



madrid \ fusión

XIV EDICIÓN DEL CONCURSO
BOCADOS CON QUESO



ÍNDICE

Recetas ganadoras y finalistas		Participantes	Pág
1 ^{er} PREMIO	FLOR DE ESGUEVA, PIMENTÓN Y BACALAO	Lola González Sánchez	3
2 ^o PREMIO	WAFFLE TIERRA Y MAR	Carlos López Mescua	4
3 ^{er} PREMIO	OVEJA, PIÑÓN Y MAR	Jesús Revuelta Conde	5
	TRIVIAL DE BRIE	Denis Rodríguez Serrano	6
	QUESOLINA	Iñaki Rodaballo	7
	EN LAS NUBES	Josemi Martínez Pilar	8
Recetas de los demás concursantes		Participantes	Pág
	QUESO, ANCHOA Y PATATA	Ariel Munguía Martínez	9
	CRUJIENTE DE TAPIOCA AL PARMIGIANO REGGIANO CON SALSA SWEET CHILI	Guillaume Brun Egoneau	10
	HOJA DE OTOÑO	Jose Luis Rodríguez Leite	11
	QUESO, PISTACHO, AZAFRÁN	Bernardo Romo Pozo	12
	OVEJA DE FLOR DE ESGUEVA	Rafael Bautista Tirado	13
	RAVIOLI	Amparo Bailach Mendoza	14
	UN RISOTTO, DE UN BOCADO	Raúl Lopera Pérez	15
	PANI PURI TRIFÁSICO	Miguel Borreguero San Pedro	16
	NO ES LO QUE TE ECLAIR	Francisco Medina Lara	17
	PANAL DE QUESO	Pau Mirasol Castelar	18
	TACO OHANNA	Ismael Martínez Naceri	19
	BOMBÓN PORTOBELLO	Alberto Villegas Villegas	20
	HELADO DE TU INFANCIA	Estefanía Meylán Carmona	21
	POSTRE TROMPETAS	Andoni Sánchez Dublín	22
	BOCA CHEESE	Manuel Tirado Delgado	23
	PIOVIVO	Rocío Maya Díaz	24
	SPLASH	José Pedro Pastor González	25
	LINGOTE DE PARMESANO PERLADO	Sara Chamorro Martín	26
	BUÑUELO DE QUESO DE OVEJA Y TASAJO DE CABRA VERATO	Ángel Sánchez Alcón	27
	MASCARPRESE	Antonio Cavanillas Madsen	28
	RISOTTO SOCARRAT LACTALIS	Aitor Martínez Ros	29
	LA OVEJA PACHORRA	Jose Antonio Guerrero	30
	TORTA IMPERIAL DE OVEJA	Daniel Castro Espinar	31
	FLOR DE ESGUEVA Y TARTAR DE ANCHOA	Carlos Miguel García Moreno	32
	BOCADO CRUJIENTE DE AMANECER OTOÑAL	Álvaro Miguel Moral	33
	FILIPINOS DE FOIE	Daniel Ojero Moya	34
	JARDÍN DE ESGUEVA	Kevin Díaz Perdomo	35
	BOCADO DE CORAL DE PARMESANO	José Manuel Gómez Vicente	36
	DE VIAJE POR ASIA CON BRIE	Josué Jacome	37
	CROCANTITO DE QUESO	Marta Martínez Gracia	38
	CALABAZAS EN LA BRUMA	José Ignacio Gordo Martínez	39
	CBO (CHEESE, BACON AND ONION)	Pablo Clavero Benavente	40
	RAVIOLI DE MASCARPONE	Carolina Tarazaga Soberino	41
	FALSA TRUFA TIRAMISÚ	Francisco Javier González	42
	CANELÓN INVERTIDO DE POLLO, TARTUFATA Y PARMIGIANO	Yolanda Astorga García	43
	UN BESO DE QUESO	Laura Marqués Ibán	44
	FILIPINO NAPOLITANO DE ALCACHOFA	Elías Calvo Soria	45

BOCADO DE FLOR DE ESGUEVA, PIMENTON Y BACALAO

1^{er} PREMIO



Lola González Sánchez



INGREDIENTES

Crujiente de pimentón de la Vera y Flor de Esgueva

- 90 g de queso Flor de Esgueva
- 30 g de almendras molidas
- 30 g de pimentón de la Vera
- 9 g de ajo en polvo
- 525 ml de agua
- 75 g de fécula de patata
- Obleas de arroz
- Sal y pimienta
- Aceite de semillas

Brandada de bacalao y Flor de Esgueva

- 300 g de bacalao desalado
- 125 g de patatas cocidas
- 1/2 L de nata
- 1/2 L de leche
- 2 uds de ajos
- 2 uds de ramitas de tomillo limonero
- 80 g de queso Flor de Esgueva
- 50 g de aceite oliva virgen extra

Decoración

- Almendra laminada tostada
- Perlas de AOVE
- Perlas de miel
- Micromezclum

ELABORACIÓN

Crujiente de pimentón de la Vera y Flor de Esgueva

Rallar el queso. Mezclar el queso Flor de Esgueva, la almendra molida, el pimentón de la Vera, el ajo en polvo, una pizca de sal y de pimienta y reservar. Poner el agua a calentar, añadir la mezcla anterior y la fécula de patata sin dejar de remover hasta obtener la textura deseada. Poner la mezcla entre dos hojas de papel de arroz y con la ayuda de un rodillo extender hasta que quede una lámina fina. Poner entre 2 papeles de horno y secar a 60°C durante 1 h. Dejar enfriar y porcionar. Calentar aceite de semillas y freír los trozos de papel hasta que estén crujientes.

Brandada de bacalao y Flor de Esgueva

Cocer y pelar las patatas y después pasar por el pasapuré. Reservar. Hervir la leche con 1 ajo y un par de ramitas de tomillo limonero, retirar del fuego y añadir el bacalao desalado 20 min tapado. Sofreír el bacalao con un ajo y añadir poco a poco la patata cocida, la nata y el queso Flor de Esgueva rallado. Reducir y después triturar si fuera necesario. Reservar en manga.

Emplatado

Sobre una lámina de crujiente de pimentón ponemos la brandada de bacalao y Flor de Esgueva. Cubrimos con otra lámina y disponemos de pie en el plato. Decoramos con las almendras laminadas, las perlas de miel, las perlas de AOVE y terminamos con unos brotes de micromezclum.



Carlos López



INGREDIENTES

Waffle de Parmigiano Reggiano Galbani

- 150 g de harina
- 120 g de Parmigiano Reggiano Galbani
- 2 g de sal
- 1 pizca de pimienta negra
- 3 g de bicarbonato
- 1 huevo fresco
- 350 ml de agua mineral

Crema de Brie Président y cebolla asada

- 140 g de queso Brie Président
- 50 ml de leche
- 40 g de cebolla asada
- 1 g de sal
- 1 pizca de pimienta negra
- 3 g de gelatina en polvo
- 50 g de nata 35% MG montada

Tartar de Gamba roja

- 18 uds de gambas rojas
- 30 ml de aceite de oliva
- 10 g de zumo de limón
- Sal y pimienta

Gel de fumet

- 1 ajo
- 30 ml de aceite de oliva
- 30 ml de coñac
- 200 ml de agua mineral
- Sal
- Pimienta negra
- 2 g de agar-agar

Teja de Flor de Esgueva

- 50 grs de queso Flor de Esgueva

Otros

Puerro frito, alga nori, aceite de albahaca, microbrotes

ELABORACIÓN

Para el waffle

Mezclamos todos los ingredientes, trituramos con la túrmix y lo pasamos por un colador fino. Reservamos en nevera. Pasados unos minutos realizamos los waffles en una gofrera y reservamos.

Para la crema de Brie

En un cazo calentamos la cebolla asada, el queso Brie, la leche y salpimentamos. Trituramos, colamos y dejamos enfriar en nevera.

Para el Tartar de gamba roja

Pelamos las gambas y las picamos, reservando las cáscaras y las cabezas para el fumet. Hacemos una emulsión con el aceite, el zumo de limón y salpimentamos. Añadimos las gambas ya picadas y dejamos macerar.

Para el gel de fumet

En un cazo con aceite sofreímos los ajos con las cabezas y cáscaras de las gambas, salpimentamos y mojamos con el coñac dejando reducir 1 min. Añadimos el agua, dejamos cocinar unos minutos y añadimos el agar-agar. Retiramos del fuego, trituramos y colamos por un colador fino. Reservamos en nevera hasta que cuaje. Luego pasamos por la túrmix y así obtendremos el gel.

Para la teja de Flor de Esgueva

Rallamos el queso y sobre un papel sulfurizado hacemos unos montoncitos. Ponemos sobre un plato y cocinamos en el microondas 1 min. Dejamos enfriar.

Montaje

Recortamos el waffle dejando 4 huecos y en cada hueco ponemos la crema de Brie y cebolla. Encima hacemos una quenelle con el tartar de gambas, decoramos con unas gotas gel y unas hojas de microbrotes.

En el centro del plato colocamos a modo de nido un poco de puerro crujiente y añadimos el alga nori en polvo. Encima ponemos el waffle ya montado, la teja de Flor de Esgueva y acabamos con el aceite de albahaca.

Que aproveche.



Jesús Revuelta Conde



INGREDIENTES (4 pax)

Sablé de piñón

- 10 g de harina floja
- 8 g de azúcar glas
- 5 g de queso Parmigiano Reggiano Galbani
- C/s de sal
- 8 g de harina de piñón
- 3 g de pasta de piñón
- 22 g de mantequilla El Castillo
- 8 g de huevo
- 30 g de harina floja

Mousse de Flor de Esgueva

- 40 g de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva
- 15 g de nata Président
- 5 g de azúcar invertido
- 1 lámina de gelatina neutra
- 125 g de nata Président semimontada

Dulce de Codium

- 40 g de Codium Tomentosum
- 80 g de agua filtrada
- 2,5 g de pectina
- 30 g de azúcar

Elementos que favorecen el conjunto del plato

- 4 hojas de Oxalis
- C/s de Codium en polvo

ELABORACIÓN

Sablé de piñón

Empezaremos mezclando en la Thermomix la primera cantidad de harina (10 g), el azúcar glas, el queso, la sal y la harina de piñón durante 5 seg a máxima velocidad. Posteriormente, colocaremos la mantequilla en dados en la amasadora. Una vez pomada, añadiremos la mezcla anterior. A continuación, añadimos el huevo y la pasta de piñón. Finalmente añadiremos la otra parte de harina (30 g). A continuación, estiramos la masa con la ayuda de un rodillo, dándole el grosor deseado y congelamos para posteriormente cortar con el molde. Por último, horneamos a 180°C durante 10 min.

Mousse de Flor de Esgueva

Lo primero que haremos será hidratar la gelatina con agua. Luego, calentamos la nata (15 g) junto con el azúcar invertido y añadimos la gelatina. En un bol mezclamos el conjunto anterior y el queso Flor de Esgueva, a lo que finalmente añadimos la nata semimontada (125 g). Sobre moldes, vertemos la mezcla y congelamos.

Dulce de Codium

En la Thermomix, mezclamos el Codium junto con el agua a 80°C durante 15 min y lo filtramos. En un cazo, calentamos este líquido resultante junto con la pectina y el azúcar (previamente mezclado para evitar grumos). Elevamos esta mezcla a 107°C. Finalmente, la colocamos en un molde y enfriamos.

Emplatado

Colocamos la sablé de piñón, sobre esta ponemos el dulce de Codium y encima colocaremos nuestra mousse de Flor de Esgueva. Para finalizar, espolvoreamos el Codium en polvo y acabamos con el Oxalis.

Breve explicación del bocado

El bocado está equilibrado en todos sus sabores para crear unos toques dulces, grasos, ácidos y salados en boca. Para lograrlo hemos compensado el dulzor de la sablé, añadiéndole la acidez del queso. El dulce de Codium le aporta frescor y el toque marino. El queso es el elemento graso al que le añadimos el Oxalis y el polvo de Codium, que nos ayudan a limpiar el paladar.

TRIVIAL DE BRIE



Dénis Rodríguez Serrano



INGREDIENTES

Para pintar el molde

- Manteca de cacao
- Colorantes liposolubles

Encamisado de los bombones

- Chocolate blanco (Callebaut thin Fluidity)
- 0,8 % del peso de chocolate blanco de chile en polvo

Ganache de queso Brie

- 150 g de chocolate blanco
- 95 ml de nata para montar
- 15 g de miel
- 20 g de mantequilla
- 100 g de queso Brie

Gel de lima, piña y cilantro

- 170 g puré de piña
- 100 ml de zumo de lima
- 60 ml de agua
- 3 g de pectina
- 30 g de azúcar blanco
- 145 g de azúcar blanco
- 20 g de glucosa
- 0,5 g de ácido cítrico
- 25 ml de Mezcal

ELABORACIÓN

Para pintar el molde

Fundir la manteca hasta que llegue a 40°C. Añadir el colorante a la manteca de cacao (La cantidad de colorante dependerá de la intensidad de color que busquemos). Una vez bien integrado el color debemos bajar la manteca de cacao a una temperatura de 29-30°C. Verter la manteca en el aerógrafo y pintar los moldes con una boquilla rusa globo (También se puede hacer pintando con pincel, en este caso se pintará, se dejará cristalizar en frío y se volverá a pintar para evitar calvas en el bombón).

Encamisado de los bombones

Fundir al baño maría un 80% de chocolate de la cantidad que vayamos a usar, en este caso para un molde de 32 piezas serán 400 g. Se debe llegar a una temperatura de 45°C. Cuando se alcance esa temperatura, sacaremos del fuego el chocolate e integraremos el 20% de chocolate restante (100 g) y mezclaremos hasta fundir. Una vez esté todo el chocolate integrado debemos bajarlo a 28°C, en este proceso incorporaremos el chile en polvo (4 g). Cuando el chocolate esté a 28°C, debemos subir la temperatura ligeramente a 31,5°C, en un baño maría o microondas pero con extremo cuidado de no pasarlo de 32°C. Con el chocolate a 31,5°C, ya está listo para encamisar el molde. Lo vertemos sobre una manga y llenamos cada bombón hasta arriba, hacemos vibrar el molde para que el chocolate llegue a todos los rincones y damos vuelta a la estructura para retirar el chocolate dándole golpes en un borde con la espátula de chocolate. Pasamos la espátula para retirar el excedente y dejamos cristalizar en cámara. (Debe de quedar una capa fina de encamisado).

Ganache de queso Brie

Cortar el chocolate blanco y el queso Brie en trozos pequeños para facilitar su fundido. Hervir la nata junto a la miel (También se podría utilizar glucosa pero en este caso utilizaremos miel ya que funciona muy bien con este tipo de quesos). Una vez esté la nata hirviendo, vertemos un 30% de la mezcla sobre el chocolate y el queso, mezclamos hasta hacer emulsionar (De esta forma crearemos un núcleo de emulsión) verter el resto del líquido y emulsionar. Añadir la mantequilla a la ganache e incorporar con ayuda de un turmix, pasar a manga y reservar.

Gel de lima, piña y cilantro

Mezclar los 30 gramos de azúcar con la pectina y reservar. Calentar el agua, la piña y el zumo de lima a 40°C y espolvorear la mezcla de pectina en forma de lluvia, mezclando con varilla enérgicamente. Cuando la mezcla llegue a 85°C incorporar el resto del azúcar y la glucosa, hervir hasta 105°C. Agregar el mezcal y hervir 30 segundos. Añadir el ácido cítrico, mezclar enérgicamente y verter el gel sobre un silpat con bordes altos. Una vez frío y gelificado pasar por un tamiz para romper su estructura, pasar a manga y reservar.

Montaje

Rellenar 1/3 del molde con el gel, dejar reposar en la nevera 30 minutos. Rellenar 2/3 del molde con la ganache dejando hueco para el cerrado del bombón, dejar reposar una noche (8 horas) en cámara. Atemperar nuevamente chocolate para cerrar los bombones, una vez atemperado sacaremos el molde de la cámara y con una pistola decapadora calentamos muy ligeramente la ganache. Agregar chocolate en las 2 primeras filas verticales del molde y pasar una espátula de chocolate hacia un lado y luego hacia el otro para repasar el cierre. Dejar cristalizar en frío durante 8 horas. Una vez pasado el tiempo ya se podrá desmoldar.



Iñaki Rodaballo



INGREDIENTES

- Queso 100% leche de Oveja Flor de Esgueva
- Queso Mascarpone Galbani Professionale
- Nata pasterizada El Castillo 35% MG
- Hojaldre Tudanca
- Sardina fresca
- Aceituna negra
- Salicornia
- Manzana
- Yema de huevo
- Gelee de caldo de gallina y Jerez seco
- Tajín, sal y pimienta

ELABORACIÓN

Base del hojaldre

Lo primero que haremos será preparar la base de nuestra Carolina de queso. Para ello cortaremos con ayuda de un corta pastas, bases de hojaldre Tudanca de unos 8 cm de ancho. Pinchamos los hojaldres para evitar que suban y los colocamos en los moldes ondulados y untados con un poco de mantequilla. Molde, Hojaldre, Molde. De esta forma evitaremos que la masa de hojaldre suba y tendremos una base de hojaldre firme pero delicada a la vez. Reservamos.

Relleno de la Quesolina

Como todos sabemos la Carolina original va rellena en su base de crema pastelera. Nosotros, en esta Quesolina, sustituimos la crema pastelera por un tartar de sardina ahumada picada, acompañada de trocitos de manzana verde, aceituna negra, salicornia y gelee de jerez seco. Todo cortadito en brunoise para que se noten los elementos a la hora de llevarlo en boca. Sabores potentes que maridan perfectamente con la espuma de queso (falso merengue) que lleva nuestra Quesolina.

Espuma de quesos

En la Thermomix rallamos la cuña de Flor de Esgueva a velocidad 10 durante 5 seg. Añadimos el Mascarpone y finalmente la nata. Programamos 90°C durante 15 min, hasta que tengamos todo bien homogéneo. Colamos por chino y lo dejamos enfriar. Cuando este frío y cremoso lo ponemos en un sifón y le ponemos 2 cargas. La idea es conseguir una espuma firme de queso Flor de Esgueva y Mascarpone Galbani que nos equilibrara el punto ácido del Esgueva, teniendo una crema de potente sabor, pero muy equilibrada y suave en textura.

Crema de huevo decorativa exterior

Preparamos las yemas de huevo cociéndolas al vacío 2 h a 55°C, así conseguimos una textura cremosa y brillante la cual nos dará el contrapunto perfecto a la hora de decorar nuestra Quesolina y otro matiz dentro del bocado.

Montaje y presentación

Rellenamos nuestra base de hojaldre con el Tartar de sardina ahumada. Sobre el relleno con el sifón vamos formando la forma de la Quesolina en tres toques de forma vertical hasta conseguir la forma deseada como en la imagen. Decoramos dejando caer un poco de crema de yema de huevo y una línea de Tajín. Terminamos con unos brotes de limón cress para dar un toque fresco y anisado.

Forma de degustar la Quesolina

Cogeremos la base de hojaldre y en un primer bocado desde arriba nos llevaremos espuma de queso, huevo y Tajín. Disfrutando de la cremosidad y suavidad de la espuma. Después de otro bocado, comemos la tartaleta de hojaldre rellena, notaremos el crujiente del hojaldre y la explosión de sabores frescos, ahumados, ácidos y salinos de los ingredientes del tartar.



Josemi Martínez Pilar



INGREDIENTES

Sablé de especias

- 25g de mantequilla pomada
- 70 g de azúcar blanquilla
- 30 g de huevo
- 250 g de harina floja
- 1 g de sal fina
- 0,3 g de canela molida
- 0,3 g de nuez moscada
- 2 g de miel

Dulce de caqui

- 500 g de caquis
- 375 g de azúcar blanquilla
- 3 hojas de gelatina

Marshmallow de Mascarpone y Brie

- 50 g de queso Mascarpone Galbani Professionale
- 50 g de queso Brie Président
- 190 g de azúcar blanquilla
- 80 g de agua
- 10 g de glucosa
- 45 g de clara pasteurizada
- 2 g de albúmina
- 3 hojas de gelatina

Otros

- C/s de azúcar glas
- C/s de papel sulfurizado

ELABORACIÓN

Sablé de especias

Mezclamos en orden todos los ingredientes hasta la masa quede homogénea. Reservamos en cámara 30 min para que endurezca un poco. Estiramos bien entre dos papeles de horno y metemos en el congelador para que endurezca. Cortamos con la forma de la nube y horneamos a 170°C unos 12 min.

Dulce de caqui

Pelamos y troceamos los caquis, mezclamos con el azúcar y cocinamos 1 h. Incorporamos la gelatina hidratada. Trituramos bien y lo dejamos estirado en bandejas. Cortamos con la forma de nube y reservamos.

Marshmallow de Mascarpone y Brie

Calentamos el agua junto con el azúcar y la glucosa hasta los 112°C. Empezamos en este momento a montar las claras en la montadora. Cuando el conjunto de azúcares llegue a 121°C incorporamos a las claras semi montadas. Trituramos los quesos haciendo una masa fina. Calentamos una parte a 50°C y añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas. Mezclamos con el resto del queso. Una vez el conjunto esté bien montado, retiramos de la montadora y añadimos el queso mezclando de forma homogénea con una lengua. Estiramos en un gastrol filmado. Una vez que endurezca cortamos con la forma de la nube y reservamos.

Acabado y presentación

De base colocamos el sablé de especias, encima de este el dulce de caqui y finalmente el marshmallow de Mascarpone y Brie. Espolvoreamos con azúcar glas. Colocamos encima de una cabeza con una flor y papel sulfurizado debajo.

Recomendamos comerlos con las manos de uno o dos bocados.

QUESO, ANCHOA Y PATATA



Ariel Munguía Martínez



INGREDIENTES

Cremoso de queso

- 300 g de queso crema El Castillo
- 150 g de queso de leche de oveja Flor de Esgueva
- 25 g de queso Parmigiano Reggiano
- Galbani curado
- 2 hojas de gelatina
- 400 g de nata El Castillo
- C/s de sal
- C/s de pimienta blanca

Crujiente de patata

- C/s de papel de patata

Cremoso de miel

- 120 g de huevo
- 100 g de mantequilla El Castillo
- 75 g de miel
- 40 g de azúcar
- 90 g de infusión de rosas

Otros

- 6 uds de anchoa en mantequilla ahumada
- 10 g de caviar
- 1 brote de acedera
- 1 flor de aliso
- 1 brote de eneldo
- 1 brote de berro
- Dalias blancas

ELABORACIÓN

Mezclar la nata y el queso crema en la Thermomix y subir hasta 90°C. Añadir el Parmigiano y el queso de leche de oveja previamente rallado. Homogenizar la mezcla y añadir la gelatina previamente hidratada. Poner a punto de sal y pimienta y enfriar extendido en una bandeja. Una vez totalmente frío, meter en mangas y reservar.

Poner un cazo al fuego con aceite para freír y subir hasta los 160/170° C. Freír el papel de patata y con un movimiento rápido moldear el papel con ayuda de dos moldes de tartaleta, dejar enfriar y reservar.

Mezclar todos los ingredientes en la Thermomix y subir hasta los 85°C y añadir la gelatina hidratada. Bajar un poco de temperatura y añadir la mantequilla. Homogeneizar con varilla con movimientos rápidos y reservar en manga en frío.

Acabado y presentación

Rellenar la tartaleta con un lomo de anchoa ahumada. Sobre este disponemos 2 gr de caviar, tres puntos de emulsión de miel y se termina con la crema de queso. Decorar con los brotes dándole altura a la tartaleta.

CRUJIENTE DE TAPIOCA AL PARMIGIANO REGGIANO, SALSA SWEET CHILI



Guillaume Brun Egoneau



INGREDIENTES

Crujiente de tapioca

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

Salsa y hierba aromática

- 50 ml Sweet Chili salsa
- 5 g de cebollino

ELABORACIÓN

En un bol poner el queso Parmesano Reggiano rallado junto con la tapioca y remover. En un cazo, poner la leche, la mantequilla, la sal y llevar a ebullición. Una vez ha hervido, verter sobre la mezcla de Parmegiano y tapioca y remover.

Cubrir con un film transparente 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 de arroz sobrante y freír a 180°C hasta que se doren. Escurrir sobre papel absorbente.

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



Jose Luis Rodríguez Leite



INGREDIENTES

Setas Shimeji y brotes

- Setas Shimeji blancas
- Setas Shimeji Portobello
- Brotes varios

Crema de café

- 150 g de agua
- 4 g de café soluble
- 25 g de azúcar
- 5,5 g de Goma Xantana
- 200 g de mantequilla

Crema de Queso Mascarpone

- 150 g de azúcar
- 100 g de yema
- 500 g de queso Mascarpone Galbani Professionale
- 200 g de nata semimontada
- 6 g de gelatina en hojas (3 hojas)

Almíbar de café y Amaretto

- 500 g de azúcar
- 500 gr agua
- 50 cc de Amaretto (licor de almendras)

Hoja crujiente de café

- 80 g de zanahoria cocida
- 10 g de Isomalt
- 15 g de azúcar glass
- 5 g de glucosa
- 2 g de café soluble

Bizcocho sifón café- cacao

- 135 g de claras de huevo
- 90 g de yemas de huevo
- 90 g de azúcar
- 35 g de harina común
- 25 g de cacao en polvo
- 4 g de café soluble

Trufa de Amaretto

- 390 g de chocolate negro 64%
- 360 g de nata
- 40 g de glucosa
- 60 g de mantequilla pomada
- 60 g de Amaretto Disaronno

ELABORACIÓN

Setas Shimeji y brotes

Cortamos los tallos de las setas, las limpiamos y las reservamos. Los brotes los conservamos con un poco de papel húmedo.

Crema de café

Calentar el agua en el microondas y añadir a la Thermomix. Añadir el café soluble y el azúcar. Mezclar, añadir la goma xantana y turbinar bien. Derretir la mantequilla en el microondas y montar la crema de café añadiendo la mantequilla poco a poco en el 3.5 en la Thermomix. Reservar en manga.

Crema de Queso Mascarpone

Atemperar el queso lo primero, blanquear las yemas con el azúcar y mezclar con el Mascarpone. Montar la parte de la nata y en otra parte calentar y disolver la gelatina previamente remojada y secada. Añadir la nata con la gelatina a la mezcla de queso con yemas y azúcar. Por último, añadir la nata semimontada a la mezcla anterior.

Almíbar de café y Amaretto

Preparar el almíbar TPT y añadir por último el Amaretto. Dejar enfriar y reservar.

Hoja crujiente de café

Triturar todos los ingredientes en la Thermomix a 80°C durante 5 min. Enfriar 12 h en cámara. Estirar con ayuda de una espátula en silpat en forma de hojas (se podría utilizar una plantilla de conos u otras) y cocer 15 min. Volver a rellenar el molde con la masa y cocer otros 15 min. Desmoldar en caliente. Moldear antes de que se enfrien o trabajarlos bajo lámpara caliente.

Bizcocho sifón café- cacao

Triturar todos los ingredientes en robot hasta conseguir una mezcla homogénea. Pasar por chino fino para evitar cualquier grumo que pueda obstruir la válvula del sifón. Introducir en sifón, añadir las dos cargas. Guardar en cámara mínimo tres horas y verter en vasos. Cocer 40 seg individualmente en el microondas.

Trufa de Amaretto

Calentar la nata con la glucosa y añadir la mezcla caliente sobre el chocolate. Mezclar y dejar atemperar. Añadir por último la mantequilla pomada y el licor Amaretto.

QUESO, PISTACHO, AZAFRÁN



Bernardo Romo Pozo



INGREDIENTES

Mousse queso Flor de Esgueva

- 400 ml de nata
- 75 g de queso Flor de Esgueva
- 350 g de queso crema
- 250 g de queso Mascarpone
- 50 g de crema de pistacho
- 130 g de azúcar

Glase chocolate blanco

- 15 g de mantequilla
- 30 ml de suero de queso Parmigiano Reggiano Galbani
- 250 g de chocolate blanco
- 2 g de cacao en polvo

Cremoso Flor de Esgueva y pistacho

- 350 g de queso Flor de Esgueva
- 100 g de azúcar
- 100 g de pistachos
- 100 g de nata

Cremoso de azafrán

- 500 ml de nata
- 1 g de azafrán Velador Ecológico
- 250 g de queso Flor de Esgueva
- 150 g de azúcar

Mermelada de fresones asados

- 1 kg de fresones
- 750 g de azúcar
- Zumo de medio limón
- Ralladura de naranja y limón

ELABORACIÓN

Mousse queso Flor de Esgueva

Ponemos en un cazo el queso rallado Flor de Esgueva, nata y diluimos hasta obtener una crema fina y enfriamos. Por otra parte, añadimos en la Thermomix la base anterior con el resto de ingredientes y montamos. Reservamos en frío. Una vez que los ingredientes anteriores estén fríos introducir la mezcla dentro del molde de huevo y congelar.

Suero Lácteo de queso Parmigiano

Para obtener el suero lácteo, debemos poner un cazo con agua y llevarlo a ebullición. Cuando levante el hervor añadir el queso Parmigiano Reggiano rallado, remover hasta que el parmesano se disuelva y dejar infundir durante 15 minutos fuera del fuego. Pasar por una estameña y obtendremos el suero.

Glase chocolate blanco

Juntamos la mantequilla con el suero lácteo (obtenido previamente del queso Parmigiano Reggiano Galbani) y con el chocolate blanco. Calentar en baño María. Por último, cuando tengamos todo mezclado incorporar el cacao en polvo. Sacamos del congelador nuestra esfera de huevo y la bañamos en la mezcla de chocolate blanco que ya habíamos elaborado con anterioridad.

Cremoso Flor de Esgueva y pistacho

Turbinamos los pistachos con el azúcar hasta obtener un plariné. Añadimos el queso y seguimos turbinando. Cuando estén todos los ingredientes bien mezclados añadimos la nata (debe de estar muy fría) y montamos. Introducimos en una manga pastelera y reservamos en frío hasta montaje.

Cremoso de azafrán

Ponemos en un cazo todos los ingredientes. Levantamos, envasamos en manga pastelera y enfriamos.

Mermelada de fresones asados

En una bandeja de horno, poner los fresones partidos en cuartos, el azúcar, el zumo de limón y la ralladura de limón y naranja. Lo cubrimos con un papel de aluminio a 180°C durante 25 min. Pasamos por la Thermomix la elaboración anterior para texturizar. Introducimos en manga pastelera y enfriamos.

Montaje

De base de nuestro bocado con queso pondremos un algodón de azúcar y sobre este, nuestro falso huevo de queso Flor de Esgueva. Para mantener el equilibrio de nuestro huevo pondremos un cremoso de queso Flor de Esgueva y pistacho. Colocaremos unas lágrimas de mermelada de fresones, otras de cremoso de azafrán y Flor de Esgueva y por último una ralladura de naranja fresca y unos trocitos de hierbabuena para aportar frescor.

OVEJA DE FLOR DE ESGUEVA



Rafael Bautista Tirado



INGREDIENTES

Para el buñuelo asiático

- 290 g de harina de fuerza
- 14 g de miel de montaña
- 60 g de azúcar
- 100 g de agua
- 4 g de bicarbonato
- 4 huevos

Para el nucleo lacteo de guiso de oveja

- 500 g de cuello de oveja guisada
- 500 g de leche de oveja
- 25 g de harina
- 150 g de mantequilla de oveja

Para la espuma de queso Flor de Esgueva

- 125 g de queso crema de oveja
- 50 g de queso Flor de Esgueva rallado
- C/s de sal
- 100 g de nata líquida
- 100 g de leche de oveja
- 20 g de proespuma

Otros

- Galleta de pan con forma de cara de oveja
- Flor de romero

ELABORACIÓN

Buñuelo asiático

Procedemos a poner todos los ingredientes en el vaso de la túrmix y mezclamos bien. Reservamos para su posterior uso.

Nucleo lacteo de guiso de oveja

Ponemos en una olla a guisar los cuellos, una vez estén dorados añadimos todas las verduras y braseamos, cubrimos con vino tinto y reducimos, cuando tengamos el vino reducido a seco cubrimos de agua y cocemos durante 10 h a fuego muy suave. Enfriamos y desmigamos la carne, colamos el caldo y reducimos para añadirlo a la carne.

Por otra parte procedemos a hacer una bechamel sencilla, mantequilla derretida, tostamos la harina y la añadimos, rehogamos unos minutos y vamos añadiendo la leche poco a poco, cuando tengamos la bechamel añadimos la carne de oveja y concentramos, pasamos a un recipiente y enfriaremos, cuando este fría la masa procedemos a hacer esferas de unos 15 g y enfriamos.

espuma de queso Flor de Esgueva

En un cazo ponemos la leche y la nata, llevamos a ebullición, retiramos del fuego y añadimos los quesos y el proespuma, trituramos y colamos. Por último, metemos dentro del sifón y añadimos dos cargas de gas.

Presentación

Con la ayuda de un palillo pasamos las esferas de oveja por la masa del buñuelo, escurrimos y freímos en un cazo con aceite de girasol a 150°C, sacamos y escurrimos el exceso de aceite. Colocamos en su cucharita, procedemos a poner la espuma cubriendo el buñuelo por completo, coronamos con la galleta y añadimos las flores de romero.

RAVIOLI



Amparo Bailach Mendoza



INGREDIENTES

Carpaccio de solomillo

- Solomillo de ternera

Guiso de callos

- 1 kg de callos de ternera limpios
- 2 chorizos
- 2 morcillas
- Una punta de jamón serrano
- 2 trozos de panceta
- 2 guindillas
- 3 clavos de olor
- 1/2 cucharada de pimentón dulce
- 1/2 cucharada de pimentón picante
- 1 cucharadita de cominos molidos
- 2 cebolletas
- 4 dientes de ajo
- 250 ml de tomate frito
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

Crema de Flor de Esgueva

- Queso Flor de Esgueva
- Nata
- Pimienta

Tosta de hojaldre

- Masa de hojaldre
- Huevo

ELABORACIÓN

Carpaccio de solomillo

Limpiamos la pieza de carne. Envolvemos en papel film dándole forma redonda y semi congelamos. Una vez frío cortamos en rodajas finas y reservamos.

Guiso de callos

Ponemos los callos en la olla express con un poco de sal y cubiertos de agua y cocemos unos 45 min. Una vez cocidos los callos, añadimos el jamón, laurel, la panceta, la morcilla y un chorizo y cocemos a fuego suave con la olla abierta.

Mientras, en una sartén, ponemos un poco de aceite de oliva virgen extra y pochamos a fuego suave la cebolla picada y los ajos junto con las cayenas. Cuando comiencen a dorarse añadimos un chorizo en rodajas y freímos. En ese momento añadimos los cominos y los dos tipos de pimentón, mezclamos y añadimos el tomate frito.

Mezclamos todo y vertemos a la olla con los callos. Incorporamos las dos morcillas y cocinamos todo junto otros 30 min. a fuego medio. Reservamos.

Crema de Flor de Esgueva

Calentamos la nata junto con la pimienta y añadimos el queso previamente rallado. Turbinamos hasta que se ligue y quede una crema fina sin grumos. Reservamos.

Tosta de hojaldre

Estiramos y cortamos la masa de hojaldre con un molde redondo. Pinchamos la masa, pintamos con huevo batido y horneamos con peso encima para que no suba durante 15 min. Reservamos.

Montaje

En papel film ponemos dos lonchas finas de panceta en forma de cruz. Después colocamos la rodaja de solomillo bien estirada y a continuación, en el centro del solomillo disponemos el guiso de callos previamente escurridos y picados.

Envolvemos el ravioli y semi congelamos para poder quitarle el film a posteriori.

En una sartén caliente marcamos el ravioli ya desfilando hasta que dore, después lo colocamos sobre la tosta de hojaldre y añadimos unos puntos de crema de queso alrededor del ravioli y un punto grande encima.

Finalmente, colocamos micro brotes y flor de cebolla sobre los puntos de la crema.

UN RISOTTO, DE UN BOCADO



Raúl Lopera Pérez



INGREDIENTES

Para el crujiente de arroz

- 1 oblea de papel de arroz
- Aceite de girasol

Para el falso CEP de parmesano

- 250 ml de nata fresca de granja
- 65 g de queso parmesano
- Sal

Para el falso pie de CEP de berenjena

- 1 berenjena
- 25 ml de salsa Teriyaki

Para la salsa de Boletus Edulis

- 100 ml de zumo de Boletus fresco a la brasa
- 20 g de Boletus deshidratado
- 200 ml agua
- 5 g de almidón de maíz
- Sal

Para la salsa de caldo de ave y cebollas a la mantequilla

- 150 g de cebolla blanca picada
- 125 g de mantequilla de granja
- 300 ml de caldo de ave
- 50 g de parmesano
- 50 g de arroz

ELABORACIÓN

Crujiente de arroz

Cortar el papel en forma de rectángulo y freírlo en aceite de girasol a 180°C. Ponerlo en papel secante y reservar.

Falso CEP de parmesano

Montar la nata fresca junto con el parmesano, rectificar de sal y dejar reposar. Darle forma de Boletus y rebozarlo con Boletus en polvo hasta que parezca una seta.

Falso pie de CEP de berenjena

Asar la berenjena en la brasa hasta que esté cocida, pelarla y darle forma del pie del Boletus. Lacar con salsa Teriyaki.

Salsa de Boletus Edulis

Cocinar el Boletus en la brasa y pasarlo por un extractor de jugos, mezclar el jugo con los otros componentes y dejar reducir 5 min. Emulsionar la salsa con almidón de maíz.

Salsa de caldo de ave y cebollas a la mantequilla

Elaborar un risotto tradicional. Pochar la cebolla con la mantequilla, añadir el arroz y añadir el caldo de ave poco a poco mientras se va removiendo. Una vez cocinado el arroz, añadir el parmesano y mantecar el risotto. Una vez elaborado, triturar el risotto y colar hasta obtener la textura de salsa con un sabor intenso a risotto.

Montaje

Utilizar como base el crujiente de papel de arroz. Poner el falso Boletus junto con el pie de berenjena y disponer varios puntos de las dos salsas encima del snack. Montar en el plato.

PANI PURI TRIFÁSICO



Miguel Borreguero San Pedro



INGREDIENTES

- 6 uds de masa de pani-puri indio
- 350 g de queso Parmigiano Galbani
- 150 g de nata para montar 35% M.G. President
- 6 g de gelatina neutra
- 250 g de queso Mascarpone Galbani
- 18 uds de anchoas de Santoña "La Machina"
- 4 tomates medianos de Cantabria ecológico Ecotierramojada
- 750 g de azúcar blanco
- 1 raíz de jengibre

ELABORACIÓN

Cremoso de Parmigiano

Poner primeramente las colas de pescado (gelatina) a remojo y una vez hidratadas, escurrirlas bien. Añadir las a la nata President previamente calentada en un cazo a fuego medio/bajo sin que llegue a hervir. Rallar el queso Parmigiano finamente con ayuda de un rallador Microplane y añadir a la nata. Con ayuda de una varilla y a fuego suave sin dejar de remover, integrar bien el queso con la nata. Turbinar en la Thermomix para que resulte fino. Pasar a un túper de plástico, poner papel film a piel y reservar en frío en cámara. Cuando haya enfriado y cogido cuerpo, introducir en manga pastelera desechable y reservar.

Mousse de Mascarpone y anchoas de Santoña

Turbinar en Thermomix el queso Mascarpone y añadir las anchoas bien escurridas. Si resulta muy espeso, añadir un poco de nata. Rectificar de sal si es necesario, aunque con la sal que aportan las anchoas no suele serlo. Meter en manga pastelera desechable.

Confitura de tomate y jengibre

Lavar bien los tomates eco de Cantabria, trocearlos y ponerlos junto con el azúcar en un cazo de fondo antiadherente. Pelar y añadir también un trozo de jengibre generoso. Dejar cocer todo a fuego lento durante 1 hora y media. Colar el exceso de agua o almíbar y triturar todo en la Thermomix. Colar aprovechando que aún está caliente por un colador fino y reservar en un túper de plástico en nevera hasta que enfíe y tenga textura de confitura. Una vez frío, meter en manga pastelera desechable.

Montaje

En una sartén con abundante aceite de girasol, freír las masas de Pani-puri a 180°C y retirar a papel de cocina para quitar el exceso de aceite. Realizar un pequeño orificio en la parte superior del pani-puri con la ayuda de una puntilla de cocina. Primeramente, rellenar la mitad con el cremoso de Parmigiano. Después rellenar la otra mitad con la mousse de Mascarpone y anchoas. Por último en la parte superior y sobresaliendo un poco por el exterior del Pani-puri, poner la confitura de tomate y jengibre. Para terminar, decorar con unos brotes tiernos o una flor de capuchina comestible.

NO ES LO QUE TE ECLAIR



Francisco Medina Lara



INGREDIENTES

Para el Eclair de Parmesano

- 70 g de leche
- 70 g de agua
- 70 g de mantequilla sin sal
- 10 g de azúcar
- 3 g de sal
- 100 g de harina de trigo
- 2 huevos L
- 30 g de queso Parmesano

Para el relleno de morcilla y queso Brie

- 250 g de sangre de pollo
- 100 g de cebolla
- 100 g de puerros
- 50 g de mantequilla
- 1 g de comino
- 1 g de pimentón dulce
- 200 g de queso Brie

Para el cremoso de Foie

- 100 g de foie micuit
- 200 g de Mascarpone

Para la cobertura de pistacho

- 5 g de praliné de pistacho
- 5 g de manteca de cacao

Para el frosting de higos

- 100 g de queso Mascarpone
- 150 g de confitura de higos
- 1 hoja de gelatina

ELABORACIÓN

Eclair de Parmesano

En un cazo ponemos todos los ingredientes menos la harina y los huevos. Ponemos el cazo al fuego y llevamos a ebullición. Cuando este llegue a ebullición, retiramos del fuego y añadimos la harina. Movemos con movimientos enérgicos para que no queden grumos. Añadimos los huevos batidos poco a poco y removemos para que la masa los vaya integrando hasta tener la textura deseada. Una vez obtenida la textura de la masa deseada, pasamos a la manga pastelera con boquilla estrellada y dejamos reposar una media hora. Pasado ese tiempo, sobre un silpat escudillamos la masa de un tamaño no superior a 4-5 cm de largo, puesto que después aumentará su tamaño. Horneamos 15-20 min a 180°C.

Relleno de morcilla y queso Brie

En una olla, con mantequilla, sofreímos el puerro y la cebolla en brunoise. Cuando estos estén caramelizados, le añadimos la sangre que previamente habremos cortado en cubos de 1 cm aproximadamente. Añadimos el pimentón y el comino y probamos de sal. Fuera del fuego, añadimos el queso para que se funda con el calor residual. Pasamos a Thermomix y trituramos hasta obtener la textura de una crema. Pasamos a una manga y reservamos en la nevera.

Cremoso de Foie

En un bol añadimos el Mascarpone y el foie micuit. Con la ayuda de una varilla, removemos hasta tener una crema homogénea. Pasamos a manga con boquilla estrellada y reservamos en nevera.

Cobertura de pistacho

Fundimos la manteca de cacao y añadimos el praliné de pistacho. Reservamos a temperatura ambiente para que no se vuelva sólida la mezcla.

Frosting de higos

Ponemos la hoja de gelatina en agua fría y dejamos que se hidrate. Calentamos la confitura de higos y añadimos la hoja de gelatina para que se disuelva bien. En un bol, añadimos el queso Mascarpone y la confitura de higos a temperatura. Pasamos a una manga, a la que posteriormente le cortaremos la punta en un ángulo de 45°.

Montaje del plato

Con la ayuda de un cuchillo de sierra, cortamos el eclair por la mitad. Con la parte superior la tapamos con la cobertura de pistacho y la dejamos secar. Con la parte inferior, vaciamos, si hubiera quedado algo masa, para que quede hueca. Añadimos el relleno de morcilla y queso Brie. A continuación pondremos el cremoso de foie y mascarpone haciendo movimientos circulares con la manga. Ponemos la tapa que previamente hemos bañado en praliné de pistacho, a la que añadiremos el frosting de higos haciendo movimientos serpenteantes. Para terminar, y a modo de decoración pondremos un trozo de higo cortado en cuña, unos brotes de micromezclum, y una palomita de Parmesano, la cual hemos hecho con la corteza del queso Parmesano, cortada en dados y dándole tres minutos en el microondas.

PANAL DE QUESO



Pau Mirasol Castelar



INGREDIENTES

Panal de queso con miel, tierra de almendra y hierbas

- 180 g de queso Mascarpone Galbani Professionale
- 180 g de queso Brie Président
- 160 g de nata
- 230 g de nata semimontada
- 60 g de yema
- 50 g de agua
- 145 g de azúcar blanco
- 6 hojas de gelatina

Crumble de almendras

- 250 g de harina
- 250 g de almendra molida
- 250 g de azúcar moreno
- 250 g de mantequilla

Base crujiente de parmesano

- C/s de queso Parmesano

Decoración

- Flores de romero
- Flores de hinojo
- Flores y brotes
- Romero
- Hojas de naranjo
- Brotes de hinojo fresco

ELABORACIÓN

Panal de queso con miel, tierra de almendra y hierbas

Lo primero, semi montar la nata y reservar en frío. Realizar una pasta bomba, haciendo un almíbar con el azúcar y el agua a 118°C e incorporar en forma de hilo a las yemas mientras se monta. En otro recipiente a fuego deshacer los dos quesos con la nata e incorporar las hojas de gelatina previamente hidratadas. A continuación, mezclar los quesos con la pasta bomba y una vez integrado, añadir la nata semimontada. Una vez tengamos la mezcla lista, preparar la bandeja gastronorm con la forma deseada, verter la mezcla y congelar. Una vez en congelación, cortar con cortapastas y reservar para el emplatado.

Crumble de almendras

Poner todo en la kitchen, incorporar la mantequilla fría en dados. Cuando la masa este granulosa, extender en bandeja con papel y congelar 10 min. Hornear a 175°C de 10 a 12 min. Una vez frío, triturar en Thermomix y dejarlo como una tierra.

TACO OHANNA



Ismael Martínez Naceri



INGREDIENTES

Para el taco

- Obleas para Gyoza
- Langostinos
- Lima
- Aguacate
- Sal Maldon ahumada
- 8 g de picante aji Limo
- Cebollino
- Soja
- 150 g de queso Mascarpone Galbani Professionale
- Queso Parmigiano Reggiano Galbani

Para el dressing de lima

- 250 g de lima exprimida
- 1 cucharada de aji limo
- 3 cucharadas de soja

Decoración

- Flores secas
- Polvo de oro

ELABORACIÓN

Taco

Freímos la oblea de Gyoza en freidora a 180°C hasta que adquiera un color un poco dorado y tenga textura crujiente. Mezclamos el queso Mascarpone con el aji amarillo para elaborar la crema de la base del taco y reservamos en manga pastelera. Pelamos los langostinos y limpiamos la tripa para posteriormente picar en forma de tartar. Cortamos el aguacate en dados muy pequeños para incorporarlos en el langostino. Picamos el cebollino en micro brunoise.

Dressing de lima

Mezclamos el zumo exprimido de lima con el aji limo y la soja.

Montaje

Añadimos a los langostinos los dados de aguacate con un poco de aceite de oliva y sal maldon ahumada y el dressing de lima y movemos. Incorporamos todo en 1 manga pastelera. Rellenamos el taco con una tira gruesa de Mascarpone aji. Rellenamos el taco con la gamba y dados de aguacate. Ponemos cebollino picado. Rallamos con microplaine el queso Parmigiano Reggiano por encima. Decoramos con flores secas y polvo de oro.

BOMBÓN PORTOBELLO



Alberto Villegas Villegas



INGREDIENTES

- Champiñones Portobello ecológicos que cultivamos en Paredes de Nava (Palencia)
- 1.500 g de queso Mascarpone Galbani
- 450 g de queso Brie President
- 450 g de mousse de Foie de Villamartin
- 25 g de brisura de trufa melanosporum
- 250 g de membrillo natural
- Panko sin gluten un poquito picante
- 250 ml de Amantia (vino semidulce de hielo Torquemada - Palencia)
- 1 L de nata President
- 350 g de azúcar

ELABORACIÓN

Cortamos los champiñones al ras con su pie y los reservamos para la masa. Por otro lado freímos los champiñones una vez están quitados el pie y la primera capa del champiñón y lo reservamos.

La parte del pie del champiñón la pochamos hasta alcanzar la textura necesaria, los dejamos reposar y enfriar para una vez están listos hacemos una masa junto con los quesos, el foie, el membrillo y la brisura de trufa.

Una vez realizada esa masa, la dejamos reposar y poco a poco vamos a ir rellenando el champiñón Portobello. Una vez rellenado, lo rebozamos en el panko y lo dejamos reposar para después pasar a freírlo.

Por otro lado, con el azúcar, la nata y el Amantia realizamos un toffee para a la hora de servirlo coronar el bombón y así conseguir esa mezcla de sabores.

HELADO DE TU INFANCIA



Estefanía Meylán Carmona



INGREDIENTES

Para la base del helado

- 50 g de queso Mascarpone
- 50 g de queso Brie
- 75 g de nata culinaria
- 75 g de nata para montar
- 35 g de azúcar
- 1 hoja de gelatina

Para el relleno

- 100 g de frutos rojos
- 30 g de azúcar
- 1 hoja de gelatin
- 15 g de Peta Zetas

Para la decoración

- 300g de chocolate blanco
- 1 c/s de frutos rojos liofilizados

Para el Coulis de frambuesa

- 75 g de frambuesas
- 20 g de azúcar

ELABORACIÓN

En un cazo, metemos el queso Brie, la nata culinaria, la nata para montar, el azúcar y el queso Mascarpone. Para que se vaya deshaciendo el queso Brie, trituramos con la túrmix para evitar que queden algunos pequeños grumos.

Echamos la hoja de gelatina previamente hidratata y dejamos que se deshaga con la mezcla anterior. Añadimos también los Peta Zetas.

Colamos y lo metemos en los moldes de helado, congelamos y esperamos a que este este solido.

Para el relleno, cogemos en un cazo e incorporamos los frutos rojos y el azúcar. Trituramos con la túrmix, le añadimos la hoja de gelatina y rellenamos el mismo molde de helado pero solo hasta la mitad o una cuarta parte. Reservamos y esperamos a que este algo solido. Posteriormente añadimos la base del helado que teníamos reservada de antes y dejamos un rato en el congelador.

Mientras tanto, vamos derritiendo en el microondas o al baño maría el chocolate blanco para poder bañar el helado. Una vez bañado, lo decoramos con frutos rojos liofilizados.

Para el coulis, colocamos la frambuesa y el azúcar en un cazo y dejamos cocer hasta que espese algo, luego trituramos y metemos en biberón. Podemos colarlo si queremos quitarle las pepitas del fruto.

POSTRE TROMPETAS



Andoni Sánchez Dublín



INGREDIENTES

Para la crema de queso y trompetas

- 100 g de trompetas negras
- 200 g de queso crema Mascarpone
- 100 g de nata
- 400 g de agua
- 200 g de azúcar
- 100 g de almíbar de trompetas negras

Para el crumble de boletus y cacao

- 5 g de cacao
- 60 g de mantequilla
- 25 g de harina de boletus
- 70 g de azúcar glass
- 100 g de harina

ELABORACIÓN

Crema de queso y trompetas

Elaboramos un almíbar de trompetas negras con las medidas indicadas en la receta, lo apartamos y dejamos enfriar. Retiramos las trompetas y en un vaso batidor agregamos la nata el queso y la proporción de almíbar. Lo trituramos todo y lo introducimos en un sifón de 0'5 l. Le añadimos dos cargas y vertemos la espuma en un bol. Trabajamos la espuma para que quede una textura similar a la de una mousse y lo introducimos en una manga pastelera. Reservamos para el emplatao.

Crumble de boletus y cacao

Vertemos todos los ingredientes indicados en el apartado anterior en un bol y unificamos. Envolvemos en film en forma de "bola" y congelamos. Cuando esté congelado lo rallamos sobre una bandeja y horneamos a 180°C. Según el tipo de horno debemos controlar el tiempo para que no se queme (aproximadamente 5 min). Reservamos para el emplatao.

Para terminar, laminamos algunas trompetas negras de las que utilizamos para elaborar el almíbar y las reservamos para el emplatao.

BOCA CHEESE



Manuel Tirado Delgado



INGREDIENTES

Patè a choux de vainilla

- 500 g de leche
- 250 g de mantequilla
- 10 g de azúcar
- 5 g de sal
- 250 g de harina floja
- 470 g de huevo
- 2 g de vaina de vainilla de Madagascar

Craquelin de pistacho y naranja

- 20 g de pistacho
- 10 g de ralladura de naranja
- 380 g de azúcar
- 380 g de harina floja
- 300 g de mantequilla

Caramelo

- 165 ml de agua
- 500 g de azúcar

Cremoso de Mascarpone

- 500 g de queso Mascarpone

Praliné de Pistacho

- 60 g de pistacho
- 40 g de azúcar
- 1 g de sal

Caviar de Naranja

- 100 g de jugo de naranja
- 1 g de agar-agar
- 100 g de aceite de girasol

Decoración

- 400 g de cobertura blanca
- 75 uds de hojas de Hierbabuena

ELABORACIÓN

Patè a choux de vainilla

Hervir la leche junto con la mantequilla, la vainilla, la sal y el azúcar. Agregar la harina tamizada y esaldarla. Incorporar los huevos en 3 veces y trabajar la masa. Escudillar en silpat puntos de 4 cm de Ø, añadirle el craquelin en la parte superior (receta a continuación en el siguiente punto). Hornear a 190°C con calor arriba y abajo durante 30 min.

Craquelin de pistacho y naranja

Picar los pistachos y mezclar junto con la ralladura de naranja. Mezclar todos los ingredientes restantes y estirar la masa (1 cm de grosor) en papel sulfurizado. Congelar y una vez congelado cortar discos de 2 cm de Ø. Colocar en los puntos de pasta choux antes de ser horneada.

Caramelo

Elaborar un caramelo rubio y mantener la temperatura constante a 160°C. Caramelizar la parte inferior de las lionesas y dejar cristalizar.

Cremoso de Mascarpone

Trabajar el Mascarpone con lengua hasta obtener una crema más fina, depositar en manga y escudillar en las lionesas. La idea de esta elaboración es aprovechar el producto en su totalidad y no añadirle ningún sabor al Mascarpone ya que quiero sacarle su sabor y no añadirle matices.

Praliné de Pistacho

Tostar los pistachos con la sal en horno a 190°C. Realizar un caramelo rubio y añadir los pistachos tostados. Trabajar la mezcla en refinadora, Thermomix o túrmix hasta obtener un praliné liso. Escudillar las lionesas de Mascarpone añadiendo el praliné de pistacho.

Caviar de Naranja

Disponer en vaso americano el aceite de girasol y enfriar a 3°C. Hervir el jugo de naranja junto el agar-agar y depositar en biberón o en pipeta. Escudillar la mezcla en el aceite de girasol hasta obtener unas perlas idénticas al caviar. Pasar el caviar por agua fría para limpiarlo de impurezas y restos del aceite. Disponer el caviar en la parte superior de las lionesas.

Decoración

Atemperar la cobertura y escudillar sobre papel de guitarra. Cortar en discos de 5 cm de Ø y colocar en el lateral de la lionesa. Disponer en el centro del disco una hoja de hierbabuena.



Rocío Maya Díaz



INGREDIENTES (7 pax)

- 250 g de queso Brie Président
- 120 g de queso Mascarpone Galbani Professionale
- 150 ml de nata para montar 35% M.G. Président
- 60 g de miel D.O. Villuercas-Ibores
- 4 huevos
- 1 boniato
- 40 g de harina de trigo
- 60 g de castañas
- 6 g de levadura fresca
- 50 g de azúcar glass
- 2 g de caramelo líquido
- 100 g de caqui
- 1 g de sal
- Vainilla al gusto
- 1 g de goma Garrofin
- Canela al gusto
- Jengibre al gusto
- Ras al hanout al gusto
- Nuez moscada al gusto

ELABORACIÓN

Para el Pionono especiado de Brie, boniato y castañas

Precalentar el horno a 170°C. Comenzar blanqueando las yemas con 45 g de miel DO Villuercas-Ibores. Incorporar el boniato rallado y batir añadiendo 150 g de queso Brie Président. Terminar añadiendo las castañas trituras, la canela, el jengibre, la nuez moscada y la harina tamizada junto a la levadura y triturar. Montar las claras y unir poco a poco con movimientos envolventes. Verter en moldes cilíndricos y hornear 20 min, dejar enfriar y vaciar el centro del bizcocho. Reservar.

Para la falsa yema

Mezclar la pulpa del caqui con la goma garrofin, un poco de agua, azúcar y vainilla. Calentar, escudillar en molde semiesférico y congelar.

Para el boniato especiado

Asar el boniato en horno a 220°C. Hacer una crema con el resultante, la nata Président, el Ras al hanout y el caramelo líquido previamente hecho. Triturar y rellenar un biberón, reservar.

Para la chantilly de Mascarpone Galbani y Brie Président

Poner en un bol nata Président, queso Brie Président, queso Mascarpone Galbani y azúcar glass. Batir con varilla eléctrica a baja velocidad. Cuando esté todo incorporado aumentamos la velocidad hasta montar. Cuando este montada, añadir 15 g de miel y amasar con movimientos envolventes. Rellenar manga y refrigerar.

Final y montaje

Rellenar el interior del Pionono especiado de Brie, boniato y castañas con la chantilly de Mascarpone, Brie y miel. Disponer puntos de la crema de boniato asado en los bordes del Pionono. Colocar la falsa yema de caqui en el centro y poner en el hueco del tiovivo elegido para emplatar.



José Pedro Pastor González



INGREDIENTES

- Dulce de pimiento
- Tapenade de aceitunas negras (con tomillo, romero, orégano y ajo)
- Paté de berenjena asada (berenjena asada, ajo y aceite)
- Crema de queso Flor de Esgueva (realizada con mantequilla, queso Flor de Esgueva y nata Président)
- Chocolate con leche
- Nueces picadas

ELABORACIÓN

Se pone la mermelada de pimiento de base, encima la tapenade de aceitunas (a base de aceitunas negras, orégano, tomillo, romero, ajo y aceite). Seguidamente pondremos el paté de berenjena (berenjena asada, ajo, aceite, pimienta y sal, en la batidora). A continuación, la crema de queso (sartén con nata, queso rallado, mantequilla y sal) y finalizamos echando el chocolate y la nuez molida.

LINGOTE DE PARMESANO PERLADO



Sara Chamorro Martín



INGREDIENTES

Para el lingote

- 125 g de leche
- 180 g de queso Parmesano
- 120 g de queso Mascarpone
- 30 g de manteca de cacao
- Manteca de cacao de Mycryo
- Chocolate negro 75%

Para el candi de parmesano

- 250 g de azúcar
- 85 g de agua
- 200 g de queso Parmesano
- Harina de arroz

Decoración

- Colorante rojo perlado
- Colorante plata
- Bomboneras

ELABORACIÓN

Primero elaboramos el candi de Parmesano. Cogemos y secamos la harina de arroz en el horno sin que se queme y sin que coja color. Después, cuando lo saquemos del horno lo colamos en una bandeja que vayamos utilizar, reservando un poquito aparte. Alisamos la harina, que tiene que tener como dos o tres centímetros de grosor y le damos la forma que hayamos elegido para el candi.

Posteriormente, elaboramos el candi de la siguiente manera: cogemos y hacemos un jarabe con el azúcar y el agua tiene que llegar a la temperatura de 110°C, añadimos el queso Parmesano rallado, lo mezclamos bien y lo trituramos con la túrmix. Lo colamos, lo pasamos de un cazo a otro varias veces para que se enfríe y lo pasamos a un biberón para después añadirlo a la bandeja que tenemos preparada con la forma que lo vamos a elaborar.

Una vez echado el jarabe de Parmesano, lo cubrimos con la harina de hemos reservado espolvoreándolo con un colador y después dejamos durante unas horas. Dependiendo del tamaño, suelen estar entre 4 y 8 horas hasta que se forme el caramelo que tiene que quedar cristalizado por fuera y líquido en el interior.

Después elaboramos el relleno del bombón. Rallamos el queso Parmesano y lo reservamos. Calentamos la leche hasta que hierva, añadimos el queso Parmesano rallado que habíamos reservado y el queso Mascarpone. Mezclamos bien hasta que se disuelva. Añadimos la manteca de cacao, le metemos la túrmix para quitar los posibles grumos que tenga el queso y trituramos sin meterle aire. Emulsionamos hasta que veamos que coge brillo. Después lo pasamos a una manga y lo reservamos hasta que lo vayamos utilizar para rellenar los bombones.

Cogemos el molde, lo limpiamos bien y lo secamos. Después pintamos el molde con los colorantes y atemperamos el chocolate negro. Lo derretimos a 44°C y después bajamos la temperatura a 35°C. Le añadimos la manteca de cacao mycryo y lo volvemos a bajar a 31°C. Entonces ya lo podemos utilizar para hacer los bombones.

Rellenamos el molde con el chocolate, le damos unos golpes en la mesa para quitar las burbujas y volcamos el resto del chocolate en el bol dándole unos golpecitos suaves para quitar el exceso. Limpiamos el molde con ayuda de una espátula para quitar el exceso de chocolate, dejamos cristalizar y una vez cristalizado, rellenamos con la crema de queso.

Hasta la mitad ponemos los candi que hemos sacado de la harina de arroz y que habremos limpiado con una brocha sin romperlos. Añadimos un poco más de crema para cubrir el candi y por último añadimos una capa fina de chocolate. Con ayuda de una espátula quitamos el exceso, dejamos que cristalice y cuando este cristalizado desmoldamos y los colocamos en las bomboneras para servir.

BUÑUELO DE QUESO DE OVEJA Y TASAJO DE CABRA VERATO



Ángel Sánchez Alcón



INGREDIENTES

Núcleo de queso

- 250 g de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva
- 90 g de queso Mascarpone Galbani Professionale
- 200 g de nata
- 0,2 g de goma Xantana

Masa de fritura

- 130 g de huevo
- 30 g de azúcar
- 145 g de harina de trigo
- 8 g de miel
- 50 g de agua mineral
- 1,5 g de bicarbonato

Migas de Tasajo

- C/s de Panko
- C/s de Tasajo picado

ELABORACIÓN

Núcleo de queso

Infusionar la nata en la Thermomix, junto con el queso en trozos previamente cortados a 65°C durante 3 min y velocidad 2.

Una vez disuelto el queso, añadir el Mascarpone y la goma Xantana. Triturar hasta conseguir una masa fina y homogénea. Colocar en manga, rellenar los moldes de media esfera y la congelamos.

Una vez congelados, calentar las bases de dos medias esferas y juntarlas para formar una esfera completa lo más rápido posible para que no pierda congelación. Congelar y reservar.

Masa de fritura

Mezclar en la Thermomix todos los ingredientes para que quede una masa homogénea. Dejar reposar unas 3 h en la cámara.

Migas de Tasajo

En una sartén, saltear el Panko para que quede lo más crujiente posible. Deshidratar el Tasajo picado para secarlo. Juntar el Panko y el Tasajo deshidratado para hacer las migas. Reservar.

Emplatado

Coger un núcleo congelado y pincharlo con la ayuda de una aguja. Una vez listo, sumergirlo en la masa de fritura (tiene que estar muy fría). Freír en el aceite vegetal a 160°C. Reservar.

En el plato de presentación hacer con las migas un pequeño círculo con la ayuda de un aro, donde pondremos el buñuelo y terminar con una fina loncha de tasajo encima del mismo.

MASCARPRESE



Antonio Cavanillas Madsen



INGREDIENTES

Para la Bomba de queso

- 250 g de queso Mascarpone Galbani Professionale
- 5 g de gelatina
- 2 g de sal
- 1 g de pimienta negra molida
- 5 g de albahaca seca
- 40 g de salsa de tomate casero
- 20 g de reducción de vinagre balsámico

Para el empanado

- 50 g de harina de trigo simple
- 3 huevos de gallina medianos
- 100 g de queso Flor de Esgueva rallado
- 100 g de Panko

ELABORACIÓN

Trabajar el Mascarpone a 80°C con la sazón e incorporar la gelatina hidratada. Calentar la salsa de tomate a 80°C e infusionar 15 min la albahaca seca. Enfriar.

Añadir la reducción de vinagre y homogeneizar. Introducir en una jeringuilla grande y reservar en frío.

Rellenar hasta $\frac{3}{4}$ partes medias esferas y semi-coagular en frío. Introducir la mezcla con la jeringuilla hasta llenar las medias esferas y bloquear en el congelador. Unir las medias esferas formando esferas perfectas.

Empanar pasando primero por harina, huevo y queso Flor de Esgueva rallado. Posteriormente, pasar por huevo y Panko.

Descongelar a temperatura ambiente y freír en abundante aceite de oliva a 170°C. Escurrir con papel absorbente y servir inmediatamente.

RISOTTO SOCARRAT LACTALIS



Aitor Martínez Ros



INGREDIENTES

Socarrat de Flor de Esgueva

- 2 L de fondo Blanco (pollo y costilla)
- 500 g de arroz Bomba
- 20 g de maicena de tapioca
- 300 g de Flor de Esgueva
- 30 g de guisantes Lagrima
- C/s de aceite de oliva

Emulsión de manzana caramelizada

- 4 manzanas Golden
- C/s de mantequilla
- C/s de azúcar
- 50 g de Mascarpone

Crujiente de Parmesano

- 10 uds de hojas de obulato
- 200 g de nata
- 200 g de Parmesano
- 10 g de sal

ELABORACIÓN

Socarrat de Flor de Esgueva

Reducir el caldo de pollo y costilla 1/4 parte, añadir en ese momento el arroz y dejar hervir durante 7 min. Transcurrido ese tiempo, colar y disponer el arroz sobre una bandeja metálica previamente fría, dejando enfriar en nevera para cortar su cocción.

Triturar con la ayuda de un turmix 200g de caldo de la cocción junto a 20 g de maicena de tapioca. Calentar en la vitro una sartén antiadherente de 28 cm de diámetro, saltear ligeramente 150 g de arroz y de manera inmediata añadir el caldo. Dejar hervir a potencia máxima 1 min, luego a potencia media otros 5 min y dejar reposar 2 min sin fuego.

Cuando el arroz está a potencia media repartir los guisantes lagrima y dejar cocinar junto al socarrat. Cuando el arroz esté terminado, rayar el queso Flor de Esgueva cubriendo todo el socarrat. Con la ayuda de una espátula enrollar el socarrat sobre sí mismo formando un canelón y cortar en porciones de dos dedos de grosor.

Emulsión de manzana caramelizada

Descorazonar las manzanas, introducir un poco de mantequilla en el hueco del corazón, espolvorear azúcar y hornear en horno 15 min a 160°C. Pasado el tiempo retirar la piel y con la ayuda de la Thermomix emulsionar la carne de la manzana con la mantequilla tostada y refinar con un poco de Mascarpone. Reservar en biberón hasta el momento del pase.

Crujiente de Parmesano

Calentar la nata y añadirla a un vaso medidor junto con el Parmesano y la sal. Triturar hasta emulsionar el conjunto y dejar reposar.

Colocar sobre un silpat una capa de obulato, pincelar con la crema de Parmesano y repetir este procedimiento 5 veces más.

Hornear a 120°C durante 10 min, sacar del horno y cortar con un corta pastas en caliente 2 círculos pequeños por tapa.

Emplatado

Cortar el canelón con dos dedos de grosor. En cada lado colocar dos círculos de obulato de Parmesano. Poner 3 puntos de manzana caramelizada en la parte de arriba del canelón y coronar con un brote de guisante. Disponer la tapa en la parte superior de las cuerdas, servir e indicar que esta tapa se debe de comer de un solo bocado cogiéndola con los dedos pulgar e índice.

LA OVEJA PACHORRA



Jose Antonio Guerrero



INGREDIENTES

- 300 ml de leche de vaca fresca
- 150 ml de nata
- 100 g de queso Mascarpone Galbani Professionale
- 60 g de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva
- 50 g de queso Brie Président
- 75 g de queso azul
- 75 g de azúcar
- 8 g de gelatina
- 11 g de cuajada
- 100 g de praliné de chocolate y barquillo
- 18 hojas de platina comestible
- 1 oblea de arroz en impresión

ELABORACIÓN

La gelatina se pone a remojo en agua con hielo. En un cazo se pone la leche, la nata, los cuatro tipos de queso, el azúcar y se deja que se deshagan.

Se añade con una turmix para que no queden grumos. Se añade la gelatina, la cuajada y se echa la mitad a un molde. Se deja enfriar.

Se pone una capa fina de praliné, se enfría y se coloca el resto del quesito. Se deja enfriar.

Se corta en forma de quesito, se le pone un papel de aluminio comestible, el papel de arroz en impresión y listo.

TORTA IMPERIAL DE OVEJA



Daniel Castro Espinar



INGREDIENTES

- 130 g de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva
- 2 obleas de Pan de Ángel
- 100 g de chocolate blanco
- 50 g de azúcar
- 100 g de Marshmallow blanco
- 80 g de almendras crudas peladas
- 1 cucharada de mantequilla
- C/s de flores deshidratadas

ELABORACIÓN

Primero tostaremos las almendras en una sartén hasta que obtengan un color tostado, después la reservamos. Por otro lado haremos las piedras de chocolate, formando un almíbar en hebra fuerte con el azúcar y un poco de agua al que le añadimos el chocolate blanco troceado de golpe y removemos rápidamente, formándose así una pasta dura que dejaremos enfriar para obtener unas piedras de chocolate blanco. Reservamos.

Ahora pasaremos a realizar el interior de la torta. Para ello ponemos la mantequilla a fundir en el caldero, después le añadimos los marshmallows blancos y lo fundimos muy bien con cuidado de que no se caramelize y se queme. Una vez que tenemos la pasta, le añadimos las almendras tostadas y homogeneizamos el relleno.

Por último, le añadimos el queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva rallado. Fuera del fuego homogeneizamos la pasta y extendemos en la oblea de pan de ángel. Le colocamos otra oblea encima y apretamos un poco para quitar el aire que pueda quedar entre las capas. Dejamos enfriar con algo de peso encima.

Emplatado

Cortamos un cuadrado de la torta y luego la cortamos por la mitad. Disponemos un poco de las piedras de chocolate en la base, colocamos cruzado ambos trozos de torta imperial y decoramos con algunos pétalos de flores deshidratadas por encima.

FLOR DE ESGUEVA Y TARTAR DE ANCHOA



Carlos Miguel García Moreno



INGREDIENTES

- 250 g de queso Flor de Esgueva
- 150 g de nata para cocinar
- 15 g de gelcrem fred
- 2 g de Cuatro pimientas Carmencita
- 1 anchoa curada
- 1 uva de mar
- 2 wasabi mediterraneo
- 3 brotes de limon
- 3 torreznos base
- 3 limones marroquies
- Sal y agua (salmuera)

ELABORACIÓN

Infusionamos el queso con la nata y la pimienta hasta que se funda. Añadimos el gelcrem y procesamos con turmix. Disponemos en manga pastelera y moldeamos hasta que enfríe.

En la parte inferior pondremos una base de torrezno triturado para darle base y potencia de sabor.

La uva de mar la hidratamos en agua fría y el wasabi lo rallamos al momento para que no se oxide. La anchoa la cortamos en brunoise y rellenamos el interior del molde con forma de flor.

Cortamos los limones en 4 sin partir del todo. Los llenamos de sal en las aberturas y ponemos en un tarro de cristal con agua. Los dejaremos aproximadamente unos 4 meses hasta que estén listos para usar. Cortaremos la piel en brunoise y es lo que usaremos en la receta.

Emplatamos y comemos en un bocado.

BOCADO CRUJIENTE DE AMANECER OTOÑAL



Álvaro Miguel Moral



INGREDIENTES

Para el crujiente de Parmesano

- Queso Parmigiano
- Nueces
- Semillas de chia

Para la mousse de Brie y trufa

- Queso Brie
- Trufa
- Queso crema
- Nata

Para el falso caviar de naranja

- Gelatina agar agar
- Naranja

Para el Chutney de tomate y manzana

- Tomate
- Mostaza
- Manzana
- Cerveza negra
- Azúcar
- Vinagre
- Cebolla

ELABORACIÓN

Crujiente de Parmesano

Rallar el queso en una bandeja de horno. Triturar nueces por encima y colocar semillas de chia. Introducir en el horno o microondas.

Mousse de Brie y trufa

Infusionar la nata con la trufa y los dos tipos de queso. Triturar y dejar reposar para que coja cuerpo.

Chutney de tomate y manzana

Rehogar todos los ingredientes por orden de dureza y dejar cocer hasta que quede una especie de mermelada a nuestro gusto.

FILIPINOS DE FOIE



Daniel Ojero Moya



INGREDIENTES

- 200 g de bloc de foie
- 50 g de Aloe Vera
- 50 g de queso Mascarpone Galbani
- 150 g de chocolate blanco
- 10 g de piñones
- 30 g de azúcar
- 5 g de agua

ELABORACIÓN

Fundir el chocolate blanco al baño maría y reservar. Mezclar el Aloe Vera con el Mascarpone y poner en manga. Atemperar el foie en un bol con una cuchara y poner en manga.

Caramelizar hacer un caramelo de 120g^a, meter los piñones y sacarlos en papel sulfurizado. Rellenar el molde con la manga del foie y congelar 10 min.

Rellenar encima del foie con la mezcla de Aloe Vera y congelar 20 min. Tapar el filipino con el chocolate blanco. Decorar con piñones encima de la elaboración.

Presentar en un plato con un poco de pino o alguna hierba para darle color.



Kevin Díaz Perdomo



INGREDIENTES

Bechamel ligera de queso

- 200 g de queso Flor de Esgueva
- 100 g de leche
- 20 g de mantequilla
- 40 g de harina
- 5 g de sal

Núcleo de uva

- 300 g de uvas
- 20 g de tomillo
- 10 g de aceite de oliva
- 2 g de pimienta
- 50 g de vino blanco dulce
- 5 g de sal
- 3 láminas de gelatina
- 10 g de leche

Royal de codium

- 150 g de codium
- 100 g de queso Brie
- 50 g de nata
- 2 láminas de gelatina

Crujiente de lechuga de mar (Empanado)

- 150 g de lechuga de mar
- 100 g de arroz
- 250 g de codium
- 750 g de agua

Elementos que favorecen el conjunto del plato

- 5 g de polvo de codium
- 1 g de acedera marina

ELABORACIÓN

Bechamel ligera de queso

Cocinamos ligeramente la mantequilla y la harina. Añadimos la leche y trabajamos la masa. Rallamos el queso y después de trabajar la masa durante una hora añadimos el queso, sal y pimienta y seguimos trabajando la masa para enfriarla a mano. Esto nos aportará una mayor cremosidad sin necesidad de usar gelatina. Enfriamos durante 12 h con film a piel para que no cree costra.

Núcleo de uva

Empezamos cocinando las uvas en una sartén previamente peladas y quitando las pipas. Añadimos un poco de aceite y las sofreímos un poco. Añadimos el tomillo, una pizca de sal y el vino. Cocinamos bien hasta que obtengan un tono tostado, pero no demasiado. Trituramos las uvas que hemos sofreído, las colamos, hidratamos la gelatina y se la añadimos. Pasamos a un molde redondo pequeño. Refrigeramos.

Royal de codium

Hidratamos la gelatina y añadimos todos los ingredientes en la Thermomix. Trituramos durante 8 min y dejamos reposar.

Crujiente de lechuga de mar (Empanado)

Cocinamos el arroz con las algas hasta que este se pase. Trituramos 10 min en la Thermomix, estiramos y dejamos secar 1 h. A continuación, metemos al horno a 110°C durante 3 h. Sacamos del horno, volvemos a triturar y obtenemos un polvo similar al pan rallado pero verde y con mucho sabor a alga.

Montaje y emplatado

Realizamos con la masa de queso una bola, en el interior introducimos el núcleo y boleamos hasta que no se vea, pasamos por el polvo de alga y freímos en aceite a 180°C.

Colocamos en el plato unos puntos de la royal en el medio la bola ya frita, encima un poco mas de royal, hoja de acedera marina, y para terminar un poco de polvo de codium.

Breve explicación del bocado

El bocado esta compensado en todos sus sabores para crear unos toques marinos y grasos en boca, (con un pequeño matiz tostado, que nos lo aportará la uva) pero que no sean empalagosos. Para conseguirlo, añadimos la royal de codium que nos aportará suavidad (aportación del brie) y su característico sabor salino (codium). La acedera nos darán ese toque ácido en camino con el mar y el polvo potenciara sutilmente el sabor del alga sin opacar el queso. Todo esto en boca creará una armonía de sabores muy parejos.

BOCADO DE CORAL DE PARMESANO



José Manuel Gómez Vicente



INGREDIENTES

- 200 g de queso Parmesano
- 500 g de queso Mascarpone
- 80 g de Kimchy de grelo
- 70 g de alga Wakame

ELABORACIÓN

Creamos los corales rallando queso Parmesano y deshidratándolo sobre plancha y papel de horno.

Creamos una crema con Mascarpone e incorporamos un Kimchy de grelo kilómetro cero.

Terminaremos el emplatado con unas esferificaciones de alga Wakame.

DE VIAJE POR ASIA CON BRIE



Josué Jacome



INGREDIENTES

- Masa de Gyozas
- Queso Brie President
- Aceite de oliva trufado
- Perlas de aceite de oliva trufado
- Cacahuates
- Curry
- Harina
- Mirin, Soja, Sake
- Azúcar
- Vino blanco
- Hojas de gelatina
- Micromezclum
- Violas (flores)

ELABORACIÓN

Gyoza

Empezamos envasando al vacío 200 gr de queso Brie junto al aceite de oliva trufado. Ponemos 200 g de cacahuates a triturar en la Thermomix a velocidad 4, 65°C, unos 5 min. Cuando empiece a soltar el aceite y se forme una pasta que transcurrido el tiempo rectificaremos de sal, reservamos hasta que enfríe.

Después cogemos la masa de gyozas de arroz, hidratamos un poco los bordes y ponemos queso Brie junto a la pasta de cacahuates. Cerramos formando una empanadilla japonesa. Con ayuda de una vaporera de bambú cocemos las gyozas 4 min y emplatamos justo al momento de la presentación. De esta manera saldrán calientes y el queso fundido.

Reducción de soja, mirin, sake y azúcar

Ponemos en un cazo 300 gr de soja, mirin, sake, agua y azúcar y reducimos hasta formar un salsa que no esté ni muy líquida ni muy espesa. (Solo tiene que reducir un tercio de las cantidades).

Gelatina de vino blanco

Hidratamos 3 hojas de gelatina. Mientras se hidratan, ponemos en un cazo 200 ml de vino blanco y 75 g de azúcar a calentar. Una vez caliente ponemos las hojas de gelatina, removemos bien hasta que quede disuelto y ponemos en un recipiente a enfriar hasta que se haya compactado.

Coral de curry

Ponemos en un vaso 80 ml de agua, 20 ml de aceite, 30 gr de harina, 5 gr de curry y una pizca de sal, removemos bien hasta que no queden grumos. En una sartén ponemos la mezcla y dejamos reducir hasta que se forme el falso coral.

CROCANTITO DE QUESO



Marta Martínez Gracia



INGREDIENTES

- 100 g de harina
- 1 L de leche entera
- 300 g de queso Flor de Esgueva 100% oveja
- 250 g de confitura de membrillo casera
- 250 g de Queso Mascarpone Galbani
- 3 hojas de gelatina neutra
- 50 g de Fry glue sosa
- 100 ml de agua
- 100 g de Panko
- 100 g de harina de airbag de patata

ELABORACIÓN

En primer lugar, infusionamos la leche con el queso de oveja hasta que quede todo bien integrado. Una vez tenemos esta preparación, en una sartén tostamos la harina y añadimos esta mezcla de leche y queso haciendo una bechamel suave y ligera. Añadimos la gelatina previamente hidratada y dejamos reposar un par de horas en frío.

Mientras enfriamos la bechamel, preparamos el relleno de nuestras bolitas. Hacemos una mezcla con la confitura de membrillo y el queso Mascarpone. Con esta mezcla hacemos bolitas pequeñas que vamos a congelar para dejar de relleno en nuestras bolas.

Ahora toca montar los bocaditos. Cogemos masa de bechamel y metemos dentro la bola de Mascarpone y membrillo. Esta bola la pasamos por el fry glue y después por panko y el airbag de patata para dar un toque crocante al bocado.

CALABAZAS EN LA BRUMA



José Ignacio Gordo Martínez



INGREDIENTES (6 pinchos)

- 210 ml de nata 35% M.G.
- 35 g de calabaza
- 1 C/c de miel
- Sal y especias
- 25 g de nueces peladas
- 1 hoja de gelatina
- 60 g de queso Brie Président
- 600 ml de agua de cocción de la calabaza
- 0,04 g de goma gellan
- 12 gotas de colorante naranja
- 1 oblea con forma de hoja verde
- Crumble de cacao
- Hielo seco

ELABORACIÓN

En primer lugar, cocemos la calabaza. Una vez cocida, la metemos al horno para que tueste ligeramente, reservando el agua de cocción.

En un cazo, ponemos al fuego la nata (110 ml), el queso Brie, la calabaza, las nueces y la miel. Dejamos que cueza lentamente, trituramos y para terminar añadimos la hoja de gelatina previamente puesta a remojo en agua unos diez min. Seguimos cocinando hasta que toda la mezcla forme una crema.

Cogemos esta crema y rellenamos los moldes 3d con forma de calabaza, enfriamos y congelamos.

Cuando tengamos las mini calabazas congeladas en su totalidad procedemos al baño. De nuevo ponemos al fuego el agua de calabaza ya filtrada con la goma gellan y unas gotas de colorante naranja. Hervimos hasta llegar a los 85°C. Sacamos las mini calabazas del congelador y seguidamente las bañamos en el agua una vez haya bajado a 65°C, quedando estas cubiertas por una capa naranja que da color y realidad a nuestro pincho.

Presentación

Para el montaje, ponemos en el fondo de la maceta el hielo seco, colocamos una tapa de metacrilato con varias salidas para facilitar la evacuación del humo, añadimos el crumble de cacao que simula la tierra y colocamos la mini calabaza. Decoramos con una oblea verde con forma de hoja.

Delante del cliente procedemos a “regar” con agua la planta y así tendremos el efecto que produce por las mañanas la bruma en nuestras huertas.

CBO (CHEESE, BACON AND ONION)



Pablo Clavero Benavente



INGREDIENTES

Crujiente de cebolla

- 200 g de cebolla de fuentes
- 40 g de azúcar isomalt
- 20 g de azúcar glass
- 7 g de glucosa
- Tomillo y romero

Gel de queso Flor de Esgueva

- 180 g de queso viejo Flor de Esgueva
- 500 ml de leche El Castillo
- 5 g de agar agar
- Sal

Torrezno de tocino

- 100 g de tocino

Albedo de limón

- 375 g de piel de limón
- 475 g de zumo de limón
- 100 g de azúcar
- 150g de mantequilla El Castillo

Gel de queso Mascarpone

- 100 g de queso Mascarpone
- 500 ml de leche El Castillo
- 5 g de agar agar

Emplatado

- Polvo de moras silvestres
- Brotes de Capuchina
- Menta coreana
- Gel de Mascarpone

ELABORACIÓN

Crujiente de cebolla

Poner todos los ingredientes en la Thermomix y triturar 5 min. Estirar en silpat y hornear a 125°C durante 20 min. Cortar, poner en molde circular y hornear 5 min a 160°C.

Gel de queso Flor de Esgueva

Poner todos los ingredientes en Thermomix y triturar a 90°C durante 10 min. Dejar enfriar y triturar en túrmix.

Torrezno de tocino

Cortar el tocino en cuadrados de 1x1 cm y confitar en aceite de oliva durante 20 min. Secar y reservar.

Albedo de limón

Escaldar la piel 3 veces, a la tercera dejar cocer 30 min. Triturar en Thermomix junto a los demás ingredientes 10 min a 60°C. Dejar enfriar y poner en manga.

Gel de queso Mascarpone

Poner todos los ingredientes en Thermomix y triturar 10 min a 90°C. Dejar enfriar y triturar con túrmix.

Presentación

Rellenar el tubo de cebolla con el gel de queso hasta llenar 1/3. Poner un poco del tocino confitado y volver a tapar con el gel hasta llenar 2/3. Repetir el proceso con el tocino y terminar de rellenar el crujiente con el gel de queso.

Espolvorear el polvo de moras silvestres. Terminar con puntos de albedo de limon y gel de Mascarpone. Con un marca pastas cortar la capuchina y decorar junto a la menta coreana en dichos puntos.

RAVIOLI DE MASCARPONE



Carolina Tarazaga Soberino



INGREDIENTES

- Calabaza
- Queso Mascarpone Galbani
- Pasta Wonton
- Miel de Santa Elena
- Ajos
- Maltodextrina
- Aove Picual
- Sal
- Cominos
- Huesos de jamón
- Carcasa de pollo
- Puerro
- Zanahoria
- Muslo de pollo
- Agua

ELABORACIÓN

Asar la calabaza con los ajos y el aceite hasta que esté tierna. Sacar la carne y mezclar con el queso Mascarpone, los ajos, el comino, la miel y reservamos. Por otro lado, cocemos la pasta Wonton y reservamos.

El consomé lo ponemos a cocer durante 24 h hasta que nos quede una gelatina. Ponemos en una olla el muslo de pollo, la carcasa, el hueso de jamón, el puerro y la zanahoria. El polvo de Aove lo hacemos con Maltodextrina hasta que conseguimos la textura deseada.

Montamos en una cucharita para que pueda ser de bocado.

FALSA TRUFA TIRAMISÚ



Francisco Javier González



INGREDIENTES

- Huevos
- Queso Mascarpone Galbani
- Azúcar
- Nata
- 16 hojas de gelatina
- Café
- Chocolate
- Amaretto

ELABORACIÓN

Mezclamos los huevos con el azúcar en una montadora, añadimos el queso Mascarpone y seguimos montando. Después, añadimos lentamente la nata, reservando una parte.

Hidratamos 16 hojas de gelatina en una parte de nata, que llevaremos a ebullición después, incorporándolo a la mezcla poco a poco.

Lo dejamos reposar durante dos horas y mientras enfría, haremos bolsas con papel film.

Haremos una crumble de chocolate y empanamos la bola, preparando la gelatina de Amaretto.

Por último hacemos el crujiente de café pasta y café en polvo.

CANELÓN INVERTIDO DE POLLO, TARTUFATA Y PARMIGIANO



Yolanda Astorga García



INGREDIENTES (20 pax)

Demiglace de pollo

- 1.200 g de carcasas de pollo
- 200 g de apio
- 300 g de zanahorias
- 200 g de puerros
- 200 g de nabos
- 5 l de agua

Relleno del canelón

- 100 g de perlas de tapioca
- 150 g de queso Parmigiano Reggiano Galbani
- 400 g de caldo de pollo
- 2 g de pimienta blanca
- 10 g de sal fina

Lámina de pollo, tartufata y Mascarpone Galbani

- 250 g de pechuga de pollo
- 30 g de clara de huevo
- 70 g de queso Mascarpone Galbani
- 20 g de tartufata
- 10 g de sal fina
- 1 C/s de pétalos/hierbas aromáticas

Palomitas de Parmigiano Reggiano Galbani

- La corteza del queso Parmigiano Reggiano Galbani

ELABORACIÓN

Demiglace de pollo

Tostar las carcasas de pollo junto a las verduras cortadas en mirepoix en el horno a 200°C hasta que estén bien doradas. Pasar a una olla junto al agua y cocer a fuego lento durante unas 3 h. Colar el caldo, pasar por chino fino y reducir hasta obtener la demiglace. Rectificar de sal si fuera necesario.

Relleno del canelón

Cocer las perlas de tapioca en el caldo de pollo hasta que estén cocinadas (el caldo debe absorberse por completo). Añadir el Parmigiano rallado y la pimienta blanca y mover hasta fundir todo el queso. Rectificar de sal y poner a templar en una fuente plana para que espese. Reservar hasta emplatar en lugar templado.

Lámina de pollo, tartufata y Mascarpone Galbani

Colocar en el vaso batidor todos los ingredientes y triturar hasta obtener una masa homogénea. Disponer una fina capa de la mezcla sobre un silpat con forma rectangular utilizando una espátula. Sobre la capa de la mezcla anterior, disponer pétalos de flores y/o hierbas aromáticas al gusto. Colocar otro silpat sobre la preparación anterior y cocinar al vapor durante 1 o 2 min. Retirar del vapor y dejar templar. Cortar los bordes para igualar su forma. Reservar hasta emplatar.

Palomitas de Parmigiano Reggiano Galbani

Cortar la corteza del queso Parmigiano en cuadrados del tamaño deseado (en este caso de unos 3 o 4 mm). Colocar en un plato y poner en el microondas a máxima potencia durante 2 min. Sacar y reservar en lugar templado.

Emplatado

Pasar a una manga pastelera el relleno de tapioca y dispensar sobre la lámina de pollo. Enrollar como un canelón e igualar los extremos. Cortar al tamaño deseado (en este caso, cortamos canelones de unos 5 cms). Sobre el centro del plato colocar una pequeña cantidad de demiglace. Sobre la demiglace, colocar el canelón y sobre él, a modo de Topping, varias palomitas de Parmigiano.

UN BESO DE QUESO



Laura Marqués Ibán



INGREDIENTES

Para la galleta

- 250 g de queso Parmesano
- 250 g de harina
- 175 g de mantequilla
- 20 g de polvo de Chimichurri

Para la crema de Mascarpone y bacon ahumado

- 200 g de queso Mascarpone
- 80 g de bacon ahumado
- 20 g de cebolla caramelizada

ELABORACIÓN

Galleta

Mezclar todos los ingredientes con ayuda de una amasadora. Hornear a 180°C durante 11 min y reservar.

Crema de Mascarpone y bacon ahumado

Turbinar el queso Mascarpone para que coja cuerpo. Tostar el bacon y ahumar. Pochar cebolla hasta que quede caramelizada y añadir el bacon. Mezclar todo y rellenar las galletas.

FILIPINO NAPOLITANO DE ALCACHOFA



Elías Calvo Soria



INGREDIENTES

Para el filipino

- 300 g de alcachofas
- 400 ml agua de cocción
- 100 g de queso parmesano
- 30 g de aceite infusión de romero
- 20 g de de menta
- 2 g de agar agar
- 1 g de sal

Para la infusión de romero

- 100 g de romero y aceite

Para la vinagreta de mostaza

- 50 g de mostaza
- 50 g de agua de cocción de alcachofa
- Una pizca de sal

Para el gel de coco

- 100 g de leche de coco
- 50 g de queso
- 20 g de azúcar

Para la galleta de Flor de Egueva

- 100 g de mantequilla
- 1 huevo
- 30 g de azúcar
- 30 g de harina
- 30 g de queso Flor de Esgueva rallado

Para los deditos de foie

- Medio escalones de 50 g de foie

Para la cremita de foie

- 40 g de foie
- 4 g de aceite
- 1 pizca de sal

Decoración

- 2 alcachofas confitadas cortadas
- Aceite
- Germinados frescos
- Un gajo de naranja

ELABORACIÓN

Filipino de alcachofa

Cocer las alcachofas con el aceite de romero y todo junto meter en la Thermomix a 90° C. Triturar y colar 2 veces. Rellenar los moldes de filipinos y dejar enfriar unas horas.

Gel de coco y queso

Mezclar todo y triturar.

Galletas de Flor de Esgueva

Mezclar todo en la Thermomix y rellenar moldes de hojas. Hornear a 180°C de 3 a 5 min. Sacar y reservar las alcachofas cortadas. Para confitar las alcachofas se cubren con aceite, se enfrían y se cortan.

Infusión de romero

Cocer al vacío con aceite y romero a 65°C durante 1 h.

Vinagreta de mostaza

Triturar todo y colar. Añadir agua de cocción hasta alcanzar la textura deseada.

Daditos de foie

Cortar el foie en dados y saltearlos.

Cremita de foie

Cocinar a fuego medio con aceite, triturar y colar.

Naranja en daditos

Pelar el gajo de naranja y cortar.



madrid \ fusión



www.lactalisfoodservice.es