este será el segundo pliegue que hagamos. Volvemos a envolver la plancha en papel transparente y guardamos de nuevo en el frigo durante 30 min. Retiramos la masa del frigo y repetimos la operación del plegado. Giramos media vuelta la masa, la volvemos a estirar en forma de rectángulo. La doblamos de nuevo comenzando por la parte inferior hacia el centro y terminando con la parte superior hacia nosotros. Envolvemos de nuevo con papel transparente y en esta ocasión. Por ser el último de los 3 pliegues necesarios dejamos la masa en la nevera durante 1 h en lugar de los anteriores 30 min.

5-Corte y Horneado de los Croissants

Cuando tengamos el grosor deseado empezaremos a darles forma. Trataremos de tener una masa fina ya que queremos conseguir un croissant pequeño de dos bocados. Cortamos la masa en triángulos isósceles, es decir, una punta más larga que las otras dos, como de unos 15 cm de largo. Una vez tengamos los triángulos cortados, los cogemos de uno en uno y hacemos un corte en la base sain pasarnos. Esto es para que al darle forma queden bonitos y podamos girarlos en forma de media luna. Cuando tengamos el corte, enrollamos la masa desde la base hasta llegar al final. Este proceso es el más delicado, porque de ello dependerá que nos queden bien. Una vez enrollados, podemos girar un poquito las puntas hacia adentro, ahora los ponemos en la bandeja del horno, previamente cubierta con papel vegetal o con un tapete de cocción con bastante separación entre ellos, para que no se nos peguen y para darles espacio para que suban. Seguidamente batimos el huevo y con la ayuda de un pincel, los pincelamos ligeramente. Ahora precalentamos el horno 175 °C y los vamos a hornear durante 40 min o hasta que estén hinchados y dorados. Una vez hechos los sacamos del horno y los dejamos enfriar un poco sobre una rejilla de repostería.

Espuma de Mascarpone

Calentar en un cazo alto el Mascarpone Galbani y la nata hasta que comience a hervir, retirar del fuego y enfriar levemente en un baño maría invertido. Triturar con la ayuda de la Turmix y colocar la mezcla en un sifón, cerrar e introducir con una carga de gas y dejar reposar en cámara durante un día. Al día siguiente colocar una boquilla inyectora para rellenar el croissant de Flor de Esgueva con la espuma de Mascarpone, para ello clavamos de manera longitudinal hasta casi el final y rellenamos de espuma al mismo tiempo que vamos retirando el inyector del croissant.

TRUFA DE ESGUEVA



Jose Luis Adán Caro



INGREDIENTES

Farsa trufa

- 1,5 kg de queso Mascarpone Galbani Professionale
- 620 g de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva
- 160 g de yema de huevo (8 unidades)
- 250 g de azúcar
- c/n de sal
- 10 hojas de gelatina
- 400 g de chocolate blanco

Piel de trufa

- 400 g de manteca de cacao
- 200 g de cobertura de chocolate negro

Crumbel de boletus

- 500 g de mantequilla en pomada
- 700 g de azúcar moscovado
- 500 g de harina de almendra
- 460 g de harina floja
- 500 g de boletus deshidratados

Crumbel de azúcar moscovado

- 500 g de mantequilla en pomada
- 400 g de azúcar moscovado
- 400 g de harina de almendra
- 400 g de harina floja
- 100 g de corteza lavada de queso Flor de Esgueva

Crumbel de pino y trufa

- 400 g de mantequilla en pomada
- 300 g de harina de almendra
- 300 g de azúcar
- 400 g de harina floja
- 65 g de brisura de trufa
- 5 g de piña verde rallada

ELABORACIÓN

Farsa trufa

Poner las hojas de gelatina en remojo con agua fría. En Thermomix, poner las yemas de huevo y el azúcar, blanquear y pasteurizar a 37° C durante 25 min. Fundir el chocolate, añadir el mascarpone y el Flor de Esgueva previamente triturado haciendo una pasta. Agregar las yemas a hilo, sin dejar de mezclar (vel. 4) durante 20 min a 85° C. Cuando llegue a la temperatura indicada, añadir las gelatinas y pasar a un baño maría invertido que habremos preparado previamente. Añadir también el chocolate blanco y la sal, justo cuando hemos puesto la farsa en el baño maría invertido. Mezclar a menudo para que se enfríe rápidamente.

Piel de trufa

Fundir la manteca de cacao y la cobertura de chocolate negro por separado. Mezclar y añadir el colorante.

Montaje de la trufa

Llenar los moldes de la trufa con la piel de trufa a unos 26° C. Vaciar los moldes de tal manera que quede una piel muy fina en las paredes del molde. Dejar enfriar los moldes. Poner la farsa de trufa a montar en la KitchenAid y meter en una manga pastelera. Cuando la piel esté sólida llenar los moldes con la farsa vigilando que queden los moldes llenos. Sacar el exceso de farsa que salga por encima del molde y ponerlas en el congelador. Una vez congeladas, desmoldar las trufas y reservar de nuevo en el congelador.

Crumbel de boletus

Pesar todos los ingredientes. Previamente deshidratar los boletus. Convertir la mantequilla en pomada. Juntar todos los ingredientes y mezclar en la Thermomix. Cuando estén bien mezclados hacer dos rulos con papel film y congelar. Cuando estén congelados, rallar los rulos y cocinar al horno a 160° C durante 25 min. Cada 5 min sacar del horno y con una espátula mezclar y triturar la galleta.

Crumbel de azúcar moscovado

Pesar todos los ingredientes. Convertir la mantequilla en pomada. Juntar todos los ingredientes y mezclarlos en la Thermomix. Cuando estén bien mezclados hacer dos rulos con papel film y congelar. Cuando estén congelados, rallar los rulos y cocinar al horno a 160° C durante 25 min. Cada 5 min sacar del horno y con una espátula mezclar y triturar la galleta.

Crumbel de pino y trufa

Triturar la piña deshidratadas (la hemos deshidratado previamente) en una Thermomix. Pesar el resto de los ingredientes. Convertir la mantequilla en pomada. Juntar todos los ingredientes y mezclar en la Thermomix. Cuando estén bien mezclados hacer dos rulos con papel film y congelar. Cuando estén congelados, rallar los rulos y cocinar al horno a 160° C durante 25 min. Cada 5 min sacar del horno y con una espátula mezclar y triturar la galleta.

Acabado y presentación

Mezclar las tierras y llenar la mitad del cuenco de madera con arena (crumble). Poner las trufas dentro. Acompañar de primeros brotes de tomillo silvestre y rallar con microplane piña verde de la serranía.

MACARÓN DE FLOR DE ESGUEVA Y GEL DE FRESA FERMENTADA



Denis Rodríguez Serrano



INGREDIENTES

Masa del macarón

- 300 g de clara de huevo
- 300 g de azúcar
- 410 g de harina de almendra
- 370 g de azúcar glacé
- Colorante opcional

Mousse de Flor de Esgueva

- 350 ml de nata para montar 35% MG
- 150 g de queso Flor de Esgueva
- 50 g de Flor de Esgueva untable
- 20 g de azúcar
- 4 g de sal
- 3 hojas de gelatina cola de pescado
- Ralladura de Haba tonka

Fresa fermentada

- Fresas peso a disposición
- 2% del peso de las fresas en sal

Gel

- 200 g de fresa fermentada con su jugo
- 1 g de agar-agar
- 55 ml de vinagre de arroz
- 20 g de azúcar

ELABORACIÓN

Masa del macarón

Triturar el azúcar glase y la harina de almendra para obtener un polvo lo más fino posible. Tamizar y reservar. Montar las claras a punto de nieve. Una vez montadas, espolvorear el azúcar y seguir montando hasta obtener un merengue brillante, liso y consistente (añadir el colorante e integrar, si lo incorporamos). Añadir la mezcla de secos de 2 a 3 veces al merengue e integrar con movimientos envolventes. Una vez tengamos la masa debemos hacer el macaronage. Esto consiste en quitar parte del aire de la masa con una lengua. Escudillar sobre silpat o papel de horno con boquilla lisa N°10. Dar un par de golpes a la placa para aplazarlos, quitar burbujas de aire con un palillo y dejar secar hasta que toquemos la superficie del macarón y la notemos seca. Hornear 130° C durante 24 min. Dejar enfriar y despegar.

Mousse de Flor de Esgueva

Hidratar la gelatina. Rallar el queso Flor de Esgueva e infusionar con 150 ml de nata. Semimontar la nata con el azúcar y la sal, una vez semimontada agregar el queso Flor de Esgueva untable. Agregar la gelatina a la nata infusionada caliente. Templar la nata infusionada y agregarla a la nata semimontada. Rallar media Haba tonka sobre la mezcla e integrar. Enfriar 12 h en nevera.

Fresa fermentada

Lavar las fresas y quitarles la parte verde, secar bien. Colocar las fresas sobre un bol y añadir la sal, mezclar bien. Agregar las fresas en un bote Fido. Dejar fermentar 7 días a una temperatura media de 23° C.

Gel

Poner a hervir todo junto en un cazo, cuando hierva añadir el agar-agar y triturar con la turmix. Colar y reservar en frío. Una vez gelificado volver a triturar y volver a colar.

Montaje

Rellenar el macarón. Poner 3 puntos de gel de fresa en la tapa del macarón. Acabar con 2 trozos de fresa fermentada deshidratada (deshidratar fresa cortada 3 h a 70° C).

PETIT FOUR 3 QUESOS



Cristina Llovio Echevarria



INGREDIENTES

Bavaroise de Mascarpone Galbani

- 500 g de Mascarpone Galbani
- 14 g de colas de pescado
- 70 g de leche
- 60 g de yemas
- 55 g de azúcar
- 700 ml de nata

Bizcocho de queso Brie Président

- 150 g + 70 g de queso Brie Président
- 4 huevos
- 75 g de harina de almendra
- 50 g de leche
- 60 g de azúcar

Coulis de Frutos rojos y Amaretto

- 250 g de frutos rojos congelados
- 75 g de azúcar
- 1 limón
- 50 + 20 ml de Amaretto
- 1 g de goma xantana

Nata de almendras

- 50 ml de nata
- 25 g de almendras tostadas
- 20 g de azúcar

ELABORACIÓN

Bavaroise de Mascarpone Galbani

Hidratamos la hoja de gelatina en agua fría. Hervimos la leche y hacemos una mezcla con la yema y el azúcar. Cuando hierva la leche, vamos añadiendo poco a poco a la mezcla de yemas y azúcar y volvemos toda la mezcla al fuego hasta obtener una crema inglesa. Semimontamos la nata. Añadimos la gelatina hidratada a la crema inglesa y lo juntamos con el Mascarpone. Incorporamos un poco de nata a la mezcla. Juntamos la mezcla con el resto de la nata y dejamos enfriar en un recipiente plano.

Bizcocho de queso Brie Président

Separamos las claras y las yemas de los huevos. Las montamos añadiendo la mitad del azúcar en cada uno. Mezclamos la leche con el brie. Mezclamos las claras y las yemas ya montadas y añadimos la mezcla de queso y leche. Le incorporamos la harina de almendra. Añadimos los 70 g de Brie a la mezcla en trocitos pequeños. Extendemos en un molde y cocinamos 12-15 min a 180° C.

Coulis de Frutos rojos y Amaretto

Añadimos en una olla todos los ingredientes (excepto los últimos 20 ml de Amaretto). Vamos removiendo hasta que los frutos rojos estén blandos. Añadimos la goma xantana, trituramos y colamos. Añadimos el resto del Amaretto, removemos y reservamos.

Nata de almendras

Trituramos todos los ingredientes y reservamos.

Montaje

Cortamos el bizcocho con un cortapastas cilíndrico. Cortamos el Bavaroise del mismo tamaño. Colocamos el Bavaroise sobre el bizcocho. Encima del Bavaroise ponemos un poco de la nata de almendras en forma de disco y dentro un poco de Coulis. Rallamos Parmigiano Reggiano Galbani sobre el conjunto.

RAVIOLO DE CACAO RELLENO DE FOIE Y MANZANA SOBRE CREMOSO DE BRIE Y SUS TEXTURAS DE FLOR DE ESGUEVA



Carlos López Mescua



INGREDIENTES

Raviolo de cacao

- 280 g de harina
- 30 g de cacao en polvo
- 180 g de huevo
- 200 g de manzana Golden
- 30 g de azúcar moreno
- 1 pizca de sal
- 20 g de aceite de oliva
- 100 g de foie Micuit

Cremoso de Brie, chocolate blanco y queso Flor de Esgueva

- 140 g de Brie Président
- 40 g de chocolate blanco
- 15 g de queso Flor de Esgueva
- 100 ml de leche
- 1 pizca de sal

Bizcocho esponja de Flor de Esgueva

- 90 g de queso Flor de Esgueva
- 2 huevos
- 1 clara
- 20 g de harina
- Unos granitos de sal

Filigrana de Flor de Esgueva

- 140 g de harina
- 70 g de queso Flor de Esgueva
- 1 huevo L

ELABORACIÓN

Raviolo de cacao

Mezclar los ingredientes y amasarlos en un robot hasta obtener una masa homogénea. Envolver en film y reservar en la nevera. Caramelizar la manzana cortada a daditos en una sartén con el aceite, el azúcar y la sal. Reservar en la nevera. Pasar la masa por una laminadora hasta conseguir unas láminas finas. Mezclar el foie y la manzana y rellenar los Raviolos.

Cremoso de Brie, chocolate blanco y queso Flor de Esgueva

En un cazo calentar la leche y añadir el Brie Président pelado y cortado a dados, el choco blanco troceado, el Flor de Esgueva rallado y unos granitos de sal. Una vez caliente volcar en una jarra y pasar por la Túrmix hasta conseguir una crema muy fina (pasarla por un colador). Reservar en un biberón.

Bizcocho esponja de Flor de Esgueva

Añadir todos los ingredientes en una jarra y pasar por la Túrmix hasta conseguir una crema fina, colar y rellenar el sifón. Poner 2 cargas y agitar. Dosificar en vasos de plástico hasta la mitad (hacerles unos cortes en la base). Introducir uno a uno en el microondas a máxima potencia durante 40 seg. Colocar boca abajo y reservar.

Filigrana de Flor de Esgueva

Amasar todos los ingredientes, envolver en film y reservar en la nevera. Laminar la masa, cortar en tiras finitas y freir en aceite suave hasta que queden doraditas. Reservar en papel absorbente.

Montaje

Freir los Raviolos en aceite suave y reservar en papel absorbente. En la base de un plato ponemos unos puntos de cremoso, sobre él colocar nuestro Raviolo y acabamos decorando con el cremoso, sal Maldon, unos trocitos de bizcocho esponja, unas filigranas de Flor de Esgueva y unos microbrotes.

TRUFFE DE DIEUX DE ESGUEVA



Juanma Muñoz Vera



INGREDIENTES

Crema de queso azul

- 200 g de queso Président Blue
- 100 ml de nata UHT de cocina espesa Président
- 50 g de Mascarpone Galbani
- 20 g de mantequilla Président
- C/s de sal

Crema de queso Brie

- 400 g de queso Brie Président
- 100 ml de nata UHT de cocina espesa Président
- 50 g de Mascarpone Galbani
- 20 g de mantequilla Président
- C/s de sal

Compota de higos y Amontillado

- 500 g de higos secos
- 100 ml de agua mineral
- 70 g de azúcar moreno de caña
- 50 ml de Amontillado para cocinar los higos
- 10 ml de Amontillado para cortar la cocción
- 1 rama de canela

Cápsula de la trufa

- 1 paquete de pasta filo
- 50 g de mantequilla Président derretida
- Colorante en spray dorado

Baño de manteca de cacao para encapsular

- 300 g de manteca de cacao
- 30 g de polvo de queso Parmigiano Reggiano Galbani en polvo

Cobertura de la trufa

- 300 g de queso de oveja 100% Flor de Esgueva rallado fino
- Colorante en spray dorado

ELABORACIÓN

Crema de queso azul

Ponemos a calentar la mantequilla junto al queso azul, removiéndolo constantemente. Una vez derretidos, incorporamos la nata y el Mascarpone y removemos hasta disolver. Homogeneizamos todos los elementos y corregimos de sal. Disponemos en manga y reservamos en frío hasta su uso.

Crema de queso Brie

Ponemos a calentar la mantequilla junto al queso Brie removiéndolo constantemente. Una vez derretidos, incorporamos la nata y el Mascarpone y removemos hasta disolver. Homogeneizamos todos los elementos y corregimos de sal. Disponemos en manga y reservamos en frío hasta su uso.

Compota de higos y Amontillado

En un cazo ponemos los higos, la canela, el agua y el Amontillado para cocinar junto con el azúcar. Llevamos a ebullición hasta que reduzca alcoholes y se quede con una textura de melaza. Apartamos la varita de canela y trituramos, añadimos el resto de Amontillado, removemos y reservamos en manga hasta su utilización.

Cápsula de la trufa

Cortamos con un cortapastas la pasta filo a la medida para que quede bien dentro del molde. Pintamos el molde con una brocha con la mantequilla derretida. Introducimos la pasta filo en su interior y marcamos con la cuchara para que se quede con forma de cápsula. Horneamos a 180° C durante 10 min. Sacamos para que temple y desmoldamos. Pintamos con spray dorado a modo de cápsula de trufa o bombón.

Baño de manteca de cacao para encapsular

Derretimos la manteca de cacao en microondas con golpes de calor de 20 seg a potencia media-alta hasta disolverse por completo. Incorporamos el queso Parmesano y removemos hasta que se integre dentro de la manteca. Mantenemos caliente para bañar las trufas.

Cobertura de la trufa

Rallamos el queso y lo ponemos en un recipiente para poder liar las trufas a modo de fideos de queso.

Encapsulado

Rellenamos los moldes 1/4 de su capacidad con la crema de queso azul. A continuación, rellenamos otra 1/4 parte con la crema de queso Brie, dejando hueco en el centro para rellenarlo con la compota de higos y Amontillado. Completamos la esfera con la crema de queso Brie y congelamos al menos 40 min en congelador o abatidor para que obtenga la forma. Una vez congelada, bañamos en la manteca de cacao con queso Parmigiano y pasamos inmediatamente al recipiente con queso Flor de Esgueva para que lo cubra todo a modo de trufa.

Montaje

Disponemos una trufa en cada cápsula y servimos en una copa invertida para vinos de Jerez.

PIÑA DE ESGUEVA



Rocío Maya Díaz



INGREDIENTES

Núcleo de la piña

- 350 ml de miel de pino
- 100 g de piñones

Panacotta de Flor de Esgueva

- 250 g de queso Flor de Esgueva
- 500 ml de nata Président
- 5 láminas de gelatina neutra
- 3 g de trufa negra
- 200 g de azúcar

Glaseado de miel de pino

- Resto de la miel de pino
- 7 g de agar-agar

ELABORACIÓN

Núcleo de la piña

Calentar una parte de la miel de pino con los piñones picados en brunoise, escudillar en moldes de esferas de 1'5 cm, congelar y reservar.

Panacotta de Flor de Esgueva

Calentamos la nata con el queso, mientras, hidratamos la gelatina para incorporarla a la crema resultante. Cuando comience a hervir, la apagamos y añadimos la ralladura de trufa negra. A continuación, escudillamos en los moldes de piña añadiendo el núcleo de miel y piñones en su interior y congelamos.

Glaseado de miel de pino

Hacemos un tpt de miel de pino y agua. Incorporamos el agar-agar y bañamos las piñas cogeladas. Dejamos atemperar.

Montaje

Disponemos piñas y hojas de pino naturales en el plato y colocamos entre ellas la piña de Flor de Esgueva.



Manuel Tirado Delgado



INGREDIENTES

Lingote cremoso de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva

- 125 g de queso Mascarpone Galbani
- 75 g de nata 35% M.G.
- 25 g de queso Flor de Esgueva
- 50 g de azúcar
- 2 huevos

Cremoso de queso Brie Président

- 240 g de queso Brie Président
- 60 g de leche
- 24 g de nata 35% M.G.

Cremoso de Praliné de lima-limón

- 75 g de leche
- 100 g de nata
- 1 g de vainilla
- 25 g de yemas
- 5 g de azúcar
- 2 láminas de gelatina
- 85 g de chocolate blanco
- 100 g de Praliné
- 10 g de ralladura de lima y limón

Gel de pino

- 15 g de azúcar
- 90 g de agua
- 10 g de zumo de lima
- 30 g de hojas de pino
- 1,5 g de agar-agar

Aire de miel

- 150 g de miel de mil flores
- 150 g de agua
- 2 g de lecitina de soja

ELABORACIÓN

Lingote cremoso de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva

Infusionar la nata 35% M.G. Blanquear y mezclar el queso Mascarpone, la nata 35% M.G., el azúcar y los huevos. Escudillar en lingotes de 3x12 cm y hornear 15 min a 180° C con calor arriba y abajo.

Cremoso de queso Brie Président

Infusionar el queso Brie con la nata 35% M.G. y la leche. Turbinar la infusión hasta obtener una pasta homogénea y disponer en manga pastelera. Enfriar.

Cremoso de Praliné de lima-limón

Infusionar la leche, la nata y la vainilla durante 10 min. Realizar con las yemas y el azúcar una crema inglesa a 85° C. Añadir la gelatina previamente hidratada. Añadir el chocolate junto con el Praliné y emulsionar sin introducir aire. Hacer el Praliné (Piñones 400 g, azúcar 250 g, agua 70 g y sal 2 g). Añadir en frío para no perder frescor, antes de que cuaje la gelatina. Disponer en manga pastelera y enfriar.

Gel de pino

Picar fino las hojas de pino, hervir, triturar y filtrar por una estameña. Añadir el agar-agar a la mezcla filtrada anterior y llevar a ebullición. Disponer en plancha de 15x15 y enfriar. Moldear con un cortapastas de 4 cm de Ø y reservar hasta la hora del montaje.

Aire de miel

Hervir la miel. Mezclar con la lecitina de soja y turbinar hasta obtener un aire firme.

Montaje

Disponer un lingote rectangular de cristal, colocar un bonsai de pino y rellenar de corcho. Desmoldar el lingote de queso y colocar en el centro del plato con un recipiente de corto rectangular. Intercalar con puntos de cremoso de Brie y el cremoso de Praliné. Añadir en cada extremo del lingote un punto de gel de pino. Disponer un piñón en cada punto de Praliné. Colocar el aire de miel en un extremo del lingote de queso. Añadir en un lateral del plato un carbón junto a incienso de pino y encender para ahumar el plato. Presentar a temperatura ambiente.



Amparo Bailach Mendoza



INGREDIENTES

Estofado de manzana

- 1 kg de manzanas
- 1 rama de canela
- 200 g de azúcar
- 200 g de mantequilla

Galleta de mantequilla

- 150 g de mantequilla
- 75 g de azúcar molido
- 250 g de harina
- 1 huevo

Esfera de mousse de queso Flor de Esgueva

- 100 g de queso Flor de Esgueva rallado
- 100 ml de leche
- 80 g de azúcar
- 2 claras de huevo
- 200 ml de nata
- 2 hojas de gelatina

Teja de panal

- 110 g de mantequilla
- 100 g de azúcar glas avainillado
- 4 claras de huevo
- 75 g de harina tamizada

ELABORACIÓN

Estofado de manzana

Añadimos la mantequilla y el azúcar en una sartén. Una vez disueltos, añadimos la cáscara de naranja y la canela, le damos unas vueltas e incorporamos la manzana pelada a daditos. Salteamos hasta que empiece a dorar y reservamos.

Galleta de mantequilla

Mezclamos la mantequilla, el azúcar, la harina y el huevo. Vamos unificando hasta obtener una masa y dejamos reposar en la nevera. Pasada 1 h estiramos la masa entre dos papeles de horno y forramos el molde, cocemos a 180° C durante 10 min. Reservamos y una vez frío, se rellena con la manzana estofada.

Esfera de mousse de queso Flor de Esgueva

Calentamos el agua y la miel a fuego medio hasta que hierva y añadimos la gelatina previamente hidratada. Unificamos, apartamos del fuego y removemos bien. Lo vertemos sobre una bandeja con tapete de silicona y enfriamos en la nevera. Una vez frío y con ayuda de un cortapastas redondo lo cortamos dejando caer el velo sobre la esfera de queso y lo ponemos encima de la galleta.

Teja de panal

Mezclamos el azúcar y la harina. Vertemos poco a poco la mantequilla derretida y con ayuda de unas varillas vamos batiendo. Por último añadimos las claras de huevo, mezclamos bien y rellenamos los moldes. Horneamos a 120° C durante unos 3 min. Reservamos.

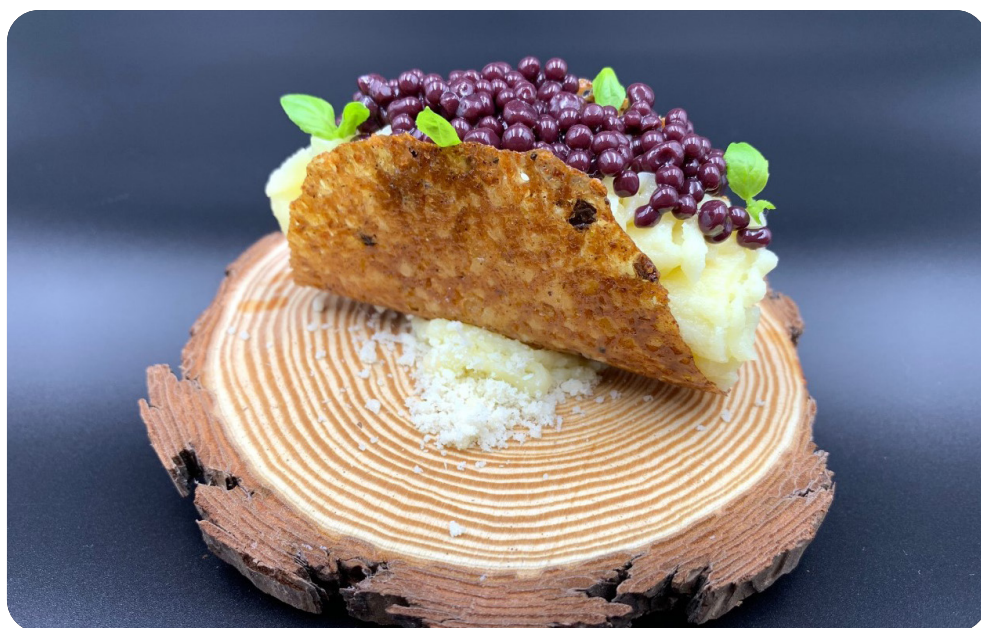
Decoración

Microbrotes y flores.

ALFAJOR DE QUESOS Y VINO



Yolanda Astorga García



INGREDIENTES

Teja de alfajor

- 75 g de mantequilla sin sal
- 10 g de Parmigiano Reggiano Galbani
- 5 g de Panko
- 31 g de leche entera
- 78 g de azúcar
- 31 g de glucosa densa
- 2,5 g de pectina nh
- 20 g de harina de trigo
- 5 g de nibs cacao
- 10 g de mix mezcla de especias (canela, ajonjolí, clavo, sésamo blanco, nuez moscada)

Perlas de vino de miel

- 500 ml de vino de miel "Baetica Columela"
- 2,5 g de agar-agar
- 1 Hoja de gelatina
- Aceite de girasol (cantidad suficiente)
- 1 piel de naranja

Crema de quesos

- 300 g de queso Brie President
- 15 g de queso Parmigiano Reggiano Galbani
- 20 g de azúcar glacé
- 10 ml de leche entera

ELABORACIÓN

Teja de alfajor

Hervir todos los ingredientes húmedos. Luego añadir todos los ingredientes secos, mezclar bien y dejar templar. Colocar bien separadas pequeñas bolas de unos 10 g en un silpat y hornear a 180° C hasta que tomen color dorado. En cuanto sean un poco maleables, dar forma de taco y dejar enfriar. Reservar.

Perlas de vino de miel

Infusionar el aceite de girasol con la ralladura de naranja y dejar enfriar en la nevera. Es muy necesario que el aceite esté bien frío para poder realizar las esferas. Reducir a la mitad el vino, añadir el agar y la hoja de gelatina previamente hidratada. Mezclar muy bien para integrar bien los componentes y volver a llevar a ebullición. Colocar en caliente en un biberón o en un caviar box para poder dispensar las perlas. Dispensar las gotas de la mezcla sobre el aceite muy frío para que se formen las perlas. Reservar en ese mismo aceite hasta el servicio.

Crema de quesos

Cortar el queso Brie President y atemperarlo. Triturar todos los ingredientes juntos y poner en una manga pastelera con boquilla plana. Reservar hasta emplatado.

Emplatado

Escudillar la crema de quesos en las tejas hasta completar. Colocar una cucharada de perlas de vino por encima tras escurrirlas de aceite. Decorar con brotes de albahaca. Emplatado sobre una madera con un poco de crema y polvo de parmesano en la base para mantener la forma.

CORTE “HELADO” DE QUESOS



Manuel Alcalde Pedrosa



INGREDIENTES

Galleta de Mascarpone

- 125 g de harina
- 70 g de mantequilla
- 125 g de agua caliente
- 1 huevo
- 25 g de azúcar
- 70 g de queso Parmesano en polvo
- Sal

Crema de queso romano “blanco”

(Mezcla de especias)

- 1,5 g de hierbabuena
- 7g de cilantro seco
- 10 g de semillas de hinojo
- 2 g de pimienta

(Crema queso)

- 300 g de queso Flor de Esgueva
- 16 g de Oxigarum
- 5 g de la mezcla de especias
- 30 g de miel de flores
- 200 g de nata
- 50 g de leche
- 4 g de lota
- 5 g de sal

Crema de Mascarpone cerveza y ajo negro

- 100 g de Mascarpone
- 3 dientes de ajo negro
- 500 g de cerveza negra
- 60 g de azúcar
- 2 Hojas de gelatina
- C/s de sal

Crema de brie y piña “amarillo”

- 140 g de piña en su jugo
- 60 g de azúcar
- 100 g de queso Brie
- 100 g de zumo de piña natural
- 2 g de agar-agar
- 5 g de sal
- C/s de colorante amarillo

ELABORACIÓN

Galleta de Mascarpone

Precalentar el horno a 160° C. Atemperar la mantequilla hasta el punto de tenerla pomada y mezclar con el azúcar, añadir el huevo y batir enérgicamente. Cuando tengamos todo homogenizado, agregar el agua caliente y mezclar. Por ultimo, incorporar la harina tamizada, el Parmesano en polvo y la sal y mezclar hasta que quede una masa densa. Estirar la masa en un silpaf intentando darle un grosor de 1 a 2 mm, hornear de 12 a 17 min aproximadamente. Una vez horneado cortar en cuadrados de 4 cms y reservar.

Crema de queso romano “blanco”

Mezclar todas las especias en mortero, machacar y reservar. Rallar queso en un bol, incorporar el oxigarum, la mezcla de las especias y la miel y mezclar todo. Disponer en un cazo la nata, la leche, la sal y la mezcla anterior. Fundir el queso a fuego suave sin que llegue a hervir para evitar que se queme. Pasar toda la crema por un chino fino a otro cazo. Añadir la iota, mezclar y llevar a 80° C hasta que tenga la consistencia deseada. Verter en el molde y reservar.

Crema de Mascarpone cerveza y ajo negro

Hacer una pasta con los dientes de ajo negro y reservar. Hacer un almíbar con la cerveza y el azúcar, dejarlo hervir hasta que reduzca y tenga consistencia de sirope. Añadir la pasta de ajo negro y mezclar. Poner a hidratar las hojas de gelatina. Fundir con la elaboración anterior. Mezclar la reducción de cerveza y gelatina con el Mascarpone hasta que esté todo homogéneo, poner a punto de sal. Verter en el molde y reservar.

Crema de brie y piña “amarillo”

Triturar la piña, pasarla a un cazo, añadir el azúcar y mezclar. Hacer una mermelada a fuego medio removiendo de vez en cuando. Cuando empiece a hervir hay que dejarlo 20 min sin dejar de remover a menudo. El tiempo es variable, depende la cada piña, pero lo que tendrás que observar es que la mezcla ha espesado y ha alcanzado la textura de una mermelada brillante y consistente. Cortar el queso Brie en dados y colocar en un vaso de batidora. Añadir 40 g de mermelada. Calentar el zumo de piña junto con el agar-agar para disolverlo. Verter en la mezcla anterior y batir hasta obtener una crema. Añadir unas gotas de colorante y seguir batiendo. Agregar más colorante en caso que sea necesario. Verter en el molde y reservar.

Montaje

Cuando tengamos las tres cremas cuajadas, desmoldarlas. Cortar unos mm menos del tamaño de la galleta de Parmesano. Colocar una galleta de Parmesano a cada lado del cubo de queso que hemos cortado anteriormente. Emplatar encima de la bicicleta.

OREJA, MAR Y AIRE



Jose Vicente Expósito Carmona



INGREDIENTES

- Piel de bacalao crujiente
- Guiso de oreja picante
- Carabinero
- Tuétano
- Queso Parmesano aireado

ELABORACIÓN

Para la piel de bacalao crujiente

Extraer la piel del bacalao. Limpiar y secar en un horno a 70° C durante 6 h. Cortar en porciones y freír en abundante aceite.

Para el guiso de oreja picante

Cocer la oreja de cerdo en olla a presión durante 30 min con sal, cebolla, bolas de pimienta, ajo y laurel. Pochar ajo, cebolla y guindilla. Añadir un chorro de brandy y reducir. Una vez reducido, poner una cucharada de pimentón de La Vera, media cucharadita de tomate rallado y sofreír. Añadir un poco de agua de la cocción de la oreja y poner a punto de sal. Añadir la oreja troceada al guiso y terminar de cocinar el conjunto. Poner a punto de sal y pimienta.

Para el carabinero

Pelar el carabinero y marcarlo ligeramente en la plancha.

Para el tuétano

Poner un poco de sal a la caña del tuétano. Marcarlo sobre una rejilla en las brasas. Terminar de cocerlo en el horno durante 5 minutos a 200° C. Extraer el tuétano y cortar en daditos y reservar.

Para el queso aireado

Calentar 200 g de leche y 3 g de sal. Verterlo sobre 80 g de Parmesano. Triturar en Thermomix. Colar y añadir 1 g de lecitina de soja y una hoja de gelatina. Turbinar con la Turmix hasta conseguir la textura aireada deseada.

Montaje

Poner una porción de piel de bacalao crujiente y encima una cucharada del guiso de oreja picante. Encima, ponemos 3 láminas de carabinero. Posteriormente, 3 daditos de tuétano. Para terminar, pondremos arriba del todo una cucharada de Parmesano aireado.

NOTA: La tapa se monta con todos los ingredientes en caliente.

PERA AL VINO



Sergi García Candela



INGREDIENTES

Lingote cremoso de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva

- 125 g de queso Mascarpone Galbani
- 75 g de nata 35% M.G.
- 25 g de queso Flor de Esgueva
- 50 g de azúcar
- 2 huevos

Cremoso de queso Brie Président

- 240 g de queso Brie Président
- 60 g de leche
- 24 g de nata 35% M.G.

Cremoso de Praliné de lima-limón

- 75 g de leche
- 100 g de nata
- 1 g de vainilla
- 25 g de yemas
- 5 g de azúcar
- 2 láminas de gelatina
- 85 g de chocolate blanco
- 100 g de Praliné
- 10 g de ralladura de lima y limón

Gel de pino

- 15 g de azúcar
- 90 g de agua
- 10 g de zumo de lima
- 30 g de hojas de pino
- 1,5 g de agar-agar

Aire de miel

- 150 g de miel de mil flores
- 150 g de agua
- 2 g de lecitina de soja

ELABORACIÓN

Lingote cremoso de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva

Infusionar la nata 35% M.G. Blanquear y mezclar el queso Mascarpone, la nata 35% M.G., el azúcar y los huevos. Escudillar en lingotes de 3x12 cm y hornear 15 min a 180° C con calor arriba y abajo.

Cremoso de queso Brie Président

Infusionar el queso Brie con la nata 35% M.G. y la leche. Turbinar la infusión hasta obtener una pasta homogénea y disponer en manga pastelera. Enfriar.

Cremoso de Praliné de lima-limón

Infusionar la leche, la nata y la vainilla durante 10 min. Realizar con las yemas y el azúcar una crema inglesa a 85° C. Añadir la gelatina previamente hidratada. Añadir el chocolate junto con el Praliné y emulsionar sin introducir aire. Hacer el Praliné (Piñones 400 g, azúcar 250 g, agua 70 g y sal 2 g). Añadir en frío para no perder frescor, antes de que cuaje la gelatina. Disponer en manga pastelera y enfriar.

Gel de pino

Picar fino las hojas de pino, hervir, triturar y filtrar por una estameña. Añadir el agar-agar a la mezcla filtrada anterior y llevar a ebullición. Disponer en plancha de 15x15 y enfriar. Moldear con un cortapastas de 4 cm de Ø y reservar hasta la hora del montaje.

Aire de miel

Hervir la miel. Mezclar con la lecitina de soja y turbinar hasta obtener un aire firme.

Montaje

Disponer un lingote rectangular de cristal, colocar un bonsai de pino y rellenar de corcho. Desmoldar el lingote de queso y colocar en el centro del plato con un recipiente de corto rectangular. Intercalar con puntos de cremoso de Brie y el cremoso de Praliné. Añadir en cada extremo del lingote un punto de gel de pino. Disponer un piñón en cada punto de Praliné. Colocar el aire de miel en un extremo del lingote de queso. Añadir en un lateral del plato un carbón junto a incienso de pino y encender para ahumar el plato. Presentar a temperatura ambiente.

PIONONO DE OVEJA



Juan Ramón Sau Ceitegui



INGREDIENTES

- 4 huevos
- 125 g de azúcar moreno
- 175 g de harina
- 500 g de nata
- 750 g de queso Flor de Esgueva
- Sal y pimienta
- Eneldo
- Albahaca
- Frambuesas liofilizadas
- 80 g de claras de huevo
- 80 g de azúcar
- 80 g de mantequilla
- 50 g de queso Flor de Esgueva rallado
- 200 g de aceite de oliva
- 100 g de recortes de Parmesano y Flor de Esgueva

ELABORACIÓN

Realizaremos la plancha de bizcocho tradicional, montando los huevos con el azúcar. Después de que triplique su volumen, añadir poco a poco la harina y remover con lengua despacio para no bajar la emulsión. Hornear a 170° C unos 25 min. Sacar del horno y dejarlo enrollado en su propio papel sulfurizado.

Hervir la nata y echar las hierbas para aromatizarla e infusionarla. Después añadir el queso y tritarlo todo para hacer un cremoso de queso. Dejar reposar y cuando este frío batirlo de nuevo para dejarlo mas aéreo. Añadirle las frambuesas liofilizadas y meterlo en manga pastelera.

Para la teja de oveja, turbinamos todos los ingredientes y lo ponemos en el molde de oveja. Metemos al horno hasta que quede crujiente.

Para la terminación, realizaremos un aceite aromatizado de quesos que usaremos para mojar el bizcocho y quede más jugoso y aromatizado con los quesos. Echamos al bizcocho el cremoso con las frambuesas y enrollamos.

Al final, ponemos una pequeña porción encima y la caramelizamos para la típica terminación del pionono. Encima pondremos la teja de oveja.

CRUJIENTE DE TAPIOCA AL PARMIGIANO REGGIANO CON SALSA SWEET CHILI



Guillaume Brun-Egoneau



INGREDIENTES

Masa de tapioca

- 300 g de tapioca
- 300 g de queso Parmigiano Reggiano Galbani
- 600 ml de leche entera
- 23 g de mantequilla
- 30 g de harina de arroz
- 0,6 g de sal

Crema de Parmigiano Reggiano Galbani

- 200 ml de nata líquida
- 100 g de queso Parmigiano Reggiano Galbani

Salsa y hierba aromática

- 50 ml de salsa "Sweet Chili"
- 5 g de cebollino

ELABORACIÓN

Masa de tapioca

En un bol, poner el queso Parmigiano Reggiano Galbani previamente rallado junto con la tapioca y remover. En un cazo, poner la leche, la mantequilla y la sal y llevar a ebullición. Una vez ha hervido, verter sobre la mezcla de queso y tapioca y remover. Cubrir con un film y dejar 10 min para que la tapioca absorba el líquido. Extender sobre una fuente, cubrir con film y dejar enfriar en la nevera. Una vez frío, cortar en la forma deseada y rebozar en harina de arroz. Sacudir la harina sobrante y freír a 180° C hasta que se doren. Escurrir en papel absorbente.

Crema de Parmigiano Reggiano Galbani

Calentar la nata en un cazo y una vez caliente, añadir el queso Parmigiano Reggiano Galbani. reducir, dejar enfriar y poner en una manga.

Salsa y hierba aromática

Reservar en un biberón la salsa "Sweet Chili". Cortar el cebollino muy fino.

ECLAIR DE CREMA PASTELERA DE FLOR DE ESGUEVA, AIRE DE PARMESANO GALBANI, CONFITURA DE POMELO Y NUECES CARAMELIZADAS



Eugenio Macías Martín



INGREDIENTES

Eclair

- 150 ml de harina de todo uso
- 150 g de harina
- 50 g de manteca de cerdo
- 50 g de mantequilla
- 5 g de sal
- 4 huevos L

Crema de queso Flor de Esgueva

- 350 g de nata
- 350 g de queso curado Flor de Esgueva
- 70 g de Maizena
- 40 g de leche
- 5 yemas de huevo
- 210 g de azúcar

Aire de Parmesano

- 1,5 l de agua
- 5 g de suero emul o lecitina de soja
- 250 g de corteza de Parmesano Galbani

Confitura de pomelo

- 2 kg de pomelos
- 2 limones
- 1,5 kg de azúcar

Decoración

- 1 tarro de nueces caramelizadas "Teresa Mate"
- Pétalos de flores comestibles

ELABORACIÓN

Eclair

En una cazuela ponemos, los 150 g de agua, los 50g de manteca, los 50 g de mantequilla y llevamos a ebullición. Añadimos la harina tamizada. Amasamos hasta conseguir que se integre toda la harina. Dejamos reposar un ratito para bajar la temperatura y vamos añadiendo los huevos uno a uno. Hasta que no esté totalmente integrado el huevo no añadimos el siguiente, cuesta un poquito pero se consigue fácil. Una vez tengamos la masa, escudillamos en una bandeja de horno con papel sulfurizado. Vamos poniendo montoncitos de masa o barras como se prefiera, horneamos a 210° C hasta que la masa este dorada. Apagamos el horno y los dejamos dentro un rato con la puerta abierta. Los sacamos y dejamos enfriar.

Crema de queso Flor de Esgueva

Cortamos el queso en cuadritos pequeños, ponemos la nata en un cazo y llevamos a ebullición. Añadimos la nata al queso y metemos en el robot de cocina a 80° C con velocidad 6. Añadimos las yemas, la Maizena, el azúcar y la leche todo junto en una masa que hemos realizado previamente. Dejamos espesar y sacamos del robot. Ponemos en una bandeja a enfriar y reservamos para el montaje.

Aire de Parmesano

En un cazo ponemos el agua, el Parmesano y llevamos a ebullición durante 20 min. Colamos y reservamos el agua. Añadimos los 5 g de suero emul o lecitina de soja y batimos con una batidora metiendo el máximo de aire posible hasta que nos monte la cantidad necesaria de espuma. Reservamos.

Confitura de pomelo

Pelamos y cortamos los pomelos en cuadritos pequeños, añadimos el zumo de los limones, el azúcar y llevamos al fuego hasta alcanzar los 105° C. Medimos con termómetro de cocina o dejamos cocer 20 min. Alcanzada la temperatura o pasado el tiempo, retiramos del fuego y dejamos enfriar la confitura metida en tarros esterilizados. Reservamos para el montaje.

Montaje

Cogemos el éclair, cortamos la parte superior y ponemos unos puntos de confitura de pomelo repartidos por el fondo del éclair. Ponemos unas nueces caramelizadas. Rellenamos con la crema de Flor de Esgueva ponemos un poco más de confitura de pomelo. Acabamos poniendo el Aire de Parmesano y algunos pétalos de flores comestibles.

TIRAMISÚ FRITO



Ricardo Rossi



INGREDIENTES

Masa Ningyo Yaki

- 130 g de harina
- 10 g de cacao amargo en polvo
- 50 g de café expreso
- 30 g de azúcar
- 7 g de miel
- 1,5 g de bicarbonato sódico
- 2 huevos

Tiramisú

- 4 yemas de huevo
- 125 g de azúcar
- 500 g de queso Mascarpone
- 2 claras de huevo
- 2 cucharadas de licor de café
- 200 g de nata

Falso caviar de café

- 1 café largo de doble carga (150 ml)
- 29 g de azúcar
- 50 g de agua
- 2 g de agar agar
- 400 ml de aceite de girasol
- Hielo

Gel de Amaretto

- 80 g de Amaretto
- 120 g de almíbar tpt
- 2 g de agar agar

Otros (decoración)

- Masa Kataifi
- Cacao en polvo
- Hojas de Hierba buena
- Ceste de naranja

ELABORACIÓN

Masa Ningyo Yaki

Poner todo en un robot de cocina y mezclar a velocidad 5. Reservar en frío. Bañar las bolitas de mousse con la masa pinchada en una brocheta pequeña y freír a 175° C hasta que quede crujiente.

Tiramisú

Montar las yemas con el azúcar al baño maría hasta que doblen su volumen. Agregar el licor poco a poco, retirar del fuego y enfriar un poco. Agregar el Mascarpone, la nata montada y las claras montadas. Mezclar de manera envolvente hasta que quede una masa homogénea y reservar. Poner en el centro de moldes con forma de media esfera, la gelatina de café y el gel de Amaretto, congelar y pegar dos medias esferas. Volver a congelar y reservar hasta el momento del emplatado.

Falso caviar de café

Mezclar el agua, el café, el azúcar y el agar agar en una olla y llevar a ebullición. Dejar que enfríen un poco y meter dentro de un biberón. Poner el aceite frío en un bol haciendo un baño maría invertido con el hielo. Dejar caer la mezcla de café gota a gota formando pequeñas bolitas, colar, enjuagar y reservar en nevera.

Gel de Amaretto

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición. Colocar en un molde y enfriar hasta que quede una gelatina con cuerpo. Sacar del molde y triturar. Colar por una malla fina y reservar en una manga.

FERRERO DE ESGUEVA, MASCARPONE Y BRIE



Jose Miguel Martínez Pilar



INGREDIENTES

Ferrero de quesos

- 350 g de nata 35% M.G.
- 70 g de azúcar glas
- 140 g de leche fresca
- 6 g de gelatina cola de pescado
- 150 g de queso Mascarpone Galbani
- 100 g de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva
- 60 g de queso Brie Président
- C/s de avellana tostada y pelada

Cobertura del Ferrero

- 8 g de avellana tostada y pelada
- 8 g de barquillo de galleta
- 220 g de chocolate blanco
- 60 g de manteca de cacao

Otros

- C/s de lámina de oro comestible
- C/s de cápsula de papel

ELABORACIÓN

Ferrero de quesos

Hidratamos la gelatina en agua con hielo. Montamos la nata junto con el azúcar glas. Calentamos la leche y mezclamos con el queso Flor de Esgueva previamente rallado. Añadimos la gelatina y diluimos. Batimos el Mascarpone e incorporamos la mezcla de leche (fría). A continuación mezclamos con la nata montada con movimientos envolventes. Metemos la masa en manga pastelera y rellenamos moldes esféricos hasta la mitad, incorporando en el centro media avellana junto con un trocito de Brie haciendo un núcleo. Terminamos de cubrir con la mousse y congelamos.

Cobertura del Ferrero

Fundimos al baño maría el chocolate blanco y la manteca de cacao. Incorporamos la avellana y el barquillo de galleta picados y mezclamos bien. Una vez que esté a 29° C, bañamos los Ferreros congelados con la ayuda de un palillo. Dejamos en bandeja con papel de horno para que endurezca la cobertura y descongele el interior. Quitamos el palillo con cuidado, tapamos el agujero con cobertura y reservamos.

Montaje

Con cuidado, ponemos un poco de oro comestible sobre el Ferrero y este sobre una cápsula de papel marrón. Metemos dentro de una cajita roja de regalo acolchada en su interior, cerramos y atamos en el exterior con un lazo dorado. Servimos la cajita cerrada para que el propio comensal interactúe y la abra como si de un regalo fuera.

MONTBLANC DE MASCARPONE GALBANI, HOJA DE HIGUERA Y CHOCOLATE BLANCO



Andrés Rengel Herrero



INGREDIENTES

Sablé bretón de queso Flor de Esgueva

- 150 g de harina Candeal
- 80 g de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 80 g de azúcar
- 85 g de queso de oveja Flor de Esgueva

Mermelada de higos

- 100 g de higos frescos
- 50 g de azúcar
- 10 ml de zumo de limón

Helado de queso Mascarpone Galbani

- 100 g de queso Mascarpone Galbani
- 150 ml de nata
- 200 ml de leche
- 35 g de azúcar
- 20 g de dextrosa
- 13 g de trehalosa
- 7 g de azúcar invertido
- 4 g de procrema

Mousse de queso Mascarpone Galbani

- 80 g de queso Mascarpone Galbani
- 60 ml de nata
- 1 g de hoja de gelatina
- 25 g de azúcar
- 20 g de pulpa de higo
- 30 ml de leche

Ganache de hoja de higuera y chocolate blanco

- 70 ml de nata
- 100 g de chocolate blanco
- 3 hojas de higuera
- 10 g de mantequilla

Otros

- 2 g de piñones crudos
- 2 g de higos pasificados
- 2 g de higos verdes encurtidos

ELABORACIÓN

Sablé bretón de queso Flor de Esgueva

Mezclar en una amasadora la harina, la mantequilla pomada, el queso de oveja Flor de Esgueva rallado, la yema de huevo y la mantequilla hasta integrar una masa homogénea. Enfriar la masa, estirar y formar tartaletas de 4 cm de diámetro. Hornear a 175° C durante 12 min, desmoldar y enfriar.

Mermelada de higos

Disponer en un cazo el azúcar, los higos limpios y el zumo de limón. Cocinar a fuego lento hasta conseguir una textura de pasta (40 min aprox), triturar y enfriar.

Helado de queso Mascarpone Galbani

Mezclar todos los ingredientes del helado, triturar, colocar en un cazo y calentar hasta los 82° C. Colar y dejar reposar 24 h en cámara. Mantecar en la heladera y reservar.

Mousse de queso Mascarpone Galbani

Batir de forma enérgica el queso Mascarpone Galbani junto con la pulpa de higo, el azúcar y la leche. Triturar, calentar hasta los 45° C y añadir la gelatina previamente hidratada. Semimontar la nata y añadir con movimientos envolventes a la mezcla anterior. Filmar y reposar 2 h en cámara. Disponer en manga y refrigerar.

Ganache de hoja de higuera y chocolate blanco

Disponer en un cazo la nata, la mantequilla y el chocolate blanco. Fundir al baño maría, añadir las hojas de higuera, triturar y colar. Enfriar y disponer en manga con boquilla fina.

Otros

Cortar dados de 2x2 mm de higos verdes encurtidos y de higos pasificados.

Montaje

Disponer dentro de la tartaleta de Sablé Bretón de queso de oveja Flor de Esgueva, una cucharada de mermelada de higos. Colocar encima de la mermelada una pequeña quenelle de helado de queso Mascarpone Galbani. Cubrir con la mousse de queso Mascarpone Galbani. Disponer encima de la mousse de Mascarpone, la ganache de chocolate blanco e higuera de forma irregular para conseguir la apariencia de una tarta Montblanc tradicional. Disponer encima de la ganache 4 piñones crudos, 4 dados de higo pasificado y 4 dados de higo verde encurtido. Servir y degustar.

DONUT DE PARMESANO RELLENO DE COCHINO CANARIO Y SALSA AGRIA DE MASCARPONE



Cristian Déniz Collazos



INGREDIENTES

Pre-fermento

- 100 ml de leche
- 11,5 g de levadura fresca
- 40 g de harina de fuerza
- 7,5 g de azúcar

Masa del donut

- 2 yemas de huevo
- 32,5 g de azúcar
- 2,5 g de sal
- 37,5 g de mantequilla
- 50 g de queso Parmigiano Reggiano Galbani
- 150 g de harina de fuerza

Salsa barbacoa casera

- 2 C/s de vinagre de vino
- 2 C/s de ketchup
- 2 C/s de miel
- 2 C/s de concentrado de tomate
- 2 C/s de mostaza de Dijón
- 2 C/s de salsa Perrins
- 2 C/s de azúcar
- 2 C/s de soja

Relleno

- 200 g de costilla de cochino canario

Salsa agria

- 75 g de queso Mascarpone Galbani
- Limón y cebollino (la cantidad necesaria)
- 100 g de nata

ELABORACIÓN

Pre-fermento

Calentamos la leche en un cazo, dejamos templar y añadimos la levadura. Disolvemos. Mezclamos en un cuenco junto con el azúcar y la harina. Dejamos fermentar 15 min y volvemos a mezclar. Repetimos el proceso tres veces. Reservamos.

Masa del donut

Blanqueamos las yemas y el azúcar. Añadimos la sal y la ralladura de limón. Añadimos el pre-fermento y seguimos mezclando. Terminamos añadiendo los 150 g de harina y el queso Parmigiano y amasamos durante 10 min. Cortamos la mantequilla en dados y la incorporamos a la masa poco a poco mientras seguimos amasando. Amasamos hasta conseguir la textura deseada. Fermentamos durante 4 h a 22° C. Boleamos y volvemos a fermentar 30 min. Finalmente, freímos los donuts en aceite de oliva a 180° C. Reservamos.

Salsa barbacoa casera

Mezclamos todos los ingredientes (vinagre de vino, soja, mostaza de Dijón, ketchup, concentrado de tomate, azúcar, miel y salsa Perrins. Trituramos con la ayuda de una batidora. Reservamos.

Relleno

Envasamos al vacío las costillas de cerdo con un chorro de aceite de oliva, sal y pimienta. Cocinamos durante 48 h en el Roner a 65° C. Desmenuzamos con ayuda de las manos. Colocamos el cerdo y la salsa barbacoa casera en un cazo y cocinamos a fuego bajo durante 3 h más. Reservamos.

Salsa agria

Mezclamos en una batidora el queso Mascarpone, la nata, el cebollino y el zumo del limón. Trituramos y rectificamos de sal y pimienta.

Montaje

Cortamos el donut en dos partes. Rellenamos con las costillas deshuesadas y rallamos 10 g de queso Parmesano encima de este. Cerramos el donut y terminamos salseando con la salsa agria de Mascarpone.

SUSPIROS DE PATATA Y MASCARPONE



Nicolás Miranda Ramírez



INGREDIENTES

Para los Suspiros

- 250 g de jamón serrano en lonchas
- 800 g de patata
- 2 dientes de ajo
- 1 l de aceite de orujo
- Sal y pimienta al gusto
- 400 g de harina de trigo
- 3 huevos
- 400 g de Panko

Para la salsa

- 250 g de queso Mascarpone Galbani
- 350 ml de leche desnatada
- 1 cebolla
- 25 ml de aceite de oliva
- 1 cucharada pequeña de harina

ELABORACIÓN

Suspiros

Ponemos a hervir las patatas peladas en una media marmita con abundante agua con sal, mientras, iremos rehogando el jamón serrano con los dientes de ajo y pimienta. En un bol machacamos las patatas cocidas y añadimos el jamón. Hacemos pequeñas bolitas y empezamos el rebozado con los huevos batidos, la harina, otra vez huevo, otra vez la harina y el panko. Este doble rebozado permite que sea más crujiente. Ponemos las bolitas rebozadas a freír en aceite de orujo a una temperatura de 170 -180° C. Cuando estén doradas las sacamos.

Salsa

Picamos la cebolla en brunoise, rallamos el queso y diluimos la harina en una pequeña cantidad de leche. Colocamos el aceite en sartén a fuego medio, incorporamos la cebolla con una pizca de sal y dejamos pochar hasta que se ponga transparente. Añadimos el queso con la harina disuelta en leche y removemos hasta que el queso este fundido para espesar. Añadimos el resto de la leche y continuamos removiendo durante 5 min hasta que la salsa quede en el punto deseado.

Montaje

Colocamos para cada suspiro una cucharada de la salsa como base y una bolita sobre la salsa. El comensal deberá degustarlo arrastrando el suspiro sobre la salsa.

MILHOJAS DE ESGUEVA



Juan María Domínguez Mendoza



INGREDIENTES

Crujiente ahumado

- 75 g de claras de huevo
- 15 g de AOVE
- 60 ml de agua
- 80 g de harina
- 25 g de queso Flor de Esgueva
- 3 g de sal
- 10 g de pimentón ahumado

Espuma de Flor de Esgueva

- 200 ml de nata
- 80 g de queso Flor de Esgueva

Gel de agua de tomate

- 5 tomates
- Gelatina

Gel de albahaca

- Medio manojo de albahaca
- Goma Xantana

- Sal y pimienta para rectificar todas las elaboraciones

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes de la masa con ayuda de una batidora de mano. En el molde deseado extender la masa sin excederse y hornear durante 5 min a 190° C.

En una olla calentar a fuego bajo la nata y añadir el queso para que se infusione durante 10 min tapado con papel film. Pasado ese tiempo, subir ligeramente el fuego hasta integrar el queso en el líquido.

Turbinar con ayuda de una batidora de mano, colar e introducir la mezcla en un sifón, dejar reposar en frío y posteriormente introducir dos cargas.

Pelar los tomates, turbinar levemente, salar y colar por una gasa. Calentar y añadir la gelatina. Enfriar y turbinar. Escaldar medio manojo de albahaca y turbinarlo con un poco de agua de la cocción y la goma Xantana.

Pondremos la espuma entre dos hojas de masa y decoraremos al gusto.

CORTEZA DE PAN CON TOMATE, QUESO Y GAMBAS



Laura Marqués Iban



INGREDIENTES

Corteza

- 200 g de harina
- 200 ml de agua
- 10 g de sal
- 14 g de levadura fresca
- 4 g de azúcar
- 100 g de trisol

Gel de gambas

- 350 g de cabezas de gambas
- 50 g de mantequilla
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 l de agua
- 2 g de agar agar

Crema de Flor de Esgueva

- 130 g de queso Flor de Esgueva
- 100 g de nata
- 200 g de queso crema

Crema de tomates

- 200 g de tomates Cherry
- C/s de azúcar
- C/s de sal
- C/s de aceite de oliva
- C/s de goma xantana

ELABORACIÓN

Corteza

Deshacer la levadura con el agua templada, añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta que este todo homogéneo. En un silkpat, extender la masa con un pincel para que quede muy fina. Hornear a 160° C durante 5 min. Dejar enfriar y reservar.

Gel de gambas

En mantequilla clarificada muy caliente, saltear las cabezas de gambas hasta que estén bien doradas. Añadir el agua y una vez que empiece a hervir dejar durante 15 min y parar. Machacar las cabezas con el agua y pasar por una estameña y reservar. En otra cazuela con un poco de mantequilla, saltear las verduras hasta que estén doraditas y añadir el caldo de gambas. Hervir durante 30 min y colar. Llevar a 95° C el caldo, añadir el agar agar y disolver bien. Dejar enfriar hasta que gelatinice. Una vez frío, trituramos con la Turmix y sacamos el aire. Reservar en una manga.

Crema de Flor de Esgueva

Deshacer el queso con la nata al baño maría. Cuando este bien deshecho, turbinar y enfriar. Montar la mezcla con queso crema y salpimentar.

Crema de tomates

Escaldar los tomates Cherry y pelarlos. Ponerlos en una bandeja de horno con agujeros y añadir la mezcla de sal y azúcar. Hornear a 130° C durante 45 min y luego a 115° C durante 40 min. Enfriar y añadir un chorro de aceite de oliva. Triturar bien, añadir la goma xantana para el exceso de humedad y sacar el aire.

Montaje

Colocar la corteza en el plato, disponer puntos de las mezclas de diferentes tamaños y adornar con brotes de albahaca.

GNOCCO RELLENOWASTE



Domenico Demoro



INGREDIENTES

Relleno de Brie, Parmesano y Bergamota

- 125 ml de nata 35% M.G.
- 125 ml de leche entera
- 35 g de harina
- 35 g de mantequilla
- C/s de bergamota
- 160 g de queso Brie
- 45 g de queso Parmesano
- 15 g de almidón de maíz
- 1 g de sal

Torrezno de Parmesano

- 30 g de corteza de parmesano
- 100 g de agua

Masa Gnocchi

- 250 g de patatas
- 80 g de harina de trigo
- 95 g de queso Parmesano rallado
- 2 huevos
- Sal y pimienta

Suero de Parmesano

- 250 g de cortezas de queso Parmesano
- 200 ml de agua

- Sal y pimienta para rectificar todas las elaboraciones

ELABORACIÓN

Relleno de Brie, Parmesano y Bergamota

Por un lado, elaboramos una bechamel con la mantequilla, las harinas y la leche. Por otro, infusioamos la bergamota en la nata y a continuación, incorporamos el queso Brie y el Parmesano. Unificamos las dos preparaciones y seguimos en el fuego hasta obtener una masa lisa y homogénea. Rellenamos unos moldes esféricos de 1 cm de diámetro y congelamos.

Torrezno de Parmesano

Limpiamos con una puntilla la parte externa de la corteza. Cortamos unos rectángulos de 2x1 cm. Cocinamos en microondas hasta que la corteza quede crujiente. Reservamos.

Masa Gnocchi

Cocinamos las patatas con la piel en agua salada. Una vez frías, las pasamos por un rallador de patatas. Incorporamos los demás ingredientes y amasamos hasta obtener una masa lisa y homogénea. Dejamos descansar 15 min. Estiramos con un rodillo la masa hasta 3-4 mm de espesor, y con un cortapastas obtenemos unos círculos de 10 cm. Pincelamos con huevo y añadimos las esferas de quesos y bergamota. Cerramos todo dándole la típica forma ovalada de gnocco.

Suero de Parmesano

En una olla con agua fría, colocamos las cortezas de queso Parmesano y llevamos a ebullición. Dejamos infundir unos 40 min. A continuación, pasamos todo por una superbag y dejamos decantar 1 día en la nevera. En la superficie se separará la grasa, mientras en la parte inferior, el suero. Separamos las dos fases y usamos el suero para cocer el gnocco, y la grasa para saltarlo recién cocido y escurrido.

Montaje

Cocemos el gnocco en el suero. A continuación, lo pasamos por la grasa fundida del Parmesano para finalmente rebozarlos en harina de almendra. Por último, colocamos el torrezno de Parmesano encima de gnocco y servimos caliente.

QUESO, MANZANA Y MEMBRILLO



Ariel Munguía Martínez



INGREDIENTES

Tartaleta

- Pasta Filo

Esfera de queso

- 500 g de nata
- 120 g de queso Flor de Esgueva
- 225 g de queso Mascarpone Galbani
- 1 hoja de gelatina

Puré de manzana

- Manzana verde
- Mantequilla
- Azúcar

- Membrillo

Otros

- Queso Flor Esgueva rallado
- Flor de Aliso blanca
- Oxalis

ELABORACIÓN

Tartaleta

Con ayuda de un cortapastas cortar un círculo de pasta filo y disponerlo sobre una tartaleta. Sobre esta, para ejercer peso colocar otra tartaleta y hornear a 180° C durante 3 min.

Esfera de queso

Derretir la gelatina con una pequeña parte de la nata. Mezclar toda la nata con los quesos y triturar a 80° C durante 7 min. Poner a punto de sal y pimienta. Disponer la mezcla sobre el molde y llevar al abatidor en congelación, una vez congelado cortar con cortapastas.

Puré de manzana

Descorazonar la manzana y llevarla al fuego en un cazo con mantequilla y azúcar. Triturar, colar y reservar en frío en una manga.

Membrillo

Cortar el membrillo en la corta fiambres y reservar en la cámara.



madrid \ fusión



www.lactalisfoodservice.es