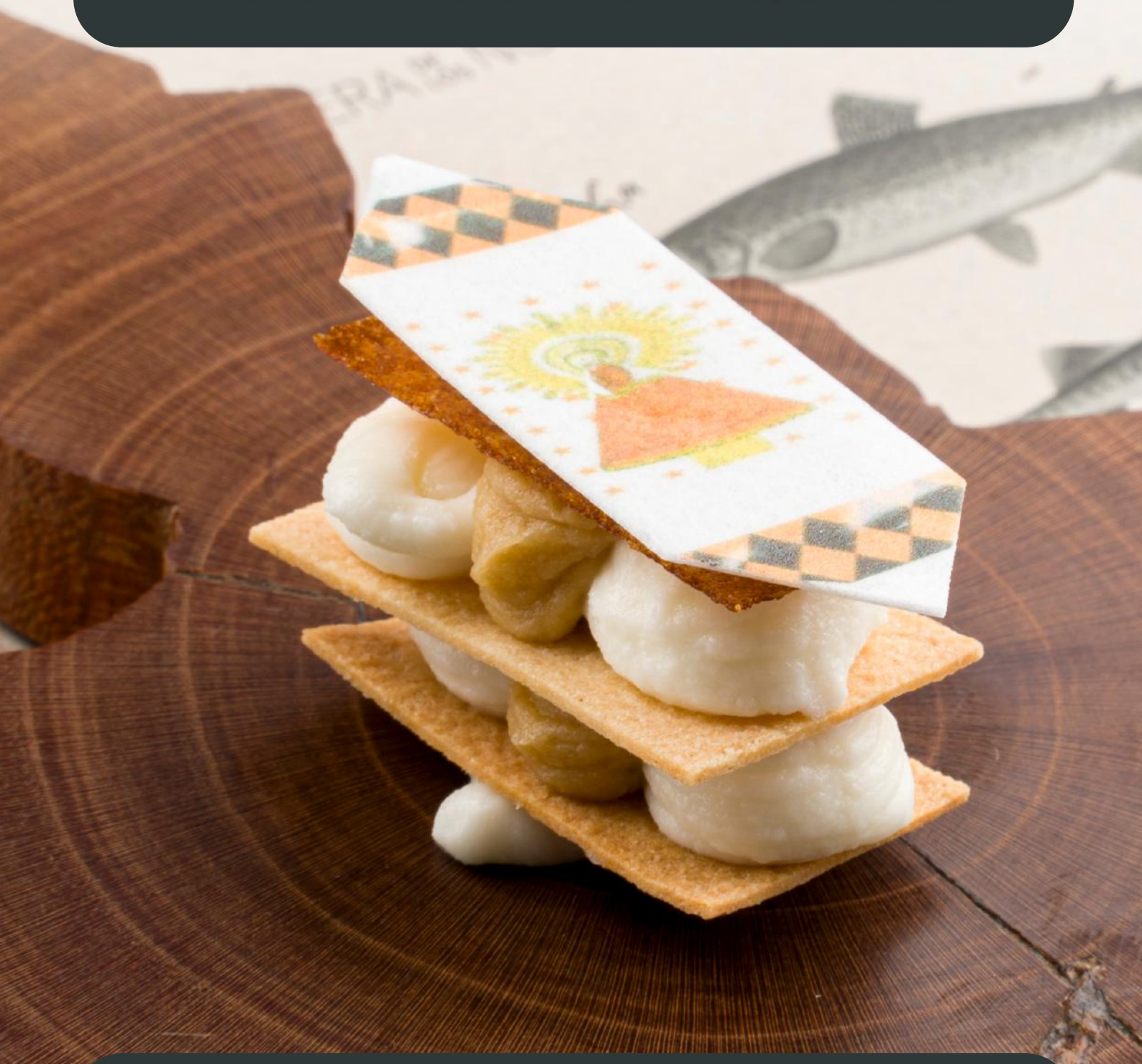
LACTALIS ESPAÑA

Nutriendo el futuro

madrid fusión

XV EDICIÓN DEL CONCURSO

BOCADOS CON QUESO



PRÉSIDENT Profesional

DAL 1882 Galbani Professionale

FLOR D' ESGUEVA

ÍNDICE

Recetas ganadoras y finalistas		Participantes	Pág
1er PREMIO	ADOQUÍN DE ZARAGOZA	Jorge Landa Balaguer	3
2º PREMIO	ALEGRÍA RIOJANA	Alejandro López Álvarez	4
3er PREMIO	PESTA-CHEESE	Jesús Iván Anaya Gómez	5
	QUERROLLASO	Kevin Díaz Perdomo	6
	SOPA DE CEBOLLA CON QUESO	Carlos González García	7
	RECUERDO DE LA ABUELA	Anival Vivas	8

Recetas bocados con queso XVª edición	Participantes	Pág
LA CABRA TIRA AL DULCE	Alvaro Miguel Moral	9
CRUJIENTE DE MASA MADRE, AHUMADOS Y MASCARPONE	Denis Rodríguez Serrano	10
NUEZ EXIMIO	Fernando Martín	11
ELIXIR DE MASCARPONE Y CHOCOLATE EN TEXTURAS	Javier Serrano Hortelano	12
ENTRE LAS NUBES	Anna Buxens Navarro	13
CORDERO, COLIFLOR Y ROQUEFORT	Nuria Obrador Piña	14
QUESO DE CORTEZA ENMOHECIDA, PATATÓ Y AJO NEGRO	Jose Luis Adán Caro	15
BUÑUELOS EM(BRIE)GADOS	Josué Miguel Jácome Villafuerte	16
MO-CHEESE	Rocío Maya Díaz	17
ROCAS GOLOSAS	Marta Martínez	18
TENTACIÓN DE QUESO	Carlos López Mescua	19
TIRAMISÚ MALLORQUÍN	Pau Mirasol Castelar	20
SUEÑOS	Jose Ignacio Gordo Martínez	21
PANTCHIGAZTA	Manuel Gómez Alburquerque	22
CAPRICHO “GAYESCO”	Luis Ángel Vicente Zaldívar	23
CUENTO DE INVIERNO	Álvaro Alforja Escalada	24
APEBRIETIVO DE ESGUEVA	Juan María Domínguez Mendoza	25
EL HUEVO DE “QUESORO” LACTALIS	Aitor Martínez Ros	26
SCHEESE	Iñaki Rodaballo	27
NO ES ORO TODO LO QUE RELUCE	Luis Mateo Jiménez	28
KARUNA FUSIÓN	Laura Aguilar Pajarón	29
CHEESY BERRY	Andrea Casado	30
SAQUITO DE RABO DE TORO CON ROQUEFORT SOBRE CHUPITO DE SALSA MASCARPONE PICANTE	José Jesús Dorado Merino	31
ROQUEFORT AL ESTILO ASTURIANO	Marcos Palma Velaso	32-33
COULANT DE QUESO	Sara Chamorro Martín	34
VERDIROJO	Abraham Rodríguez Sojo	35
FLAN DE FLOR DE ESGUEVA CON ANGUILA AHUMADA, TRUFA Y MEMBRILLO	Salvador Trabalón Brugulat	36
BOCADO DE ALMOGROTE DE PISTACHOS CON GUAYABA	Maria José Piñeiro Díaz	37
TABLA DE QUESOS	Diego Negueruela Jiménez	38
PASIÓN EN UN BOMBÓN CON ALMA CANARIA	Eduardo Pelayo Rodríguez	39
ALBÓNDIGAS DOS TEXTURAS CON QUESO DE OVEJA Y FALSAS ALUBIAS DE MASCARPONE	José Antonio Portillo Moreno	40
QUESOSTENIBLE	Jesús Revuelta Conde	41
YUCA, FLOR DE ESGUEVA Y TRUCHA	Marcos Velasco Olmedo	42
CREMOSO DE MASCARPONE GALBANI, CURD DE LIMÓN Y BARQUILLO DE FLOR DE ESGUEVA	Noelia Morillas Bonilla	43
BAKLAVUELA	Michael Boyle	44
NUBE DE QUESO DE LECHE OVEJA FLOR DE ESGUEVA	Borja Moncalvillo Augusto	45
NIGIRI DE ROCOTO RELLENO	Jorge Díaz	46
€HEAP&CHIC	Enzo Lauretta	47
OTOÑAL	José Carlos López Gamiz	48

ADOQUÍN DE ZARAGOZA

1er PREMIO

Jorge Landa Balaguer

INGREDIENTES

Crujiente de cebolla y queso Flor de Esgueva

- 200 g de cebollas de Fuentes
- 40 g de Isomalt
- 20 g de azúcar glas
- 50 g de queso 100% oveja Flor de Esgueva
- Sal
- Azúcar
- Tomillo
- Papel de arroz con serigrafía de adoquín

Gel de quesos

- 80 g de queso Brie Président
- 100 g de Mascarpone Galbani Professionale
- 500 g de leche
- 5 g de Agar-agar

Praliné de cebolla

- 90 g de nata
- 15 g de PX
- 70 g de mantequilla
- 200 g de cebollas de Fuentes

ELABORACIÓN

Crujiente de cebolla y queso Flor de Esgueva

Pelar y cortar a la mitad las cebollas. Envasar al vacío y cocinar a 68° C durante 12 h. Una vez cocinadas, triturar en Thermomix todos los ingredientes y disponer en un Silpat. Hornear a 130° C durante 25 min y cortar en lingotes.

Gel de quesos

Triturar el queso de oveja Flor de Esgueva en la Thermomix dejándolo en polvo y hornear en Silpat a 170° C durante 3 min.

Praliné de cebolla

Pelar y cortar la cebolla en juliana y pochar hasta caramelizar. Escurrir y reservar en Thermomix. Añadir la nata, el PX, la cebolla y la mantequilla hasta que la textura quede homogénea. Reservar en manga pastelera.

Gel de quesos

Mezclar en la Thermomix el Mascarpone Galbani Professionale y el queso Brie Président, la leche y el Agar agar a 90° C durante 10 min y velocidad 6. Disponer en bandeja y enfriar. Una vez frío triturar y reservar en manga.

Montaje

Colocar sobre el crujiente de cebolla el praliné de cebolla y el gel de queso alternamente. Tapar con crujiente de queso. Repetir la operación con el praliné de cebolla de Fuentes y el gel de queso. Tapar con el crujiente de cebolla, el crujiente de arroz y el papel serigrafiado para conformar el adoquín de Zaragoza.

ALEGRÍA RIOJANA

2º PREMIO

Alejandro López Álvarez

INGREDIENTES

Cannoli de pimiento najerano

- 214 g de pimiento najerano
- 107 g de tapioca
- 50 g de azúcar

Mousse de ajo negro

- 300 g de nata
- 200 g de queso Mascarpone
- 1 cabeza de ajo negro

Crema de coliflor de Calahorra

- 100 g de coliflor de Calahorra
- 100 g de nata
- 1 c/s de sal
- 1 c/s de pimienta

Gelatina de alegrías riojanas

- 180 g de piquillos
- 20 g de alegrías riojanas
- 14 g de gelatina
- 100 g de queso Mascarpone
- 1 c/s de sal
- 1 c/s de pimienta

ELABORACIÓN

Cannoli de pimiento najerano

Asamos los pimientos durante 20 min. a 200º C y cocemos la tapioca con agua durante 7 min. Trituramos la mezcla en Thermomix, estiramos sobre un silpat y secamos durante 12 h. Una vez deshidratado le damos forma con un molde cilíndrico y freímos

Mousse de ajo negro

Echamos todos los ingredientes a un cazo y dejamos derretir e infusionar los ingredientes. Dejamos enfriar en un bol. Posteriormente montamos con una varilla o una Kitchen Aid. Una vez montado, rellenamos manga pastelera con boquilla rizada.

Crema de coliflor de Calahorra

Cocemos la coliflor en la nata. Salpimentamos una vez estén cocidas la nata y la coliflor. Trituramos en Thermomix y empezamos la mezcla. Vertemos la mezcla una vez fría en un biberón.

Gelatina de alegrías riojanas

Escurrimos los pimientos e hidratamos la gelatina. Trituramos los pimientos con la sal, la pimienta y 30 ml de su jugo. Mezclamos el puré con la gelatina y el queso crema hasta que esté totalmente disuelto y vertemos sobre un molde. Enfriamos la gelatina, desmoldamos y cortamos acorde a nuestra necesidad.

PESTA-CHEESE

3er PREMIO

Jesús Iván Anaya Gómez

INGREDIENTES

Mousse de queso Roquefort Société

- 50 g de queso Roquefort Société
- 150 g de nata 35% M.G.
- 45 g de azúcar glasé
- 25 g de yema curada pasteurizada
- 3 g de gel espeso
- 1 ralladura de lima
- 1 pizca de sal en escamas

Gelée de suero lactéo y limón

- 200 g de suero lácteo
- 150 g de zumo de limón
- 4 g de Agar-Agar

Spaguetti gelificado de galanga, lima kaffir y cilantro

- 200 g de almíbar TPT
- 2 hojas de lima kaffir
- 3 hojas de Galanga
- 30 hojas de cilantro
- 10 g de gelificante Vegetal SOSA

Sandwich pesto pistacho y Flor de Esgueva

- 100 g de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva
- 150 g de pistacho granulado
- 2 g de ajo en polvo
- 15 hojas de albahaca
- 1 c/s de sal
- 1 c/s de pimienta negra molida
- 25 g de agua
- 60 g de Maltosec SOSA redientes

ELABORACIÓN

Mousse de queso Roquefort Société

Montamos la nata junto con el azúcar en Thermomix con mariposa. Quitamos la mariposa y añadimos el resto de los ingredientes con la cuchilla normal y mezclamos a nivel medio para no bajar el aire de la nata. Debe quedar una mezcla consistente y homogénea.
Anotación: La yema pasteurizada, la dejaremos en congelador 48 h previas de la elaboración, descongelamos y así obtenemos una textura mas cremosa.

Gelée de suero lactéo y limón

En un cazo llevamos a ebullición el suero lácteo que obtenemos en la elaboración del queso. Añadimos el zumo de limón, el Agar-agar y llevamos a 85° C de temperatura para activarlo. Dejamos enfriar en cámara.

Spaguetti gelificado de galanga, lima kaffir y cilantro

Hacemos un almíbar TPT (50% azúcar/50% agua), Añadimos las hojas de Galanga y lima kaffir y dejamos infusionar 24 h. Hacemos los spaguettis con una jeringa y un tubo de goma en un baño de agua con hielo.

Sandwich pesto pistacho y Flor de Esgueva

Deshidratamos el queso de oveja Flor de Esgueva a 52° C durante 10 h. Trituramos el queso junto al ajo en polvo, las hojas de albahaca, la sal y la pimienta. Así conseguimos un polvo de queso intenso de sabor. Estiramos entre dos silpac para quedar un grosor uniforme de 0,5 cm. Horneamos a 120° C durante 35 min. Cortamos en cuadrados de 3 cm x 3 cm.

QUERROLLASO

Kevin Díaz Perdomo

INGREDIENTES

Hojaldre de queso

- 250 g de harina
- 200 g de agua
- 50 g de suero de Parmesano
- 30 g de mantequilla en pomada
- 20 g de grasa de Parmesano
- 12,5 g de sal
- 90 g de crema de Parmesano
- 450 g de mantequilla

Crema montada Brie de albahaca

- 200 g de queso Brie
- 50 g de albahaca
- 100 g de nata
- 5 g de sal

Virutas de solomillo de cordero curado

- 150 g de solomillo de cordero
- 1 kg de sal
- 1 kg de azúcar
- 20 g de romero
- 100 g de cecina de vaca
- 250 g de aceite
- 20 g de serrín de olivo

Polvo de tomate

- 400 g de tomate Cherry

Elementos que favorecen el plato

- 2 g de hojas de albahaca

ELABORACIÓN

Para el suero y crema de Parmesano

Cortar una cuña de Parmesano en trozos y envasar con agua. Cocinar a 67º C durante una hora y media. Pasado este tiempo, el Parmesano se habrá separado en tres partes, suero, grasa y crema de queso. Por un proceso de decantación separamos dos texturas, y la tercera que es la grasa la conseguimos enfriando el suero. Separamos las tres capas y elaboramos el hojaldre.

Para el hojaldre de queso

Mezclar con la pala la mantequilla y la crema de Parmesano, (también un poco de Parmesano rallado) extender la masa en forma de cuadrado y reservar en frío. Por otro lado, amasar con el agua (muy fría) el suero, la sal, la harina y la mantequilla en pomada. Reservar la masa un mínimo de 2 h. Extender la masa en forma de cuadrado, poner la otra masa encima que será ligeramente más pequeña, envolver la masa como si fuera un sobre, estirar la masa en forma de rectángulo y hacer tres pliegos. Repetir esta operación una vez se hacen dos vueltas sencillas. Después de cada vuelta, girar para estirarlo del otro lado. Dejar reposar 2 h en frío. Al día siguiente hacer dos últimas vueltas y con un total de 6 vueltas, dejar reposar 20 min en frío. Con un molde redondo de 2,5 cm de alto realizamos el roll, cortamos la masa y realizamos un rollo. Lo disponemos en el molde, pintamos con huevo y le ponemos peso encima. Horneamos a 180º C durante 15-20 min.

Para la crema montada de Brie de albahaca

Infusionar la nata caliente con la albahaca durante 2 h, triturar, colar y añadir el queso. Calentar y añadir 2 hojas de gelatina hidratadas. Triturar. Reservar en frío y cuando se quede duro, montar en kitchenaid.

Para las virutas de solomillo de cordero curado

Juntar la sal y la azúcar y mezclar con el solomillo durante 48 h. Pasado este tiempo, lavar los solomillos, y ahumarlos en frío con el serrín y el romero durante 20 min. Seguidamente envasar la cecina de vaca con el aceite y cocinar a 63º C durante 1h. Meter el solomillo curado en este aceite y volver a envasar.

Para el polvo de tomate

Escaldar los tomates y meter en el horno a 100º C hasta que sequen, luego triturar.

Emplatado

En un plato con cúpula decorar el fondo del plato con musgo y madera tratada, para dar una sensación otoñal. Colocar el hojaldre (previamente relleno con la crema Brie) en la madera central. Decorar con ayuda de una manga la parte de arriba del hojaldre. Espolvorear el polvo de tomate, añadir las virutas de solomillo y las hojas de albahaca.

SOPA DE CEBOLLA CON QUESO

Carlos González García

INGREDIENTES

Sopa de cebolla

- 4 cebollas
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 l de caldo de cocido
- 4 rebanadas de pan frito
- Sal
- Pimienta

Cebolla caramelizada

- 4 cebollas
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta

Cumble de cebolla

- 25 g de cebolla frita
- 125 g de harina
- 25 g de harina de almendras
- 70 g de mantequilla pomada
- 50 g de azúcar glas

Esfera de queso Roquefort

Para la crema de queso:

- 250 ml Leche
- 100 g de queso Roquefort
- 50 g de queso Brie
- Sal

Para el alginato:

- 10 gr de alginato
- 1,5 l de agua mineral

Crujiente de trompetillas negras y queso

- 50 g de harina de trompetillas negras
- 50 g de harina de almendra
- 100 g de mantequilla derretida
- 80 g de clara de huevo
- 50 g de queso Flor de Esgueva rallado fino
- Sal
- Pimienta
- Comino

ELABORACIÓN

Sopa de cebolla

Tostar las cebollas en una olla. Añadir aceite, sal y pimienta. Sofreír. Añadir caldo de cocido y dejar hervir unos minutos. Añadir pan frito y dejar hervir. Triturar y poner a punto de sal.

Cebolla caramelizada

Pochar a fuego lento hasta obtener una especie de mermelada.

Cumble de cebolla

Mezclar todo menos la cebolla en la kitchen, hasta obtener una masa homogénea. Hornear a 170° C durante 8 min. Triturar en el robot de cocina, añadir la cebolla y volver a triturar.

Esfera de queso Roquefort

Poner la leche y los quesos en el robot de cocina, triturar y mezclar a 40°C durante 5 min. Poner a punto de sal. Colar y dejar reposar en cámara de un día para otro en un biberón. Poner el alginato y el agua en el robot de cocina y mezclar a velocidad máxima durante 5 min. Colar y dejar reposar en cámara de un día para otro. Atemperar el baño de alginato unas horas antes de usarlo. Con la ayuda de una cuchara medidora introducir la crema de queso en el baño, dándole forma esférica y dejar dentro del baño unos minutos. Pasar a un recipiente con agua para lavarlas. Sacarlas, secar toda el agua posible y conservar en aceite.

Crujiente de trompetillas negras y queso

Mezclar los solidos. Mezclar los líquidos. Mezcalr todo y amasar a mano hasta obtener una masa homogénea. Extender la masa sobre los moldes con la ayuda de una espátula. Hornear a 185° C durante 6 min. Desmoldar y reservar.

Montaje

En una cuchara para aperitivos colocar un poquito de crumble de cebolla, un poquito de cebolla caramelizada. En la zona de la punta colocar la sopa de cebolla y en la parte más cercana al rabo de la cuchara colocar la esfera de queso. Sobre la crema de cebolla, colocar un trozo del crujiente de trompetillas. Podemos utilizar para decorar micromezclum o pétalos de flores (dependiendo de la disponibilidad).

RECUERDO DE LA ABUELA

Anival Vivas

INGREDIENTES

Para el torto de maíz y plátano

- Harina de maíz precocida
- Plátano macho de color amarillo
- Sal y azúcar

Para el Mascarpone de cebolla puerro

- Queso Mascarpone Galbani Professionale
- Queso Brie Président (formato cuña de 200 g o piezas enteras)
- Sal

Para el almíbar de mango y habanero

- Zumo de mango
- Chile habanero

Para la cebolla caramelizada

- Cebolla blanca
- Azúcar
- Y el almíbar de mango y habanero

Para las texturas de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva

- Queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva

ELABORACIÓN

Para el torto de maíz y plátano

Cocinar el plátano hasta que esté blando. En un bol, agregar el plátano cocido y la harina de maíz. Agregar agua, azúcar y aceite. Amasar hasta tener una mezcla moldeable.

Para el Mascarpone de cebolla puerro

Cortar la cebolla puerro finamente. En un bol agregar el puerro previamente cortado, el queso Mascarpone Galbani Professionale y el queso Brie Président (formato cuña de 200 g o piezas enteras). Agregar sal y mezclar hasta integrar bien los ingredientes.

Para el almíbar de mango y habanero

Licuar el zumo de mango y el chile habanero 5 min, tamizar y reservar.

Para la cebolla caramelizada

Corta la cebolla blanca en juliana. Saltear hasta cambiar a un color dorado y agregar el zumo de mango y habanero para crear el almíbar y caramelizar la cebolla con el mismo almíbar.

Para las texturas de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva

Cortar el queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva con pela papa y llevar al son durante 30 min. Cortar el queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva en triángulos y llevarlos al horno durante 15 min.

Emplatado

Colocar el torto de base. Encima del torto una fina tajada de plátano previamente frito, tapar con la mezcla del Mascarpone de puerro (El mascarpone de puerro en una manga pastelera para mejor calidad en el emplatado). Al Mascarpone hacerle un hueco en la zona superior para dejar caer el almíbar de mango y habanero, como una especie de laguna. Agregar una juliana de cebolla caramelizada y las texturas de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva. Terminar detalles con alguna flor decorativa.

LA CABRA TIRA AL DULCE

Alvaro Miguel Moral

INGREDIENTES

Para el falso rulo de Mascarpone

- 250 g de queso Mascarpone
- 50 g de azúcar glass
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 100 ml de nata para montar
- Bizcochos
- Cafe

Para el crumble de café y caramelo

- 50 g de harina
- 30 g de mantequilla fría
- 25 g de azúcar moreno
- 1 cucharadita de café instantáneo (o café molido fino)
- 1 cucharada de azúcar para caramelizar

Para la mermelada de frambuesa

- 250 g de frambuesas frescas o congeladas
- 150 g de azúcar
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1/2 taza de agua

Para la decoración

- Frutos secos triturados (pistachos, almendras, nueces frutas escarchadas)

ELABORACIÓN

Para el falso rulo de Mascarpone

1. Mezcla de Mascarpone: En un bol grande, mezclar el queso Mascarpone con el azúcar glas y el extracto de vainilla hasta que quede suave.
2. Añadir la nata: móntar por separado y una vez montada, incorporar suavemente a la mezcla de Mascarpone con movimientos envolventes para que la crema quede más ligera.
3. Formar el rulo: Colocar la mezcla de Mascarpone sobre una hoja de film transparente. Extender la mezcla en una forma rectangular, dejando un espesor uniforme de aproximadamente 1 cm.
4. Rellenar con bizcochos untados en cafe en el centro de la mezcla de Mascarpone.
5. Enrollar el rulo: Ayudándose del film para ir enrollando el Mascarpone, formar un rulo firme. Cerrar bien los extremos del film para que mantenga la forma.
6. Refrigerar: Llevar el rulo al frigorífico y dejar que se enfríe durante al menos 2-3 h para que se asiente y sea fácil de manejar.

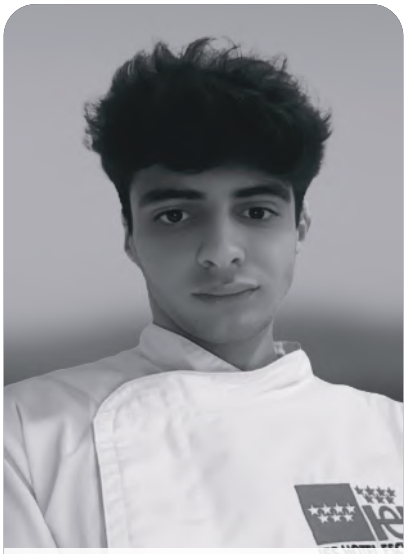
Para el crumble de café y caramelo

1. Crumble: En un bol mezclar la harina, el azúcar moreno y el café instantáneo. Añadir la mantequilla fría cortada en cubos pequeños y desmenuzar con las manos hasta obtener una textura arenosa.
2. Caramelizar: En una sartén pequeña, derretir el azúcar a fuego bajo hasta obtener un caramelo ligero. Agregar a la mezcla.
3. Hornear: Extender el crumble sobre una bandeja de horno y hornear a 180° C durante unos 12-15 min o hasta que esté dorado y crujiente. Dejar enfriar.

Para la mermelada de frambuesa

1. Cocinar las frambuesas: Colocar las frambuesas en una cacerola junto con el azúcar y el jugo de limón. Si se desea una mermelada un poco más líquida, añadir el agua. Cocinar a fuego medio, removiendo ocasionalmente hasta que el azúcar se disuelva y las frambuesas comiencen a soltar sus jugos. Dejar que la mezcla hierva a fuego lento durante 10-15 min, removiendo de vez en cuando y agregar los cítricos.

CRUJIENTE DE MASA MADRE, AHUMADOS Y MASCARPONE



Denis Rodríguez Serrano

INGREDIENTES

Para el crujiente de masa madre

- 300 ml de agua
- 10 g de sal
- 600 g de harina de fuerza
- 150 g de masa madre
- 40 ml de aceite de oliva

Para la lubina ahumada

- 500 g de lomo de lubina limpio
- 200 g de sal
- 200 g de azúcar
- 1 remolacha cocida
- 1 lima
- Ralladura de lima
- 125 ml de aceite de oliva
- 1 ramita de romero
- 1 ramita de tomillo

Para la crema de Mascarpone

- 145 g de queso Mascarpone
- 15 g de azúcar
- 7 g de sal
- 7 g de pimienta rosa
- 10 g de ralladura de lima
- 55 ml de nata 35% M.G.

ELABORACIÓN

Para el crujiente de masa madre

1. Mezclar la harina junto al agua y la masa madre activa, mezclar hasta obtener una masa homogénea.
2. Añadir el aceite de oliva e integrar, por último, añadir la sal.
3. Reposar la masa en bloque durante 24 h en refrigeración.
4. Tras el reposo, dividir en bolas de 225 g, reposar 15 min y formar la barra (Barra gallega).
5. Hornear durante 12 min a 250° C en horno de suela, hornear durante 20 min más a 220° C.
6. Dejar enfriar y cortar en rebanadas, tostar en el horno a 200° C durante 6 min, reservar en lugar seco sin humedad.

Para la lubina ahumada

1. Curar los lomos de la lubina en la mezcla de azúcar, sal y ralladura de lima durante 35 min.
2. Triturar la remolacha junto el zumo de lima y parte del agua de su cocción.
3. Lavar los lomos de lubina para quitar el exceso de sal y meter en la remolacha durante 8 h.
4. Lavar con agua fría y cortar en tiras finas (Usuzukuri). Conservar en el aceite de oliva.
5. Con un soplete quemar la rama de tomillo y de romero, sumergir en el aceite de oliva, filmar y reservar en refrigeración.

Para la crema de Mascarpone

1. Mezclar los ingredientes hasta que homogenice y reservar en manga con boquilla lisa.

Montaje del bocado

1. Sobre el crujiente de masa madre colocar 3 puntos de crema de queso Mascarpone.
2. Entre los puntos de queso colocar las tiras de lubina enrolladas sobre sí.
3. Sobre los puntos de queso, colocar 1 gajo de uva en cada punto exterior y 2 gajos de ciruela amarilla en el punto de queso del centro.
4. Acabar con una piedra de sal sobre cada tira de lubina y círculos de pensamientos.

PRÉSIDENT Profesional
Galbani Professionale
Flor de Esgueva

NUEZ EXIMIO

Fernando Martín

INGREDIENTES

Mousse relleno nuez

- 200 g de nata
- 70 g de azúcar
- 70 g de queso Brie Président
- 100 g de Mascarpone Galbani Professionale
- 2 hojas de gelatina
- Trufa (para rayar, nos ayudara a potenciar el sabor del queso)

Sopa chocolate blanco y queso (para debajo de la nuez)

- 105 g de nata
- 40 g de queso Flor de Esgueva
- 60 g de chocolate

Baño de la nuez

- Manteca de cacao
- Chocolate blanco

Tierra de galleta

- Galleta triturada
- Chocolate

ELABORACIÓN

Mousse relleno nuez

Montamos la nata y el azúcar. Por otro lado hidratamos las hojas de gelatina en agua, una vez hidratadas calentamos un poco de nata y disolvemos el queso Brie y la gelatina. Con movimientos envolventes mezclamos todo con la nata y el azúcar montado y por ultimo añadimos el queso Mascarpone con movimientos envolventes. Añadimos trufa rayada que aportara potencia de sabor al queso. Una vez hecho el relleno, metemos en moldes de nuez y a congelar.

Sopa chocolate blanco y queso (para debajo de la nuez)

Calentamos la nata y añadimos el chocolate blanco con el queso Flor de Esgueva. Mezclamos todo bien hasta que la mezcla sea homogénea, colamos y reservamos.

Baño de la nuez

Derretimos chocolate y manteca de cacao con un poco de colorante marrón a partes iguales y bañamos nuestro relleno con forma de nuez.

Hoja de chocolate

Atemperamos chocolate 70% de pureza y hacemos las hojas con los moldes.

Emplatado

En la base del cristal ponemos la sopa de chocolate blanco y queso. Encima ponemos la tierra de galleta y chocolate previamente triturada y por último ponemos nuestra nuez. Decoramos con unas flores, trufa y una hoja de chocolate. En el fondo del cristal encontraremos un recipiente. Lo decoramos imitando el campo. El suelo donde se encuentran las nueces no será comestible, solo elemento decorativo. Lo comestible únicamente es lo que está encima del cristal.

ELIXIR DE MASCARPONE Y CHOCOLATE EN TEXTURAS

Javier Serrano Hortelano

INGREDIENTES

Gel de moscatel

- 100 ml de vino Moscatel
- 10 g de azúcar
- 2 g de Agar-agar

Relleno de chocolate blanco y Mascarpone

- 250 g de queso Mascarpone Galbani Professionale
- 200 g de chocolate blanco
- 150 ml de nata para montar 35% M.G.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)
- 2 hojas de gelatina (aprox. 4 g)

Crujiente de chocolate negro

- 150 g de chocolate negro 70%
- 30 g de arroz inflado o cereales triturados (para aportar el toque crujiente)

Para la cobertura de chocolate blanco (opcional)

- 100 g de chocolate blanco (para cubrir los lingotes y darles un aspecto más elegante)

ELABORACIÓN

Gel de moscatel

En una cacerola, mezclar el Moscatel con el azúcar y el Agar-agar. Llevar a ebullición y cocinar durante 1 min para activar el Agar-agar. Verter la mezcla en un recipiente plano y dejar que se enfríe hasta que cuaje.

Relleno de chocolate blanco y Mascarpone

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría durante 5-10 min. Calentar la nata en una cacerola a fuego medio hasta que esté a punto de hervir. Retirar del fuego. Añadir las hojas de gelatina escurridas a la nata caliente y remover hasta que se disuelvan. Derretir el chocolate blanco a baño maría o en el microondas en intervalos de 15 sg, removiendo cada vez para evitar que se queme. En un bol grande, mezclar el queso Mascarpone Galbani con la esencia de vainilla (si se utiliza). Agregar el chocolate blanco derretido y mezclar hasta obtener una crema homogénea. Añadir la mezcla de nata y gelatina a la mezcla de Mascarpone y chocolate blanco. Remover bien para integrar todos los ingredientes. Verter la mezcla en moldes de silicona con forma de lingote y llevar al congelador durante al menos 1/2 h, o hasta que los lingotes estén completamente firmes.

Crujiente de chocolate negro

Derretir el chocolate negro 70% al baño maría o en el microondas. Añadir el arroz inflado o cereales triturados al chocolate derretido y mezclar bien. Colocar una fina capa de esta mezcla en una bandeja forrada con papel de horno, extendiéndola para que quede uniforme y delgada. Llevar al congelador para que se endurezca. Una vez endurecido, romper el crujiente en trozos pequeños para decorar los lingotes.

Cobertura de chocolate blanco (para un acabado elegante)

Derritir el chocolate blanco adicional y opcionalmente atemperar para que quede más brillante. Sumergir cada lingote congelado en el chocolate blanco derretido y colocar en una rejilla para que se escurra el exceso. Refrigerar los lingotes cubiertos unos minutos hasta que el chocolate blanco solidifique.

Montaje final

Desmoldar los lingotes (si no usaste cobertura de chocolate blanco, simplemente retira del molde). Decorar la parte superior de cada lingote con trozos del crujiente de chocolate negro para dar contraste de color y textura.

ENTRE LAS NUBES

Anna Buxens Navarro

INGREDIENTES

- 1 l de nata 36% M.G.
- 400 g de queso Flor de Esgueva
- 10 g de proespuma
- 10 g de gamba alistada
- 1 ml de soja
- 1 g de Kimchy
- 1 g de pasta Wanton
- Germinado de cilantro

ELABORACIÓN

Calentar la nata con el queso. Colar y añadir la proespuma. Incorporar la mezcla en un sifón. Hacer un Tartar de gamba roja. Aliñar la gamba con el jugo de la cabeza mezclado con la soja y el Kimchy. Meter la pasta Wanton en un cilindro y freirla para hacer la forma del relleno de la espuma de queso Flor de Esgueva. Emplatar con una base de algodón neutro disponiendo el Tartar encima y un germinado de cilantro.

CORDERO, COLIFLOR Y ROQUEFORT

Nuria Obrador Piña

INGREDIENTES (20 PAX)

- 20 tartaletas de masa brisa 80 mm
- 50 g de queso Roquefort Société

Para el cordero

- 1,5 kg de cuello de cordero de Mallorca
- 1 c/s de sal
- 3 ramitas de tomillo limonero fresco
- 5 dientes de Ajo morado de Las Pedroñeras
- 1 dl de AOVE

Para la berenjena frita

- 1 c/s de AOVE
- 1 kg de berenjena morada

Para el guiso de cordero

- 25 dl de AOVE
- 500 g de cebolla
- 5 dientes de ajo morado de Las Pedroñeras
- 300 g de puerro
- 25 g de tomillo limonero fresco
- 25 g de romero fresco
- 25 g de comino en grano
- 1 g de azafrán D.O.P La Mancha
- 1 kg de cuello de cordero guisado deshuesado
- 900 g de berenjena morada frita
- 1 c/s de jugo de cordero
- 1 c/s de sal

Para el puré de coliflor

- 0,15 dl de agua mineral
- 600 g de coliflor
- 500 g de tatata Monalisa
- 100 g de queso Mascarpone Galbani Professionale
- 50 g de queso Roquefort Société
- 100 g de queso Brie Président

ELABORACIÓN

Para el cordero

Sazonar y especiar los cuellos de cordero. Poner dentro de bolsas de vacío, junto a los ajos majados y el AOVE. Sellar al vacío, prog. 1. Cocinar a baja temperatura; 14 h a 72º C. Una vez cocinado, abrir las bolsas, reservar los cuellos por un lado sobre un gastronorm y reservar en el abatidor a 5º C. Reservar el jugo obtenido en una marmita, colado y filtrado. Mantener a 85º C en el baño Maria, cubierto. Un vez fríos los cuellos, atemperar en el horno a 40º C durante 20 min y cocción vapor controlada. Sacar, reposar 5 min y deshuesar uno a uno. Deshilachar la carne a mano o cortar en lardones finos a cuchillo (si lo hacemos a mano se libera mejor el colágeno interior de los vasos, utilizándolo como espesante natural durante su cocción posterior). Reservar la carne deshuesada en el abatidor hasta los 0º C (evitamos así el sobre exceso de cocción, mientras se enfría).

Para la berenjena frita

Cortar las berenjenas en 4 trozos a lo ancho. Cincelar cada trozo, para que la fritura sea uniforme. Sumergir la berenjena en el aceite caliente, 175º C. Freír hasta que los trozos estén bien fritos y dorados. Reservar sobre papel absorbente. Quitar la piel y cortar la pulpa frita en mirepoixe. Enfriar en el abatidor.

Para el guiso de cordero

Calentar el AOVE. Pelar y cortar la cebolla en brunoise fina. Pelar y cortar los dientes de ajo en juliana (podemos aprovechar los ajos obtenidos de la cocción del cordero). Pelar, lavar y cortar el blanco de puerro también en brunoise. Sofreír las hortalizas a fuego medio. Añadir las especias y sofreír a fuego vivo durante 1 min. Agregar la carne de cordero, mezclar y homogenizar la mezcla. Incorporar la pulpa de la berenjena, igualmente mezclar y homogenizar. Sofreír a fuego vivo, durante 2 min. Mojar con el jugo reservado de la cocción del cordero. Cocer a fuego suave durante 32 min. Evitar que se agarré al fondo del rondón por el colágeno animal y el colágeno vegetal de la berenjena (Poner encima de la plancha, así la cocción será más uniforme. Cubrir el rondón con tapadera y mover ligeramente con una espumadera el guiso). Descubrir a los 20 min de cocción y cocer hasta obtener una textura melosa. Rectificar punto de sazonamiento y reservar.

Para el puré de coliflor

Limpiar la coliflor y cortar en ramilletes pequeños. Pelar las patatas y hacer cachelos. Poner a cocer agua y una vez que rompa a hervir, añadir los arbolitos de coliflor y los cachelos de patata durante 20 min con el recipiente cubierto. Un vez cocidas las hortalizas, escurrir la coliflor y la patata. Triturar en la Thermomix (sin temperatura), añadir el queso Mascarpone, integrar y homogenizar. Rectificar punto de sazonamiento.

Presentación

Rellenar la tartaleta con el guiso de cordero en frío. En un bol poner el pure de coliflor y rallar sobre este el queso Brie y trocear el queso Roquefort, mezclar ambos quesos y homogenizar con el puré de coliflor. Tapar con la crema de quesos la tartaleta y poner encima unos trozos de queso Roquefort repartidos. Hornear a 180º C durante 6 min (hasta que el queso esté gratinado). Reposar un 1 min fuera del horno (para que coja cuerpo). Presentar envuelta de papel antigrasa o kraft (de forma antigua, concepto antiguo de las confiterías donde el tendero; ponía los pasteles en papel de estraza).

QUESO DE CORTEZA ENMOHECIDA, PATATÓ Y AJO NEGRO

Jose Luis Adán Caro

INGREDIENTES

Para el papel de patata

- 750 g de patató pelado
- 1 c/s de sal
- 1 c/s de pimienta negra
- 1 c/s de aceite de oliva suave para freir

Para la emulsion de ajo negro

- 50 g de queso Mascarpone
- 4 uds de ajo negro
- 1 c/s de sal

Para el cremoso de queso

- 4 yemas de huevo
- 3 huevos
- 300 g de queso Brie
- 200 g de Mascarpone
- 1 c/s de sal

ELABORACIÓN

Para el papel de patata

Lo primero que vamos a hacer es incorporar el agua en la cazuela, en el vamos a introducir las patatas y dejar cocer durante 18 min. Apagamos el fuego y con la ayuda de un pasapuré vamos a realizar el puré de patata, lo primero que vamos a hacer es ayudar a que pase mejor cortando la patata en trozos. Una vez pasadas las patatas, salpimentamos. Sobre papel de horno, poner la masa y cubrir con otro papel estirándola para que ocupe toda la superficie del papel y que quede una masa lo más fina posible. Para ello nos ayudamos con un rodillo de pastelería. Quitar un papel de horno con cuidado y dar forma de cilindro con un molde de caña previamente engrasado con aceite, retirar el otro papel mientras envolvemos en el cilindro. Una vez lo tengamos, lo vamos a pasar a una placa de horno con cuidado. Es importante que quede muy muy fino. Lo vamos a deshidratar en el horno a 70°C durante 4 h. Una vez que tenemos seca nuestra masa de patata vamos a sacar el cilindro mientras está caliente y dejar enfriar el papel de patata. Calentar aceite a 165° C y freír hasta que los canutillos estén dorados, eliminar el exceso de grasa sobre papel absorbente, reservar en tupper una vez fríos con sílice.

Para la emulsion de ajo negro

Poner los dientes de ajo en el molinillo de café y turbinar hasta hacer una pasta, agregar el queso Mascarpone y emulsionar. Rectificar punto de sazón y reservar en frío en manga pastelera.

Para el cremoso de queso

Rallar el queso Brie y mezclar con el Mascarpone en Thermomix a velocidad 3, 37° C durante 15 min. hasta homogenizar la mezcla. Poner la crema en tupper hasta enfriar en abatidor durante 2 h y que coja cuerpo. En la kicthen, poner las yemas y los huevos y montar con varillas hasta blanquear los huevos y obtener una crema. Agregar la crema de queso y varillar hasta mezclar, rectificar punto de sazonamiento y escudillar en manga pastelera. Enfriar en cámara hasta su utilización.

Montaje del plato

Rellenar la caña de patata con la crema de queso, acompañar de unos puntos de ajo negro y unos botánicos de hinojo silvestre.

BUÑUELOS EM(BRIE)GADOS

Josué Miguel Jácome Villafuerte

INGREDIENTES

Masa de buñuelos (40 uds)

- 150 g Queso Brie Président
- 170 g de harina de repostería
- 3 g de levadura química
- 250 g de agua
- 50 g de mantequilla
- Una pizca de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 4 huevos
- Aceite para freír
- Menta, chocolate y violas (para decorar)

Compota de pera

- 4 peras
- 2 c/s de canela molida
- 50 g de mantequilla
- 2 g de Agar-agar

Gel de vino tinto y mora

- 300 g de vino tinto
- 200 g de moras
- 150 g de azúcar
- 8 hojas de gelatina

Almendras garrapiñadas

- 100 g de almendras
- 125 g de azúcar

ELABORACIÓN

Buñuelos

En una olla colocamos el queso Brie, el agua y la mantequilla hasta que empiece a hervir. Agregamos el azúcar junto con la sal y la levadura. Trituramos la mezcla y pasamos por un colador si hiciera falta. Lo volvemos a colocar al fuego, vertemos la harina y mezclamos hasta que se cocine un poco la masa. Cuando este compacta vamos incorporando los huevos uno por uno hasta conseguir la masa deseada. Dejamos reposar la masa, freímos los buñuelos y dejamos enfriar para después rellenarlo.

Compota de pera

Pelamos las peras, las cortamos en 4 y quitamos el corazón. Con la mantequilla en cuadritos y la canela las llevamos al horno a 180° C durante 35 min. Cuando ya estén suaves las trituramos junto con el Agar-agar y dejamos enfriar.

Gel de vino tinto y mora

Hidratamos las hojas de gelatina. Colocamos el vino, las moras y el azúcar y llevamos a hervir todo junto. Una vez haya hervido, trituramos, colamos y en caliente disolvemos las hojas de gelatina hidratadas. Llevamos a la nevera unas horas hasta que coja la consistencia idónea.

Almendras garrapiñadas

En una sarten, colocamos el azúcar hasta que se forme un caramelo trasparente, Incorporamos las almendras y apagamos el fuego. Vamos removiendo hasta que se vaya enfriando y posteriormente lo pasamos a una silicona. Despegamos poco a poco y una vez frías ya están listas.

Emplatado

Una vez se haya enfriado todo y cogido cuerpo, rellenamos los buñuelos con la compota de pera. Colocamos los buñuelos en el plato y decoramos como se muestra en la foto prevaleciendo todo lo elaborado y dando su equilibro tanto de estética como de sabor.

MO-CHEESE

Rocío Maya Díaz

INGREDIENTES

- 400 g de queso Flor de Esgueva
- 50 g de queso Mascarpone Galbani
- 250 ml de nata El Castillo 38 % M.G.
- 4 tomates
- Fécula de patata (según necesidad)
- 200 g de harina de arroz glutinoso
- 50 g de azúcar
- 2 g de sal
- 50 g de mantequilla de oveja
- Pimienta negra (al gusto)
- 2 hojas de gelatina neutra
- 1 sobre de cuajada
- 25 g de piñones

ELABORACIÓN

Cuajada de Flor de Esgueva

Comenzamos derritiendo la mantequilla de oveja. Incorporamos el queso Flor de Esgueva y pimienta negra. Seguidamente, añadimos la nata El Castillo junto al sobre de cuajada y batimos con varilla de mano hasta conseguir una masa sin grumos. Finalizamos añadiendo las hojas de gelatina neutra previamente hidratadas. Llenamos una manga pastelera y reservamos.

Praline de pesto de Sisho y piñones

En un robot de cocina trituramos el Mascarpone Galbani junto a 8 hojas de Sisho, los piñones, AOVE y sal. Escudillamos en molde esférico de 1 cm y congelamos. Escudillamos la cuajada de Flor de Esgueva en molde de mochi, introducimos la esfera del pesto de Sisho y piñones en el centro y congelamos.

Masa de mochi de tomate a la brasa

Asamos los 4 tomates en horno de brasa de encina durante 20 min. Trituramos a máxima potencia en robot de cocina y con una estameña sacamos el agua de tomate a la brasa, reservamos.
A continuación ponemos en un bol, la harina de arroz glutinoso y el agua de tomate mezclándolos muy bien. A continuación añadimos el azúcar y volvemos a mezclar con varilla, tapamos con film y ponemos 2 min en microondas a máxima potencia (850 W). Removemos con una espátula húmeda y ponemos 1 min. más en microondas. Volvemos a remover y a calentar la masa u1 min. más a la potencia de 500 W. Cuando temple podemos trabajarla añadiendo una cantidad generosa de fécula de patata y amasamos en amasadora. Dividimos en 8 pequeñas porciones, estiramos con rodillo y hacemos cuadrados de 10×10 cm.

Montaje final

Para terminar nuestros Mo-Cheese, ponemos los cuadrados de masa en un molde semiesférico, encima la cuajada de Flor de Esgueva y vamos cerrando el mochi ayudándonos con la fécula de patata. Dejamos descongelar. En el plato ponemos una hoja de Sisho, seguidamente el Mo-Cheese y terminamos rallando Flor de Esgueva. El bocado se come con la mano ayudándonos con la hoja de Sisho de 2 bocados.

ROCAS GOLOSAS

Marta Martínez

INGREDIENTES

- 1 L de nata para montar 33 % M.G.
- 500 g de queso Mascarpone Galbani
- 300 g de azúcar
- 4 hojas de gelatina
- 500 g de cobertura de baño de chocolate blanco
- 5 g de colorante negro para chocolate
- 100 g de confitura de mango
- 100 g de confitura de fruta de la pasión
- 50 g de galleta caramelizada triturada
- 100 g de chocolate negro
- 25 g de maltodextrina
- 20 g de cacao puro en polvo

Bizcocho Red Velvet

- 150 g de harina de trigo
- 1 huevo
- 10 g de cacao en polvo
- 160 g de azúcar
- 60 g de mantequilla
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- ½ cucharada de bicarbonato
- 1 cucharada de vinagre
- 120 ml de Buttermilk (Leche cortada con una cucharada de zumo de limón)
- 5 g de colorante en pasta

Mousse de Mascarpone

- 1 L de nata para montar 33 % M.G.
- 500 g de queso Mascarpone Galbani
- 300 g de azúcar
- 4 hojas de gelatina

Láminas crujientes de chocolate blanco y galleta caramelizada

- Chocolate blanco y galleta caramelizada triturada

ELABORACIÓN

Bizcocho Red Velvet

Ponemos el horno a precalentar a 160° C, engrasamos el molde que vayamos a usar con mantequilla y espolvoreamos con un poco de harina. Mezclamos la leche con la cucharadita de zumo de limón o de vinagre y lo dejamos reposando mientras preparamos la mezcla, unos 10-15 min. Esta es la Buttermilk. Aparte, en un bol ponemos la mantequilla con el azúcar y batimos a velocidad alta hasta que esté integrado. Añadimos el huevo, batimos para conseguir una mezcla esponjosa. Incorporamos la esencia de vainilla y seguimos batiendo. Tamizamos la harina y el cacao en polvo juntos en un bol a parte e iremos incorporándola a la masa cucharada a cucharada, intercalando con la Buttermilk para asegurarnos de que todo queda bien integrado. Ahora tenemos que mezclar el bicarbonato sódico con la cucharadita de vinagre y en cuanto haga reacción y empiece a burbujear, lo añadimos a la masa e integramos bien. Por último, añadimos el colorante rojo. Pasamos la mezcla a nuestro molde y llevamos al horno durante 25 min aprox a 180° C

Mousse de Mascarpone

Ponemos a calentar el queso Mascarpone con 100 ml de nata y el azúcar, mientras tenemos las hojas de gelatina en remojo en agua fría. Cuando empiece a hervir la mezcla añadimos la gelatina, apagamos el fuego y removemos bien. Dejamos atemperar unos minutos hasta bajar la temperatura a 60° C. Mientras, vamos montando con varillas la nata restante. Cuando esté montada, añadimos la mezcla anterior integrando con una espátula con cuidado de no bajar la nata.

Láminas crujientes de chocolate blanco y galleta caramelizada

En papel de guitarra extendemos una fina capa de chocolate blanco previamente atemperado y ponemos encima un poco de galleta caramelizada triturada. Dejamos enfriar en frigorífico para utilizar posteriormente.

Montaje de las rocas

En primer lugar rellenamos los moldes con la mousse anterior hasta un poco más de la mitad. Continuamos mezclando confitura de mango con confitura de fruta de la pasión al 50% de cada una. Ponemos un trozo del crujiente de chocolate blanco. Cubrimos con un poco más de mousse y tapamos con una fina capa de bizcocho Red Velvet. Metemos a congelar alrededor de 2 h. Preparamos un baño de chocolate blanco a 60° C y le damos un toque de colorante negro sin llegar a mezclar totalmente el color. Desmoldamos las piedras y vamos bañando rápidamente. Fundimos el chocolate negro, añadimos la maltodextrina y mezclamos enérgicamente hasta formar la tierra de chocolate. Añadir un poco de cacao en polvo para dar más sensación de tierra.

Ya tenemos nuestras **Rocas Golosas**.

TENTACIÓN DE QUESO

Carlos López Mescua

INGREDIENTES

Cremosos de Brie y chocolate blanco
- 350 ml de nata 35 % M.G.
- 150 ml de leche
- 200 g de queso Brie Président
- 125 g de azúcar
- 80 g de chocolate blanco
- 150 g de queso Mascarpone Galbani
- 4 huevos (M)

Bombón toffee de Bourbon y naranja
- 90 g de azúcar moreno
- 25 g de agua mineral
- 25 ml de Bourbon
- 60 ml de nata 35 % M.G.
- 2 g de vainilla boubon
- 1 g de fecula de maiz
- 20 g de mantequilla
- 100 g de chocolate blanco

Esponja de Flor de Esgueva
- 90 g de queso Flor de Esgueva
- 30 g de zumo de naranja
- 4 huevos frescos
- 90 g de azúcar
- 30 g de harina

ELABORACIÓN

Cremosos de Brie y chocolate blanco

En un cazo incorporar la nata, la leche, el azúcar y el queso Brie troceado. Llevar a ebullición removiendo con unas varillas. Retirar del fuego, triturar y colar. En otro bol, añadir el chocolate blanco, el queso Mascarpone y los huevos un poco batidos. Añadir la mezcla anterior y triturar todo. Llenar los moldes deseados y llevar al horno precalentado a 90° C y con 100% de humedad unos 30 min.

Bombón toffee de Bourbon y naranja

Fundir el chocolate y encamisar los bombones. reservar en nevera. Para elaborar el toffee, empezar con un almibar con el azucar moreno y el agua y luego añadir el Bourbon. Dejar reposar 1 min y añadir la nata, la vainilla y la fecula de maiz. Remover con varilla y ligarlo todo. Por ultimo, añadir la mantequilla a daditos y ligar. Reservar en nevera y dejar enfriar. Rellenar los bombones.

Esponja de Flor de Esgueva

Mezclar todo y triturar. Pasar por un colador e introducir en el sifón. Poner 2 cargas y reservar unos minutos. Llenar a la mitad unos vasos de papel (previamente cortados en forma de cruz), llevar al microondas a maxima potencia unos 45 seg. Reservar sobre una rejilla bocabajo.

Emplatado

En el plato hacer un cordón con el toffee, colocar el cremoso de Brie en el centro y decorarlo con un bombón y trozos de esponja de Flor de Esgueva. Acabar con unas frambuesas, una hoja de menta y unos chip de frambuesa para darle un toque ácido.

TIRAMISÚ MALLORQUÍN

Pau Mirasol Castelar

INGREDIENTES

Crema Tiramisú Mascarpone

- 200 g de yema de huevo
- 150 g de azúcar blanco
- 1 Kg de queso Mascarpone Galbani Professionale

Gelatina de café con licor Palo

- 300 g de café espresso
- 75 g de licor Palo
- 100 g de azúcar blanco
- 8 hojas de gelatina

Bizcochos Savoiardi

- 200 g de bizcochos Savoiardi
- 100 g de café espresso

ELABORACIÓN

Crema Tiramisú Mascarpone

Montar las yemas atemperadas con el azúcar hasta doblar su volumen. Incorporar el queso Mascarpone e integrar todo hasta que quede una crema bien lisa. Poner la crema en una manga pastelera y reservar.

Gelatina de café con licor Palo

Verter en una olla el café, el licor Palo y el azúcar. Calentar hasta que se deshaga el azúcar y evapore el alcohol. Hidratar las hojas de gelatina en agua fría. En este paso incorporar las hojas de gelatina previamente hidratadas y escurridas sobre la mezcla anterior.

Bizcochos Savoiardi

Deshacer el bizcocho e incorporar el café espresso. Mezclar todo junto hasta que quede una masa homogenea y reservar en manga pastelera.

SUEÑOS

Jose Ignacio Gordo Martínez

INGREDIENTES (12 pax)

- 6 pieles de pollo de corral
- 250 ml de nata
- 100 ml de nata Président
- 90 g de queso Roquefort Société
- 30 g de queso Brie Président
- 80 g de yema de huevo pasteurizada
- 30 g de azúcar
- 5 c/s de azúcar moreno
- 2 pimientos rojos
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- 100 ml de vinagre de manzana
- 50 ml de agua
- Sal/pimienta
- Flor de aliso

ELABORACIÓN

1) Salpimentamos la piel de pollo y la enrollamos en un aro de metal de unos 4 cm. Bridamos con una cuerda y freímos a 180º C hasta que se dore. Ponemos uno a uno los aros de pollo en la pancha y con un poco de yema sellamos la base.

2) Para hacer la créme brulée calentar la nata con la leche y la mezcla de los dos quesos. Montar las yemas y el azúcar. Enfriar unas 2 h la mezcla y verter lentamente sobre las yemas. Envasar al vacío. Cocinar en sous vide 1 h a 82º C. Sumergir en hielo antes de abrir.

3) Vamos a hacer una mermelada de pimientos rojos y para ello limpiamos bien los pimientos y los cortamos en trozos pequeños. Los cocinamos a fuego lento junto al azúcar, el agua y el vinagre. Una vez que los tengamos blandos los pasamos por el thurmix y texturizamos si fuese necesario.

Montaje

Con todos los ingredientes ya elaborados llenamos nuestro cilindro de pollo con la mermelada de pimientos (1/3 del cilindro) en primer lugar, la créme brulée (2/3 del cilindro) y para terminar caramelizamos la parte superior con el azúcar moreno y el soplete. Decoramos con unas flores de aliso.

PANTCHIGAZTA

Manuel Gómez Alburquerque

INGREDIENTES

- Hojaldre invertido
- Queso Roquefort Société
- Nueces
- Azúcar
- Crema pastelera
-Chutney de manzana a la sidra
- Pistachos
- Mascarpone Galbani
- Nata

Hojas de menta

- Cacao en polvo

ELABORACIÓN

1. Realizar una crema pastelera a la que añadiremos un chutney de manzana a la sidra. Texturizar con goma Xantana.
2. Caramelizar unas nueces y las terminaremos con un poco de sal Maldon. Trocear y reservar.
3. Realizar una mousse con el queso azul y añadir las nueces troceadas. Meter en manga.
4. Hacer una mousse de Mascarpone.
5. Trocear los pistachos tostados.

Montaje

Ponemos una base de hojaldre invertido, una linea de crema y encima una linea de queso azul. Ponemos la otra lámina manchada de un poco de mousse de Mascarpone para que el cacao se pegue. Terminamos poniendo pistacho alrededor del bocado y tres puntos de mousse de Mascarpone con una hojita de menta encima de cada uno.

CAPRICHO “GAYESCO”

Luis Ángel Vicente Zaldívar

INGREDIENTES

Para el queso
- 200 g de queso Brie Président
- 50 g de almendra Marcona
- 1 huevo
- 200 ml de aceite de girasol

Para el gel
- 100 g de fresas
- 100 ml de mosto de uva
- 2 g de Agar-agar

Para el puerro
- 50 g de puerro
- 50 g de harina de arroz
- 200 ml de aceite de girasol

Para la cresta de gallo
- 1 cresta de gallo
- Hueso de jamón
- 1 l de agua
- 200 ml de AOVE
- 100 ml de vinagre de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- Sal

Para el montaje
- 3 escamas de sal de garnacha
- 1 porción de chocolate negro

ELABORACIÓN

Para el queso

Trituramos la almendra. Cortamos el Queso Brie Président en forma de círculo de 3 cm de diámetro con un cortapastas y hacemos otro corte transversal para obtener dos medallones de queso. Batimos un huevo, pasamos el queso por el huevo y lo rebozamos con la almendra. En una sartén calentamos el aceite de girasol y freímos nuestras piezas de queso tan solo 4 seg por cada lado. Reservamos en papel secante.

Para el gel

Trituramos las fresas junto con el mosto de uva (si no conseguimos fresas frescas utilizaremos congeladas). Ponemos a calentar en un cazo y añadimos 1 g de agar-agar por cada 100 ml. Cuando llegue a ebullición retiramos y extendemos para obtener una gelatina.Cuando esto suceda batimos y reservamos en un biberón.

Para el puerro

Cortamos un trozo de puerro en hilos finos. Espolvoreamos harina de arroz sobre los hilos y retirando el exceso de harina con un colador, los freímos en una sartén con aceite de girasol. Seguidamente dejamos reposar en papel secante.

Para la cresta de gallo

Una vez limpia la cresta de gallo, la cocemos en agua con sal y añadimos hueso de jamón. Transcurridas 2 h, comprobamos que ya está tierna y la sacamos. Escurrimos la cresta, la escabechamos en una sartén con dos partes de AOVE, una parte de vinagre de vino blanco y unos dientes de ajo. Rectificamos de sal y en 20 min retiramos del fuego para dejar reposar.

Para el montaje

En un plato colocamos un medallón de queso Brie frito con almendra. Sobre él extendemos nuestro gel de fresas y colocamos el otro medallón de queso Brie encima. Cortamos la cresta de gallo en escabeche de forma que podamos colocarla de pie encima del queso Brie y añadimos los hilos de puerro. Seguidamente, rallamos el chocolate negro y añadimos las escamas de sal de garnacha para terminar decorando con unos puntos de gel de fresa. Presentamos el Bocado de Queso sobre nuestra minipaleta de pintor.

CUENTO DE INVIERNO

Álvaro Alforja Escalada

INGREDIENTES

Relleno de queso Roquefort Societé y calabaza

- 500 g de calabaza
- 100 g de queso Roquefort Société

Masa del buñuelo

- 240 g de huevos
- 13 g de miel
- 150 g de agua
- 290 g de harina
- 75 g de trisol
- 60 g de azúcar
- 3 g de bicarbonato

Gel de pera

- 250 g de peras descorazonadas
- 1 g de ácido ascórbico
- 10 g de vinagre de arroz
- 1 hoja de gelatina
- 10 g de salvia

Castañas asadas y salvia en polvo

- 100 g de castañas

Para el montaje

- 3 escamas de sal de garnacha
- 1 porción de chocolate negro

ELABORACIÓN

Relleno de queso Roquefort Societé y calabaza

Pelar la calabaza y cortar a la mitad. Asar durante 40 min. Triturar el queso Roquefort Société con la calabaza asada. Meter en el molde y congelar.

Masa del buñuelo

Triturar todos los ingredientes y meter en un sifón (3 cargas) dejando reposar en cámara 2 h. Verter la masa del sifón en un bol no mucho más ancho que el relleno y bañar con la ayuda de un tenedor el relleno congelado en la masa de sifón. Escurrir el exceso y freír a 195° C.

Gel de pera

Pelar y descorazonar la pera. Trocear, introducir en un bol y cocinar en microondas a 300 W durante 15 min. Triturar, añadir la salvia, el vinagre de arroz y la gelatina previamente hidratada y dejar enfriar en cámara.

Castañas asadas y salvia en polvo

Asar castañas a 180° C durante 15 min.

Montaje

Acabar rallando en forma de lluvia por encima del buñuelo. Poner hojas de salvia en el deshidratador durante 10 h y triturar.

APEBRIETIVO DE ESGUEVA

Juan María Domínguez Mendoza

INGREDIENTES

- Panipuri

Crema de Brie Président gratinado
- 200 g de queso Brie Président
- 50 g leche
- Sal y pimienta

Tapenade de aceitunas negras
- 100 g de aceitunas negras
- 25 g de AOVE Picual

Polvo de kikos
- 50 g de kikos triturados

Membrillo cremoso de Flor de Esgueva
- 150 g de queso Flor de Esgueva
- 350 g de nata 38 % M.G.

- Almendra laminada frita
- Brotes de cebolleta

ELABORACIÓN

Freír el panipuri y separar a la mitad. Gratinar el queso Brie Président en el horno a 200° C durante 10 min y turbinar con la leche con la ayuda de un robot de cocina. Enmangar y reservar. En un robot de cocina, turbinar las aceitunas con el aceite y reservar en un bol. En un mortero, romper los kikos dejando como resultado un polvo grueso. Cortar láminas finas de membrillo y con ayuda de un cortapastas cortarlo en redondo y reservar.

El cremoso de Flor de Esgueva requiere de un tiempo de reposo, así que combiene hacerlo con mínimo 6 h de antelación. Si se puede, hay que hacerlo incluso el día anterior. En un robot de cocina, agregar el queso Flor de Esgueva y la nata en un primer turbinado programar el robot 10 min a 60° C. Cuando acabe, volver a programar, esta vez 5 min a 90°C. Colar a un recipiente y reservar, Dejar reposar el tiempo anteriormente mencionado. Freír almendra y salar.

Montaje del bocado

En el plato que queramos usar, poner lentejas caviar a modo de base para el panipuri. Rellenar con la crema de Brie Président gratinado, el tapenade de aceitunas negras y la tierra de kikos. Cubrir el conjunto con el membrillo que quedará a la medida del diámetro del panipuri, tapando el interior. Hacer una quenelle con el cremoso de Flor de Esgueva y terminar colocando sutilmente unas láminas saladas de almendra frita y unos brotes de cebolleta.

EL HUEVO DE “QUESORO” LACTALIS

Aitor Martínez Ros

INGREDIENTES

Tarta de Queso Brie

- 750 g de nata 35% M.G.
- 800 g de queso Brie Président
- 250 g de queso Parmesano
- 3 huevos
- 250 g de azúcar
- C/s de pimienta rosa

Esferas de queso Brie Lactalis

- 200 g de Moscatel
- 10 g de gelatina vegetal
- C/s de Praliné de Pistacho

Nido Kataifi

- C/s de fideos Kataifi
- 100 g de almibar TxT

ELABORACIÓN

Tarta de Queso Brie

Poner a calentar la nata junto con los quesos a fuego fuerte sin dejar de remover hasta que llegue a hervir durante 2 min. Una vez hierva, colocaremos la olla en un baño maría frío hasta bajar su temperatura hasta templado-frío. Montar los huevos enteros con la Kitchenair hasta doblar su tamaño, en ese momento añadimos el azúcar en forma de lluvia hasta que lo admita todo. Mezclar los huevos montados y la crema de queso (previamente bien triturada en thurmix o thermomix) con la ayuda de unas varillas y mezclar bien. Precalentar el horno a 160º C, después bajar a 143º C, 30% de humedad, 32 min y fuerza mínima de ventilación. Colocar la mezcla en unos moldes forrados con papel vegetal y hornear. Una vez termine el tiempo, dejar reposar en el horno durante 30 min más, dejar enfriar a temperatura ambiente y guardar en cámara hasta el día siguiente.

Esferas de queso Brie Lactalis

Colocar el Praliné de pistacho en moldes de media esfera mas pequeños y congelar. Triturar la tarta de queso con la Thermomix hasta obtener una crema ligera y colocar esta crema en molde de media esfera. Colocar la media esfera de pistacho y congelar, desmoldar y juntar dos mitades para formar una única esfera. Mezclar el vino moscatel junto con el gelificante vegetal y dejar reposar 1 h. Poner a fuego suave hasta hervir sin dejar de remover con unas varillas. Clavar las esferas con un palillo y hundir con el moscatel. Girar hasta que la mezcla gelifique. Dejar reposar en frío hasta que se descongele su interior.

Nido Kataifi

Formar nidos de Kataifi con la ayuda de un molde de acero de unos 4 o 6 cm de diámetro. Pincelar con el almíbar y poner a dorar en el horno a 150º C con 0 ventilación durante 10 min. Sacar y dejar reposar en túper.

Emplatado

Colocar la base de nido Kataifi. Dejar reposar en el centro la esfera de queso Brie Lactalis y terminar de decorar con sumo cuidado con unos detalles de papel de oro. Para comer el bocado, cogemos la esfera con una mano y con la otra mano el nido kataifi. Combinamos probando primero un bocado y después el otro.

SCHEESE

Iñaki Rodaballo

INGREDIENTES

- 250 g de queso Roquefort Société
- 250 g de patata monalisa
- 150 g de vino Domaine Grand
- 1 lámina vegetal de patata
- Tinta de carbon activo de bambú
- Agar-agar
- 10 g de sal
- 5 g de pimienta
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Muchas veces cuando los seres humanos degustamos, comemos y bebemos para alimentarnos, nos quedamos mudos, en silencio. Hay cosas en la cocina popular que nos sorprenden y también las queremos guardar en secreto, como cuando jugábamos de pequeños al escondite y hacíamos ese gesto de schhhhh... para que no nos encontraran. Es de aquí de donde nace este BOCADO, crujiente, cremoso y con intensidad que a buen seguro te dejara mudo. Así que “Schhh” de secreto y “Cheese” de queso en ingles confrman nuestro bocado “Scheese” = es queso.

Para el núcleo de pure de patata y Roquefort

Ponemos a cocer las patatas con piel. Pelamos y las vertemos en la Thermomix, trituramos despacio añadiendo el queso en cubitos que estén bien fríos. Mezclamos todo hasta obtener una masa uniforme. Una vez frío lo colocamos en una manga pastelera y reservamos.

Para el gelée de Vino

Calentamos el vino para extraer el exceso de alcohol, mezclamos con la gelatina de Agar-agar y lo metemos en manga pastelera hasta su utilización.

Para la lamina vegetal de patata

Hacemos pure de patata, estiramos en papel de cocina y dejamos deshidratar. Una vez deshidratado con un spray de agua lo rehidratamos para poder manipularlo, imprimimos el nombre Scheese y cortamos los cuadrados que serán el envoltorio crujiente de nuestros caramelos. Reservamos.

Para dar forma a los caramelos

Sobre una tira de papel de cocina, vamos haciendo con la manga pastelera cuatro líneas de la masa/ pure de patata y Roquefort. En el centro de las líneas de puré, tiramos una línea de gelée de vino. Una vez tenemos las líneas, cerramos como si de un maki se tratara consiguiendo una tira de forma redonda con el exterior de pure/queso y núcleo de gelee de vino. Congelamos, cortamos del tamaño de los caramelos y lo envolvemos en las laminas vegetales de patata. Reservamos en nevera hasta su utilización.

Montaje y presentación

Preparamos nuestra mano de madera articulada con la forma de estar pidiendo silencio (como en la imagen). Cogemos los caramelos que tenemos en frío y los metemos a la freidora a 180° C durante 5 seg como si de una croqueta se tratara. Una vez tenemos crujiente la parte exterior lo escurrimos de aceite y lo presentamos en la mano articula da como en la imagen.

NO ES ORO TODO LO QUE RELUCE

Luis Mateo Jiménez

INGREDIENTES

Queso Mascarpone
- 300 g de queso Mascarpone
- 5 g de sal
- 2 g de pimienta
- 5 ml de zumo de Yuzu

Crujiente de pistachos
- 100 g de azúcar
- 100 ml de agua
- 150 g de pistachos crudos

Polvo de frambuesas
- 100 g de frambuesas
- 50 g de azúcar Isomalt

Glaseado de Ratafia
- 500 ml de Ratafia
- 7 g de Kappa

Lingote de Mascarpone
- 300 g de queso Mascarpone
- 250 g de Micuit de pato
- 400 ml de leche entera
- 600 ml de nata 35 % M.G.
- 40 ml de fondo de pato
- 22 g de goma Gellan

Micuit de pato
- 300 g de Foie de pato
- 20 ml de Brandy
- 10 ml de Oporto
- 20 ml de Manzanilla
- 20 ml de Moscatel dulce
- 5 g de sal y pimienta

Crujiente de Parmesano
- 100 g de queso Parmesano

Fondo de pato
- 200 g de carcasas de pato
- 50 g de puerro
- 50 g de nabo
- 100 g de zanahoria
- 50 g de chirivías
- 40 ml de Oporto

Decoración
- Flores de romero
- Madroños
- Castañas asadas ralladas

ELABORACIÓN

Queso Mascarpone

Salpimentar y poner a punto el queso Mascarpone. Envasar al vacío para su uso posterior.

Crujiente de pistachos

Elaborar un TPT con el azúcar y el agua. Tostar los pistachos y pasarlos por TPT dejando secar en el horno a 60° C durante 4 h.

Polvo de frambuesas

Secar las frambuesas en un horno a 60° C durante 8 h. Triturar las frambuesas. Llevar a fuego el Isomalt y añadir el polvo de frambuesas, dando la forma deseada sobre el silpat.

Glaseado de Ratafia

Mezclar la Kappa y la Ratafia en frío y llevar a ebullición para su posterior glaseado.

Lingote de Mascarpone

Poner todos los ingredientes salvo el Foie y la goma Gellan en la Thermomix a 65° C unos 8 min o hasta que obtenga la temperatura adecuada. Posteriormente bajar algo la temperatura y añadir la goma Gellan y el Foie. Poner en un molde y llevar a frío.

Micuit de pato

Limpiar y desvenar el Foie. Poner en un molde y aliñar con el resto de ingredientes. Envasar al vacío en rulos y cocinar al baño maría unos 15 min. Reservar.

Crujiente de Parmesano

Rallar el queso Parmesano, llevar a una sartén y derretir. Extender en una bandeja con papel de horno y estirar con un rodillo hasta que quede bien fino. Hornear a 140° C unos 12 min.

Fondo de pato

Tostar las carcasas del pato y las verduras al horno. Desglasar con el Oporto y añadir a una marmita con agua. dejar reducir, colar y llevar al fuego para obtener una demiglacé del caldo.

Montaje

Sacar el lingote del molde y llevarlo a una rejilla para napar con el glaseado de Ratafia. Enfriar brevemente y llevarlo al plato. Decorar con los madroños, el pistacho, los chips de Parmesano, unas flores de romero, las frambuesas y un poco de ralladura de castañas asadas.

KARUNA FUSIÓN

Laura Aguilar Pajarón

INGREDIENTES

- 100 g de patatas moradas
- 60 g de queso Mascarpone Galbani Professionale
- 5 anchoas
- Aceite de las anchoas
- 1 huevo
- Harina de arroz negro
- 100 g de pan panko japones
- 1 champiñón portobello gigante
- Una lámina de oblea de arroz
- Tamari
- Sal
- Pimienta
- Unas gotas de salsa picante
- Alga lechuga de mar
- 75 g de agua
- 1 g de Agar-agar
- 1 c/s de pure de pimiento rojo
- Aceite girasol para freír

ELABORACIÓN

Hacemos las esferificaciones con el agua, el pimiento rojo y el Agar-agar. Reservamos. Cocinamos las patatas con agua y sal hasta que estén tiernas. Escurrimos. Añadimos la salsa de tamari, 1 cucharada de aceite de oliva y una pizca de pimienta. Cuando la masa este templada, hacemos tortitas pequeñas de unos 4 cm y pasamos por harina de arroz negro, huevo y pan Panko. Freímos en abundante aceite. Reservamos.

Mezclamos el queso Mascarpone con las anchoas en la batidora. Incorporamos el aceite de anchoas poco a poco y emulsionamos.

Por otro lado, cortamos tiras alargadas de champiñón. Añadimos sal y salsa picante y reservamos. Cortamos las obleas en tiras finas y remojamos. Envolvemos el champiñón en la tira de arroz. Freímos.

Montaje

Base de crujiente de patata morada, cremoso de Mascarpone y anchoas. Tempura de oblea de arroz con champiñón. Adornamos con esferificación de pimiento y alga lechuga de mar.

CHEESY BERRY

Andrea Casado

INGREDIENTES

Pasta Choux

- 250 g de leche
- 250 g de agua
- 225 g de mantequilla
- 5 g de sal
- 10 g de azúcar
- 275 g de harina
- 400 g de huevo

Ganache montada de fresas y Mascarpone

- 100 g de queso Mascarpone
- 600 g de nata
- 30 g de trimoline
- 30 g de glucosa liquida
- 12 g de sal
- 900 g de chocolate blanco
- 600 g de puré de fresa
- 1 c/s de aroma de fresa
- 600 g de nata fría

Ganache montada de queso Flor de Esgueva y Mascarpone

- 100 g de queso Flor de Esqueva rallado
- 150 g de queso Mascarpone
- 150 g de chocolate blanco
- 250 g de nata
- 50 g de azúcar
- 1 hoja de gelatina
- 70 g de yemas

Coulís de fresa

- 250 g de puré de fresa
- 50 g de azúcar
- Zumo de media lima

ELABORACIÓN

Pasta Choux

Calentamos en un cazo el agua, la leche, el azúcar, la sal y la mantequilla. Una vez fundida la mantequilla, añadimos la harina y cocinamos durante 5 min. Añadimos al bol de la kitchen aid y con el accesorio de la pala a V 3 mezclamos hasta enfriar la masa. Vamos añadiendo los huevos poco a poco y mezclamos hasta tener una masa homogénea. Escudillamos sobre silkpad y horneamos a 165° C durante 12 min.

Ganache montada de fresas y Mascarpone

En un cazo mezclamos la primera nata, el trimoline, la glucosa, la sal y el puré de fresa. Calentamos a 85° C. Vertemos la mezcla anterior sobre el chocolate y el Mascarpone y mezclamos hasta disolver. Añadimos la segunda nata y el aroma de fresa. Reservamos y montamos en el momento de su uso.

Ganache montada de queso Flor de Esgueva y Mascarpone

Calentamos 100 g de nata con el queso Flor de Esgueva a 80° C. Trituramos y pasamos por colador fino. Vertemos la mezcla sobre el chocolate, el azúcar y las yemas y mezclamos. Añadimos la hoja de gelatina previamente hidratada, mezclamos y enfriamos. Montamos los 150 g de nata restantes junto al Mascarpone y reservamos. Mezclamos las dos mezclas con movimientos envolventes y reservamos en una manga pastelera.

Coulís de fresa

En un cazo añadimos el puré y el azúcar y cocinamos a fuego bajo durante 1 h. Finalmente añadimos el zumo de la lima y reservamos.

Montaje

Rellenamos la pasta Choux con la ganache de queso y un poco de coulís. En la parte superior encontramos la ganache de fresa y Mascarpone y coulís de fresas. Decoramos con frambuesa liofilizada.

SAQUITO DE RABO DE TORO CON ROQUEFORT SOBRE CHUPITO DE SALSA MASCARPONE PICANTE

José Jesús Dorado Merino

INGREDIENTES

Para el saquito de rabo de toro
- Sal
- Pasta Wanton
- Plancha de rabo de toro
- Salsa española
- Plátano
- Queso Roquefort Société
- Azúcar

Para la salsa de Mascarpone picante
- Queso Mascarpone
- Nata culinaria
- Mahonesa
- Jalapeño
- Sal

ELABORACIÓN

Para el saquito de rabo de toro
Hidratar el rabo de toro con la salsa española y salpimentar. Cortar el queso Roquefort en taquitos y triturar el plátano con una pizca de azúcar. Seguidamente se extiende la pasta Wanton y se rellena con la carne, una pieza de queso y una cucharada de plátano. Se cierra y se fríe con la forma de un saquito.

Para la salsa de Mascarpone picante
Triturar el queso Mascarpone con el resto de ingredientes y se pone a punto de salir.

Montaje
Se sirve la salsa fría en un vaso de chupito con el saquito encima. El saquito se come con la mano mojándolo en la salsa.

ROQUEFORT AL ESTILO ASTURIANO

Marcos Palma Velaso

INGREDIENTES

Para el torto de maíz
- 100 g de harina de maíz
- 25 g de harina de trigo
- 2 g de polvos de hornear
- 3 g de sal
- 125 g de agua
- AOVE

Para la esfera de Roquefort Société
- 500 g de agua
- 4 g de alginato
- 115 g de leche
- 125 g de Roquefort Société
- 2,5 g de gluco
- 0,35 de xantana
- Aceite de girasol

Para el gel de miel y sidra
- 75 g de sidra
- 70 g de miel
- 1,5 g de Agar-Agar

Para la cecina
- Cecina de vaca

Para el cristal de castaña
- 75 g de puré de castañas (elbaoracion anterior)
- AOVE

Para la flor
- Flor de aliso

ELABORACIÓN

Para el torto de maíz
En un bol tamizamos las dos harinas, los polvos de hornear y anadimos la sal.
Incorporamos el agua templada progresivamente. Hasta conseguir una masa homogénea. Reposar un mínimo de 5 horas en cámara.
Formamos bolas de masa de unos 25 g aprox y extendemos sobre dos papeles sulfurizado a un grosor de Smm (no nos interesa demasiado grueso) y sacamos círculos con un cortapastas de 5 cm de diámetro.
Retiramos el exceso de masa en la parte exterior y recortamos el papel con la tijera para tener la masa ya formada junto con el papel sulfurizado en la base (esto nos facilitará la fritura y una forma perfecta al no tener que manipular) El torto tendrá un peso aproximado de 10 g.

Para la esfera de Roquefort Société
Preparamos un baño de Alginato batiéndolo junto con el agua, cojamos y dejamos reposar 24 horas.
En un cazo pequeno ponemos a hervir la leche y anadimos al roquefort.
Anadimos el gluco, trituramos hasta homogeneizar y seguidamente incorporamos la Santana parar esperar ligeramente. Colamos y reservamos en un biberón.

Cecina
Con un cortapastas de 4 cm de diámetro cortamos 15 finos discos de cecina y reservamos con papel sulfurizado arriba y abajo para manipular con facilidad. Con un cortapastas de 2 cm de diámetro cortamos 15 finos discos de cecina y reservamos con papel sulfurizado arriba y abajo para manipular con facilidad.

Flor
Lavamos y secamos las flores de aliso. Con una tijera recortamos el exceso de tallo. Reservamos en papel ligeramente humedecido.

Torto de maíz
Calentamos una sartén con AOVE a unos 160-170 ° C y freímos los tortos añadiendo la masa con la masa hacia abajo y el papel sulfurizado hacia arriba asi la fritura es mucho más homogénea al igual que el suflado, consiguiendo un resultado más estético. Escurrimos en papel absorbente y reservamos hasta el emplatado.

Esfera De Roquefort Société
Preparamos 3 baños (en recipientes poco profundos) por este orden: el baño de alginato, agua para lavar las esferas y aceite de girasol para conservarlas. Cogemos una cucharada de medida de una cucharita o teaspoon. La introducimos en el baño de alginato y llenamos la cuchara con 1/3 de este líquido (asi la esfera no se pega al fondo), cogemos el biberón con la mezcla de Roquefort Société y añadimos este en la cuchara sin realizar ningún movimiento para una forma regular y llenamos casi hasta el tope. Bajamos la cuchara de nuevo al baño de alginato y sumergimos la cuchara y la mantenemos ahí unos segundos. Seguidamente movemos suavemente hacia los lados y la esfera se desprenderá fácilmente. Y la dejamos en el baño durante 5 minutos. Con una cuchara de esferificaciones sacamos la esfera y la introducimos en el baño de agua para quitar posibles sabores del alginato y frenar la gelificación. Por último cogemos la esfera con la cuchara de esferificaciones y la colocamos en el tercer baño con aceite de girasol y conservamos. (No juntar en exceso las esferas o podrían pegarse, sobre todo al principio)

ROQUEFORT AL ESTILO ASTURIANO

Marcos Palma Velaso

INGREDIENTES

Para el torto de maíz
- 100 g de harina de maíz
- 25 g de harina de trigo
- 2 g de polvos de hornear
- 3 g de sal
- 125 g de agua
- AOVE

Para la esfera de Roquefort Société
- 500 g de agua
- 4 g de alginato
- 115 g de leche
- 125 g de Roquefort Société
- 2,5 g de gluco
- 0,35 de xantana
- Aceite de girasol

Para el gel de miel y sidra
- 75 g de sidra
- 70 g de miel
- 1,5 g de Agar-Agar

Para la cecina
- Cecina de vaca

Para el cristal de castaña
- 75 g de puré de castañas (elbaoracion anterior)
- AOVE

Para la flor
- Flor de aliso

ELABORACIÓN

Gel De Miel Y Sidra
En un cazo pequeño ponemos la sidra, reservando 10 ml, y la llevamos a ebullición. Retiramos del fuego y añadimos la miel, mezclamos hasta incorporarla. Añadimos el Agar-Agar y lo diluimos. Llevamos de nuevo al fuego agitándolo hasta recuperar el hervor. Retiramos de fuego, batimos con una túrmix, colamos y lo pasamos a un recipiente. Los llevamos a un abatidor de temperatura o timbre para que gelifique. Una vez gelificado le añadimos la parte de sidra que teníamos reservada (asi conseguimos mantener los aromas propios de la sidra y ese toque alcohólico que perdemos con la ebullición) y trituramos hasta conseguir una textura de gel. Pasamos a un biberón y reservamos.

Pure De Castañas
Realizamos pequeños cortes en la parte superior de las castañas (para que no "exploten" al cocerlas). Las ponemos a cocer desde agua fría con sal 20 minutos, retiramos y dejamos enfriar. Pelamos las castañas. Volvemos a cocer las castañas, pero esta vez con la leche otros 20 minutos. Colamos y trituramos con la batidora juntos con un poco de la leche para conseguir una textura espesa (lo que también nos ayudara a la deshidratación del cristal de castaña), similar a un praliné. Pasamos la mitad del pure a una manga pastelera y la otra mitad la reservamos para el cristal de castaña.

Cristal De Castaña
Utilizaremos la mitad sobrante del pure de castañas de la receta anterior. Colocamos sobre dos papeles sulfurizados y extendemos con el rodillo hasta dejarlo muy fino, como papel de fumar, casi transparente (si lo hacemos en varias tandas con poca cantidad es mas sencillo). Introducimos en la deshidratadora durante 24 horas a 70ºC. Sacamos las láminas ya deshidratadas y retiramos el papel que saldrá con facilidad. En AOVE a 150ºC introducimos el las laminas de una a una con una pinza de emplatar sin soltarla durante 3 segundos. Si nos sobrepasamos en la fritura saldrán pompas y un color pardo en exceso. Retiramos y reservamos en papel absorbente y si no va a utilizarse al momento devolverlo a la deshidratadora.

Observaciones/Emplatado
Ponemos en torto como base.
Encima pure de castañas, donde colocaremos la lámina de cecina de 4 cm.
Sobre esta lamina el gel de miel y sidra.
Con la cuchara de esferificaciones retiramos la esfera y pasamos la base la cuchara por papel absorbente para retirar el exceso de aceite de girasol y colocamos con cuidado sobre el gel.
Coronamos la esfera con la lámina de cecina de 2 cm.
Encima ponemos un pequeño punto de gel para sujetar las flores
Con unas pinzas de emplatar colocamos las flores de aliso.
Colocar sobre el tocón de madera hecho por mi padre.
*Si no disponemos de Aliso utilizar otra flor relacionada con la miel como el romero o la lavanda, entre otras.

COULANT DE QUESO

Sara Chamorro Martín

INGREDIENTES

- 95 gr. de queso mascarpone Galbani
- 75gr. de queso 100% leche oveja flor de esqueva
- 65 gr. de nata 35% mg
- 35gr. azúcar
- 2 huevos talla m
- s/c sal
- 10 gr de harina
- 1 bizcocho sobao
- Café soluble para mojar el bizcochito, y le añadiremos a la mezcla del café un poquito de baileys
- Para la decoración hemos utilizado frambuesas, arándanos, coulis de frambuesa y hojas de menta

ELABORACIÓN

Trituramos el queso de oveja en la thermomix, lo sacamos y lo reservamos, añadimos los huevos con el azúcar y lo batimos bien hasta que doble su volumen, a continuación, agregamos, la nata y los quesos, con una pizca de sal, y batimos 2 minutos a velocidad 5, por lado, añadimos la harina, se vuelve a batir 1 minuto a velocidad 5.

Por otro lado mojamos el bizcocho en el café y el baileys, y lo colocamos en el aro de metal que previamente habremos forrado con papel para que no se pegue en las paredes, y sea más fácil a la hora de emplatar lo cocemos en el horno entre 12 y 15 minutos a 190º depende del horno, cuando este le quitamos el aro y lo emplatamos con un coulis de frambuesa y unos frutos rojos , y unas hojas de menta .

VERDIROJO

Abraham Rodríguez Sojo

INGREDIENTES

Para la crema del interior
- 1250 g Queso Mascarpone Galbani Professionale
- 5 yemas de huevo
- Pizca de sal y pimienta
- Chorrito de limón

Para los bizcochos
- 2 kg de tomate triturado / 2 litros de leche infusionada con albahaca
- 625 ml de AOVE
- 1.1 kg de azúcar
- 125 g de levadura química (Royal)
- 1.25 kg de harina
- 5 huevos
- Pizca de sal
- 750 g de crema de queso
- 500 g de albahaca fresca

Para el ristretto
- 5 kg de tomate
- 500 g de pimiento rojo
- 5 dientes de ajo
- 125 ml de AOVE
- 25 ml de vinagre
- Pizca de sal
- 5 g de xantana
- 200 g de proespuma

ELABORACIÓN

Empezamos elaborando la crema:
Añadiremos las yemas, el mascarpone, sal, pimienta y el chorrito de limón en un vaso de thermomix y lo pondremos a velocidad 4 hasta que quede con una textura cremosa que al montarlo en los bizcochitos no pierda su forma.

Después reservaremos en frío mientras elaboramos los bizcochitos y el ristretto.

Seguidamente elaboramos los bizcochitos los cuales se mezclaran bien todos sus ingredientes (uno con el tomate triturado y otro con la albahaca) con una batidora o bien en la thermomix durante unos minutos hasta que se quede una masa de aspecto semi líquido.

Después vertemos la mezcla en un molde de manera que cuando se eleve se quede a una altura de 5cm y horneamos a 180 grados durante 20 minutos.

Por último, elaboramos el ristretto empezando por triturar los tomates (previamente pelados y reservaremos sus pieles), pimientos y diente de ajo hasta dejar una textura homogénea. Posteriormente añadiremos el aceite, vinagre y sal al gusto.
Partiendo de esta mezcla elaboramos tanto el contenido del ristretto como la espuma.

Para el ristretto colaremos la mitad de nuestra mezcla de verduras por un paño fino pudiendo extraer así el líquido de ellas sin impurezas el cual se mezclará con la xantana para darle un cuerpo.

Para la espuma seguiríamos el mismo proceso cambiando la xantana por proespuma y añadiéndolo a un sifón para crear esa textura de espuma.

Montaje

Cuando los bizcochitos se hayan enfriado se cortarán con un molde cilíndrico en círculos y esos círculos se cortan por la mitad, Pudiendo montar así nuestro bocado en el siguiente orden: bizcocho de albahaca, crema de mascarpone, bizcocho de tomate y crema, coronándolo con la albahaca deshidratada.

En el caso del ristretto se servirá en una taza pequeña de café coronada con la espuma y el polvo de tomate.

Por último, mencionar que con las pieles de los tomates y las hojas de albahaca restantes para no desecharlas y hacer el plato lo más sostenible que podamos lo que haremos será secarlas y triturarlas para hacer un polvo que nos ayudará a decorar después la base de nuestro bocado y del ristretto.

FLAN DE FLOR DE ESGUEVA CON ANGUILA AHUMADA, TRUFA Y MEMBRILLO

Salvador Trabalón Brugulat

INGREDIENTES

Para la tartaleta de Flor de Esgueva
- 1 lamina pasta phyllo
- 5 g queso flor d'Esgueva
- 1 g aceite de oliva virgen extra

Para el flan de queso Flor de Esgueva y anguila ahumada
- 200 g Flor de Esgueva
- 150 g leche
- 200 g nata 30%MG
- 20 g anguila ahumada
- C/S sal fina
- 1.5 g gracila gel

Para el All-i-oli de membrillo
- 100 g membrillo cocido
- 20 g yema de huevo UHT
- 150 g AOVE
- C/S sal fina
- 5 g ajo

Para la gelatina jugo de trufa
- 200 g jugo de trufa
- 1,6 g agar-agar

Dados anguila ahumada y queso Flor de Esgueva
- 10 g lomo anguila ahumada
- 10 g queso Flor de Esgueva

ELABORACIÓN

Para la tartaleta de Flor de Esgueva

Cortar con un cortapastas circular la pasta phyllo y por ración hacer dos discos. Pintarlos ligeramente con aceite de oliva y rallar el queso bien fino. Tapar como si de un ravioli se tratara y cocer entre dos moldes pintados de grasa en forma de tartaleta a 160 º durante 3-4 minutos aproximadamente. Enfriar y desmoldar.

Para el flan de queso Flor de Esgueva y anguila ahumada

Poner todos los ingredientes excepto el gracila gel en una olla y arrancar a hervir suavemente. Triturar y pasar por fino. Añadir el gracila gel y llevar a ebullición, poner a punto de sal y dejar cuajar en moldes circulares. Reposar y desmoldar .

Para el All-i-oli de membrillo

Hervir previamente el membrillo en abundante agua y dejar enfriar. Triturar con la yema de huevo y el ajo y emulsionar con el aceite. Poner a punto de sal y reservar en un biberón.

Para la gelatina jugo de trufa

Llevar a ebullición una parte del jugo de trufa con el agar agar y activar, mezclar con la otra parte del jugo para que no pierda propiedades y dejar cuajar en bandejas rectas. Una vez cuajado cortar con un cortapastas y reservar entre dos papeles de horno.

Dados anguila ahumada y queso Flor de Esgueva

Cortar dados de 0,3 mm x 0,3 mm de cada cosa y reservar hasta el momento de emplatar.

Montaje y emplatado

Coger la tartaleta y en el centro poner el flan salado de Flor de Esgueva. En los laterales poner 6 puntos de all-i-oli de membrillo pequeños y uno mas grande en el centro. Entre cada huevo de puntos de all-i-oli poner intercaladamente un dado de anguila ahumada y otro de queso Flor de Esgueva. Encima de los puntos de membrillo una flor de mini tagete y acabar tapando el punto central de all-i-oli de membrillo con la gelatina de trufa.

Poner encima de un ovillo de lana para hacer referencia al origen del queso y hacer más fácil la degustación con la mano

BOCADO DE ALMOGROTE DE PISTACHOS CON GUAYABA

Maria José Piñeiro Díaz

INGREDIENTES

- 300 g Flor de Esgueva
- 40 g pistachos
- 1 diente de ajo pequeño o 1 grande
- 20 g de aceite de oliva
- Papel de arroz 12 cuadrados
- Aceite para freír los cuadrados de papel de arroz
- Mermelada de guayaba

ELABORACIÓN

Cortamos el queso en cuadraditos.

Añadimos los pistachos pelados el aceite y los ajos y pasaremos por el procesador de alimentos hasta lograr una pasta.

Pasamos a una manga pastelera con boquilla redonda hasta la hora de montar los bocados.

Cortamos el papel de arroz en cuadrados de 8 × 8 centímetros.

Freímos en aceite caliente y vamos colocando en papel absorbente.

Montaje y emplatado

Llenamos los fritos de arroz con la mermelada de guayaba puesta en un biberón. Colocamos con la manga una bola de queso y terminamos con un punto de mermelada

TABLA DE QUESOS

Diego Negueruela Jiménez

INGREDIENTES

- 200 g queso Flor de Esgueva
- 200 g queso Roquefort Société
- 300 g de queso Brie President
- 450 ml nata para montar
- 6 hojas de Gelatina
- Uvas
- Manzana
- Tartufato
- Almendra garrapiñada
- Harina de boletus
- Aceituna en polvo
- Cobertura chocolate blanco
- Manteca de cacao

ELABORACIÓN

Para cada crema de queso, en un recipiente aparte, hidratamos 2 hojas de gelatina en agua fría.

Calentamos 150ml de nata y agregamos el queso correspondiente (Flor de Esgueva, queso roquefort Société, y queso Brie President), elaboramos las 3 cremas de queso correspondientes.

Una vez realizadas las tres cremas, añadimos uvas a la mezcla de queso flor de esgueva, manzana a la crema de queso roquefort, y tartufato a la crema de queso Brie president. Y dos láminas de gelatina a cada una de las cremas.

Rectificamos de sal, cada crema, para resaltar los sabores de los quesos, siempre que fuera necesario.

Vertemos las cremas en diferentes moldes para bombones, y lo llevamos al congelador, hasta que estén congeladas del todo.

Una vez congeladas, desmoldamos y las bañamos en cobertura de chocolate blanco previamente preparado, con manteca de cacao.

Montaje y emplatado

Finalizamos con diferentes toques acordes a cada queso.

a) El bombón de Flor de Esgueva, irá espolvoreado con aceituna negra en polvo.

b) El bombón de queso roquefort Société, irá rociado con almendra garrapiñada.

c) El bombón de queso Brie President, irá rociado con harina de boletus.

PASIÓN EN UN BOMBÓN CON ALMA CANARIA

Eduardo Pelayo Rodríguez

INGREDIENTES

- 100 g de queso Brie President
- 50 g de queso Mascarpone Galbani Profesional
- 200 g de morcilla canaria
- 50 g de chorizo perro de cochino negro canario (parecido a la sobrasada)
- 40 g de granillo de almendras
- 2 g de comino molido
- 5 g de aceite de trufa
- 3 g Instangel (gelatina en polvo)
- 100 g de nata 32% M.G
- 2 g de orégano
- 100 g de harina P.A.N
- 250 ml. de aceite de girasol

Para decorar

- Sal gruesa
- Hojas de bambú
- Romero fresco

ELABORACIÓN

Trocear el Brie President, agregar la nata y llevar a fuego bajo hasta que se integren perfectamente, agregar el aceite de trufa y el instangel, homogenizar, cocinar 2', colar y reservar.

Tostar ligeramente el granillo de almendras y aromatizar con el comino molido, reservar.

Mezclar el Mascarpone Galbani Profesional con el chorizo perro de cochino negro Canario y el orégano, hacer bolitas de 15 gr y reservar en frio.

Quitar la piel a la morcilla y trocearla a cuchillo, volver a mezclar y hacer bolitas de 30 gr, aplanarlas para poder meter la bolita de Mascarpone dentro de la de morcilla.

Rebozar en la harina P.A.N y freír en aceite de girasol 1' o 2'.

Cubrir con la salsa de Brie trufado y coronar con el granillo de almendras aromatizado con comino

Montaje y emplatado

Disponer la sal gruesa dentro de la cajita de madera, aplanarla dándole golpecitos suaves.

Sacar de las hojas de bambú rombos de 4 × 6 cm aprox.

Cortar 6 ramitas más largas y otras 12 más cortas del romero.

Disponer el rombo de la hoja de bambú en el centro de la cajita de madera.

A cada bombón colocarle una ramita más larga en la parte superior y un poco a la derecha inclinándola un poco.

Colocar el bombón sobre la hoja de bambú.

Disponer dos ramitas pequeñas del romero, una delante y otra de detrás del bombón en diagonal a este.

ALBÓNDIGAS DOS TEXTURAS CON QUESO DE OVEJA Y FALSAS ALUBIAS DE MASCARPONE

José Antonio Portillo Moreno

INGREDIENTES

Para las albóndigas
- 400 g de ternera
- 4 chorizos tamaño medio
- 150 g de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva
- 2 huevos
- ½ cs de jengibre
- ½ cs de perejil
- Un poco de leche para empapar la miga
- Sal

Para la salsa
- 1700 g de queso Mascarpone Galbani Professionale
- 500 g de agua de chorizo
- 3 g de agilato
- 20 g de calcio
- Una pizca de sal.

Para Bizcocho de sifón con queso roquefort
- 420 g de queso roquefort
- 420 ml de leche
- 9 huevos grandes
- 250 g de harina de trigo (se puede usar harina de almendra para un toque mas ligero
- 42 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta negra

Material necesario
- Un sifón con carga de gas (óxido nitroso)
- Vasos aptos para microondas (mejor pequeños y altos)
- Colador fino.

ELABORACIÓN

Para la esponja de pan

En un cazo pequeño, calienta la leche a fuego bajo y añade el queso azul troceado. Remueve hasta que el queso se derrita completamente y se forme una mezcla homogénea. Retira del fuego y deja templar. En un bol, bate el huevo, añade la mezcla de leche y queso azul, y mezcla bien. Incorpora la harina tamizada poco a poco, el azúcar (si usas), la sal y la pimienta. Mezcla hasta obtener una masa lisa y sin grumos. Para asegurarte de que no queden grumos ni trozos grandes, pasa la mezcla por un colador fino. Llena el sifón con la mezcla colada, coloca la carga de gas, agita bien y deja reposar en la nevera durante 20-30 minutos. Prepara vasos aptos para microondas. Llena cada uno hasta 1/3 de su capacidad con la espuma del sifón. Cocina en el microondas a máxima potencia durante 30-40 segundos. El tiempo puede variar según la potencia de tu microondas; vigila para que no se sobre cuezan.

Para el agua de chorizo

Cocemos el chorizo en 600 g de agua mineral. Realizamos unos cortes en el chorizo para que libere mejor sus sabores en el agua. Clarificamos el líquido y añadimos el alginato, mezclando bien con una batidora de mano (túrmix). Luego, envasamos al vacío para extraer todo el aire y conseguir que el agua de chorizo quede lo más clara y limpia posible. Reservamos al menos la mitad del chorizo utilizado para picarlo junto con la terneradestinada a las albóndigas.

Para las alubias

Añadimos al queso mascarpone el calcio y la sal, mezclando bien. Extendemos un trozo de film transparente y lo untamos con aceite. Con ayuda de dos cucharillas de postre, formamos pequeñas porciones con forma de píldora y las colocamos sobre el film, manteniendo cierta distancia entre ellas. Cubrimos con otro trozo de film previamente untado con aceite y, utilizando las manos y el plástico, moldeamos las porciones para darles forma de alubia. Cuando estén listas, las llevamos al congelador durante unos minutos para que seendurezcan ligeramente y sean más fáciles de manipular. Tras este tiempo, retiramos el plástico y sumergimos las alubias en el agua de chorizo con alginato. Las dejamos en este medio durante unos minutos para que se forme la “piel” característica de la falsa alubia.

Para las albóndigas

Picamos las carnes y el queso. Añadimos las migas de pan previamente empapadas en leche, el huevo, el jengibre, el perejil y la sal. Mezclamos bien hasta obtener una masa homogénea. Formamos bolas con la mezcla, las enharinamos y reservamos.

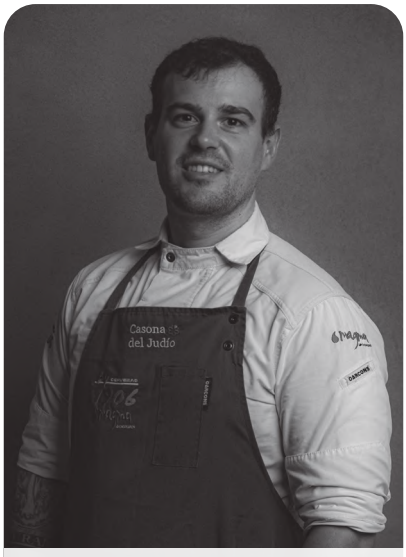
Para la salsa

Picamos la cebolla y la pochamos en un cazo junto con el jengibre. Cuando la cebolla esté tierna, añadimos la bebida de almendra y dejamos que reduzca ligeramente. Con una batidora de mano, trituramos todo y pasamos la mezcla por un colador fino (chino) para obtener una salsa más suave. Ajustamos la textura con un espesante para conseguir el punto deseado de espesor.

Montaje y emplatado

Freímos las albóndigas en abundante aceite caliente durante 2-3 minutos, asegurándonos de que queden jugosas por dentro.Para el emplatado, colocamos las alubias formando un círculo en el plato. En el centro disponemos la albóndiga, bañándola con la salsa de almendras. Decoramos con puntos de puré de tomate seco, aceite de chorizo y aceite de oliva. Terminamos colocando sobre la albóndiga una hoja de romero fresco y unas hebras de chile para aportar un toque aromático y visual.

QUESOSTENIBLE



Jesús Revuelta Conde

INGREDIENTES

Para el crujiente de queso
- 15 g de 100% leche de oveja Flor de Esgueva

Para el gel de escaramujo
- 50 g de escaramujo
- 50 g de azucar

Para el suero
- 500 g de mantequilla President
- 1 ramita de romero

Kale
- 4 hojas de kale

Para el cangrejo de río
- 4 unidades de cangrejo de río

Para el glace de lechal
- 500 g de huesos de lechal
- 50 g de lenteja pardina
- 4 unidades de cáscaras del cangrejo de rio
- 5 litros de agua

Elementos que favorecen el conjunto
- 1 ramita de hinojo
- 8 flores de romero

ELABORACIÓN

Crujiente de queso

Primero, microrallamos nuestro queso flor de Esgueva. A continuación, lo ponemos sobre un silpat y lo horneamos 4 minutos a 160°C. Terminamos poniéndolo sobre un papel absorbente para dejarlo lo más seco posible y así evitamos que se quede blando nuestro crujiente.

Gel de escaramujo

Lo primero que haremos será extraer la pulpa del escaramujo. Una vez logrado, lo ponemos en un cazo junto el azúcar y lo cocinaremos poco a poco durante 4 horas hasta lograr la textura deseada.

Suero

Aquí cogemos la mantequilla y al mínimo en un cazo separamos la parte grasa de la parte proteica. Una vez separado, enfriamos y veremos como la parte grasa se ha solidificado y nuestro suero estará en la parte inferior. Este suero, lo vamos a reducir a la mitad, lo ponemos en una bolsa de vacío y le añadimos la ramita de romero y lo vamos a envasar, así conseguimos que se potencie el sabor. Reservamos 24 horas y finalmente lo volvemos a reducir a la mitad.

Kale

Con la ayuda de un cortapastas cortamos el diámetro deseado de la hoja de kale. A continuación, calentamos el agua con sal en un cazo y mientras esta la llevamos a ebullición, al lado tenemos un bol con agua y hielo. Escaldamos la hoja durante unos segundos y al instante la llevamos al bol para cortar la cocción y así mantener su color y firmeza.

Cangrejo de río

Lavamos los cangrejos. En una olla con agua y sal, los cocemos durante 5 minutos y repetimos el proceso del bol con agua y hielo. Los pelamos sin deshacernos de las cáscaras, ya que las vamos a utilizar para la próxima elaboración.

Glace de lechal

Tostamos los huesos de lechal y las cáscaras del cangrejo de río en el horno a 150°C durante 15 minutos y los ponemos en una olla con el agua y las lentejas. Reducimos lentamente durante 24 horas, colamos, pasamos por una estameña para quitar todas las impurezas y finalmente volvemos a reducir lentamente hasta lograr nuestro punto de glace.

Montaje y emplatado

Ponemos la hoja de kale y la pincelamos con la glace. Sobre la hoja en un lado colocamos la carne del cangrejo de río, que también hemos pincelado previamente. Encima del cangrejo y con ayuda de una manga pastelera, ponemos unos puntos de suero y para darle frescor ponemos unas hojitas de hinojo. A los lados del cangrejo, ponemos unos puntos de gel de escaramujo, también con la ayuda una manga y unas flores de romero sobre este para potenciar el sabor. En el otro lado, ponemos el crujiente de queso. Con la ayuda de unas pinzas cerramos simulando un “taco”, lo que nos permite comerlo con la mano.

YUCA, FLOR DE ESGUEVA Y TRUCHA

Marcos Velasco Olmedo

INGREDIENTES

- 35 g de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva
- 1 lámina de yuca
- c/s yema de huevo
- 1 hoja de sisho
- 5 g de huevas de trucha
- Sal ahumada negra
- 2 micro brotes de sisho

ELABORACIÓN

Preparamos los taquitos de queso en forma de lingotes de unos 35 g.

Cortamos una lámina muy fina de yuca previamente pelada y la cuadramos en función de la medida de nuestro lingote de queso y la reservamos con hielo.

Envolvemos con una hoja de sisho verde el lingote de queso y cortamos los excesos de la hoja.

A continuación secamos la yuca y embolbemos de una vuelta y media nuestro paquetito y sellamos el final con un poquito de yema de huevo.

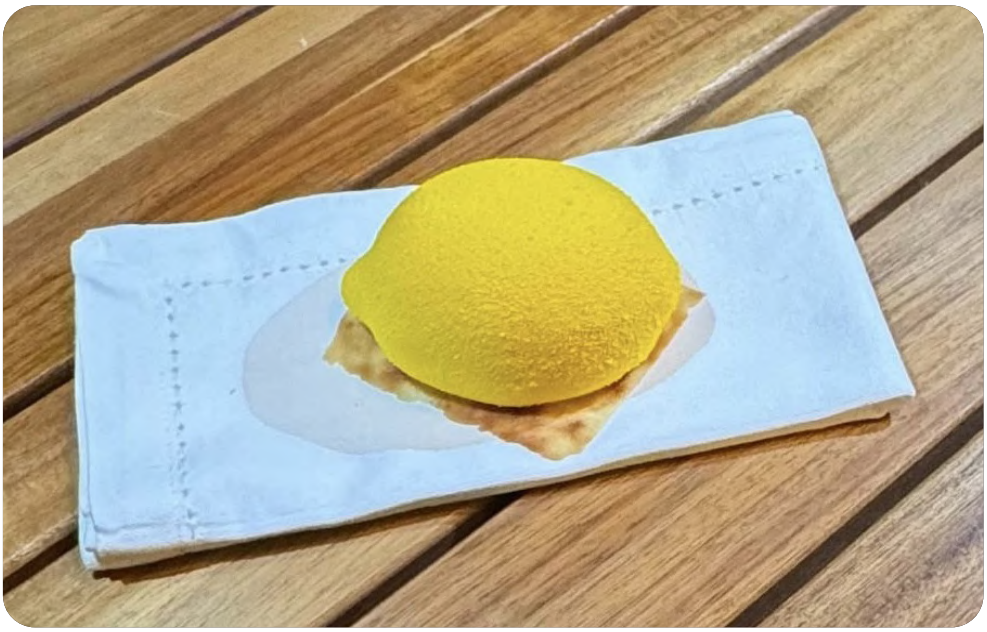
Cuidadosamente lo sujetamos con un palillo y lo freimos durante un minuto y medio a 185º.

Montaje y emplatado

Emplatamos las piezas y coronamos con unas huevas de trucha y 2 microbrotes de sisho y nuestra sal.

CREMOSO DE MASCARPONE GALBANI, CURD DE LIMÓN Y BARQUILLO DE QUESO DE OVEJA FLOR DE ESGUEVA

Noelia Morillas Bonilla



INGREDIENTES

Para el cremoso de queso Mascarpone Galbani

- 500 g de queso Mascarpone Galbani Profesional
- 40 g de azúcar glacé
- 1 vaina de vainilla

Para el curd de limón

- 150 g de zumo de limón
- 215 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 3 huevos

Para el barquillo de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva

- 120 g de harina
- 120 g de claras
- 120 g de mantequilla
- 60 g de azúcar
- 80 g de queso Flor de Esgueva

Para el baño y color

- 200 g Manteca de cacao
- 300 g Chocolate blanco
- Spray de terciopelo amarillo

ELABORACIÓN

Cremoso de queso Mascarpone Galbani

1. Cremamos delicadamente el mascarpone con una lengua.
2. Tamizado el azúcar glasé y le agregamos las semillas de la vainilla y dejamos 2h para que su aroma y su sabor se integren correctamente.
3. Cremamos el mascarpone junto al azúcar glasé y dejamos reposar en manga pastelera.

Curd de limón

1. En un cazo sin poner aún al fuego, agregamos el azúcar junto con los huevos y cremamos muy bien.
2. Añadimos el zumo de limón previamente colado y integramos.
3. Ponemos la mantequilla y lo llevamos al fuego de forma muy suave y sin dejar de mover. cuando alcance los 75°C retiramos del fuego, colamos y filmamos a piel.

Barquillo de queso 100% leche de oveja Flor de Esgueva

1. En un bol incorporamos azúcar junto con la harina tamizada.
2. En un cacillo derretimos a fuego suave la mantequilla y la agregamos a nuestro bol junto con las claras.
3. Extendemos sobre papel de horno de forma muy fina y rayamos nuestro queso Flor de Esgueva.
4. Horneamos 160° C durante 5 minutos.

Preparamos nuestro molde con una ligera capa de nuestra crema de Mascarpone y en su interior nuestro curd de limón, lo terminamos con otra fina capa de mascarpone Galbani.

Congelamos 24h y pasado este tiempo procedemos al baño y color.

Baño y color

1. Deshacemos la manteca de cacao junto con el chocolate blanco.
2. Bañamos nuestro bocado de queso y esperamos hasta que coja firmeza.
3. Pintamos con nuestro spray.

BAKLAVUELA

Michael Boyle

INGREDIENTES

- 750 g de pera, en trozos pequeños
- 750 g de mantequilla
- 600 g de queso azul desmenuzado
- 600 g de pistachos triturados
- 750 g de masa filo
- 150 g de miel de caña
- 2-3 cucharaditas de base de xantana
- 200 g de queso mascarpone
- Ralladura de 1 limón
- 50ml de nata para cocinar
- 300 g de miel de flores
- 100ml de agua

ELABORACIÓN

Preparar el relleno

Comienza cortando la pera en trozos pequeños y pochándola en 50 g de mantequilla a fuego medio hasta que se ablande y adquiera un color dorado. Una vez pochada, mezcla la pera con el queso azul desmenuzado y los pistachos picados. Reserva esta mezcla para el relleno.

Preparar la bandeja para hornear

Precalienta el horno a 180°C. Derrite el resto de la mantequilla y úntala ligeramente en el fondo de una bandeja de horno.

Montar la baklava

Coloca dos hojas de masa filo en la bandeja, pintándolas con mantequilla derretida entre capa y capa para asegurar que adquieran la textura querida.Extiende 350g del relleno de pera, queso azul y pistachos encima de estas dos primeras capas de masa filo.

Añadir más capas de filo

Coloca cinco capas más de masa filo sobre el relleno, asegurándose de pincelar cada capa con mantequilla derretida. Encima de estas nuevas capas, distribuye el resto del relleno.

Cortar y hornear

Con un cuchillo afilado, corta la baklava en porciones rectangulares de aproximadamente 1-1,5 cm de ancho por 5-6 cm de largo, directamente dentro de la bandeja. Hornea durante 40 minutos o hasta que la masa esté dorada y crujiente.

Preparar las mezclas de miel y crema

Mientras se hornea, mezcla la miel de caña con la goma xantana poco a poco hasta que obtengas una consistencia espesa y homogénea. Reserva en un bol, combina el queso mascarpone con la ralladura de limón y la nata para montar, batiendo hasta conseguir una crema suave y consistente. Guarda en frío.

Preparar la miel floral

Mezcla la miel de flores con 100ml de agua y resérvala para su uso posterior.

Montaje y emplatado

Una vez que la baklava esté lista, sáquela del horno y déjala enfriar ligeramente. Vierte la miel espesa sobre la baklava aún templada para que se impregne bien. Decora cada trozo con una cucharadita de crema de mascarpone, pistachos triturados y algunas flores comestibles para aportar frescura y color.

NUBE DE QUESO DE LECHE OVEJA FLOR DE ESGUEVA

Borja Moncalvillo Augusto

INGREDIENTES

Para la teja
- 50 g de harina
- 45 g de aceite de oliva extra virgen
- 60 g de clara de huevo
- 4 g de sal
- 5 g de azúcar glas
- 5 g de cacao en polvo
- 1.5 g de carbón vegetal

Para el marshmallow de queso de oveja
- 200 g de queso rallado flor de esgueva
- 200 g de leche de oveja
- 1,65 g de gelatina vegetal mas 6 hojas de gelatina
- Sal

Para la ganache de foie
- 200 g de foie gras
- 60 g agua mineral
- Pimienta negra

ELABORACIÓN

Teja

Mezclar todos los ingredientes para la teja, excepto el cacao en polvo y el carbón. hasta obtener una masa suave.

Extender la masa en el molde para obtener la capa exterior y comienza a hornearla a 150 ° C durante aproximadamente 3 minutos.

Deja que se enfríe completamente, luego agregar el cacao en polvo y el carbón a la masa y extender la segunda capa en el molde. Luego hornéala a 150 ° C durante aproximadamente 8 minutos.

Hornear a 180 ° C durante otros 5 minutos. 60-70 ° C durante aproximadamente 1 hora.

Marshmallow de queso de oveja

Llevar a ebullición la leche y el queso y la sal añadimos las gelatinas ya hidratadas cocinamos 3 minutos y enfriamos hasta que cuaje.

En la kitchen Aid montamos a velocidad máxima hasta que doble su tamaño.

Escrudiñamos en una bandeja.

Para la ganache de foie

Cortar el fua en trozos y cocinar en termo mix 8 minutos a 60 grados velocidad 4 reposar unos minutos hasta que se corte la mezcla.

Retiramos la grasa y reservamos agregamos la sal y el agua y le damos máxima velocidad 30segundos.

Introducimos la grasa retirada de antes y emulsionamos.

Retiramos a una bandeja y tapamos a piel 8 horas en cámara.

Metemos en una manga.

NIGIRI DE ROCOTO RELLENO

Jorge Díaz

INGREDIENTES

- 10 g Receta base de velo de rocoto
- 50 g Receta base de farsa de cordero
- 30 g Receta base de crema de queso roquefort Société
- 20 g Receta base de crujiente de queso de leche 100% de oveja Flor de Esgueva
- 30 g Receta base de arroz de sushi
- 5 g de alga nori
- 1 g de micromezclum

ELABORACIÓN

Sofrito criollo

Cebolla pochada, ajo confitado, pasta de ají amarillo y pasta de ají panca, aceite de girasol por 30 minutos hasta que se separe los aceites de los ajíes.

Farsa

Sellar la carne de cordero para luego juntarlo con el sofrito, se le agrega chicha de jora (bebida de maíz jora fermentado) luego cocerlo hasta que se evapore la chicha de jora, se agrega cerveza rubia y tomate. Dejarlo cocer a fuego bajo durante 4 horas.

Elaboración de arroz de sushi

Lavar el arroz hasta que salga el agua transparente. Luego cocer el arroz con la misma cantidad de agua. Por otro lado, colocar en una olla vinagre de arroz, sal y azúcar, luego de hervir, disolver y reservar. Estirar el arroz cocido e incorporar la mezcla del vinagre mientras se remueve para enfriar en el hangiri. Una vez frío, guardar en olla térmica.

Mousse de queso

Rayar el queso Roquefort Société, calentar leche entera y nata, luego incorporar todo en una olla pequeña a fuego medio y mover con una varilla hasta que se funda el queso. Colocar toda la mezcla en un sifón.

Crujiente

Rallar el queso 100% de leche de oveja Esqueva, colocarlo en horno sin aire a 180 grados durante 8 minutos.

Velo de rocoto

(Blanquear) Hervir el rocoto sin pepas ni venas por 3 veces con agua, azúcar y vinagre. Triturar el rocoto agregándole un poco de agua para que el resultado sea líquido y luego colarlo. El resultado hay que colocarlo en una reductora a fuego alto hasta punto de ebullición, en ese punto colocar agar-agar y mover con una varilla hasta lograr una mezcla homogénea. Luego colocar en una gastronom la mezcla alargando hasta crear un velo fino. Luego dejar enfriar hasta que esté duro y cortar con el molde timbal.

Enzo Lauretta

INGREDIENTES

- Queso Roquefort Société
- Jengibre
- Huevas de Lumpo
- Cebollino

ELABORACIÓN

En un bol pequeño procesar el Queso Roquefort Société con una pizca de sal y abundante jengibre rallado.

Montaje y emplatado

Cubrir la patata frita con una cucharada del queso aromatizado y completar con las huevas de Lumpo. Espolvorear con cebollino y aromatizar con zumo de limón a través de un spray vaporizador.

Disponer las patatas en una tabla de cortar de madera para darle un toque más rústico.

OTOÑAL

José Carlos López Gamiz

INGREDIENTES

Para la tarta de mascarpone
- 3 huevos
- 500 g de mascarpone
- Una pizca de sal
- 150 g de nata liquida
- 75 g de azúcar

Para el parfait de foie
- 1 foie
- Leche entera President Profesional
- Cascara de naranja
- 1 lima
- Sal
- Pimienta

Para la hoja crujiente de curri
- 84 g de azúcar glass
- 84 g de claras de huevos
- 84 g de harina
- 84 g de mantequilla
- 2 g de curry verde tailandés

ELABORACIÓN

Tarta de mascarpone

Mezclamos todos los ingredientes y al horno a 180 grados, cuando este medio cuajado aumentamos la temperatura a 200 una vez dorada la parte superior dejamos enfriar turbinamos y introducimos en un molde rectangular dejamos reposar y listo para emplatar.

Parfait de foie

Foie atemperado desvenamos lo introducimos en leche perfumada con una cascara de naranja, lima, coñac, sal y pimienta para desangrar.

A continuación lo introducimos en termomix escurrido y turbinamos al numero 4 de velocidad con 50 grados de temperatura y al final aumentamos la velocidad a 7 para emulsionar y listo. Moldeamos y reservamos.

Hoja crujiente de curri verde tailandés

Derretimos la mantequilla y reservamos, mezclamos las claras de huevo con el azúcar Glass hasta que quede una crema, añadimos la harina junto el curry verde tailandés y por ultimo la mantequilla derretida, dejamos reposar 15 min y moldeamos introducimos al horno a 180 grado.

PRÉSIDENT Profesional

Nº1 IN ITALIA · DAL 1882 · Galbani Professionale

FLOR D ESGUEVA

madrid fusión

LACTALIS ESPAÑA

Nutriendo el futuro

www.lactalisfoodservice.es