

Medio: Revista

Sección: Placeres

Espacio: 745,04 cm²

TIEMPO

18 de abril de 2005

Audiencia: 301.000

Difusión: 71.000

Valor Publicitario: 12.657'53 €

TIEMPO

VIVIR BIEN **PLACERES**

VANGUARDIA EN LA COCINA

Más moderno, imposible

No es ciencia ficción sino cocina. Son platos de "quinta generación" elaborados en auténticos laboratorios por grandes chefs. Pasen y prueben.

ANA MARCOS

Esferificación

Caviar de melón, de zanahoria, de sandía... se trata de la creación más mágica de Ferran Adrià. Se consigue la forma de las pequeñas huevas por el siguiente sistema: el jugo de las frutas o verduras -mezclado previamente con alginato sódico- se introduce en jeringuillas de las que se van desprendiendo pequeñas gotas que caen sobre cloruro cálcico disuelto en agua; este proceso provoca la gelificación de la parte exterior, mientras el interior queda líquido. Provocan una sorprendente y agradable explosión en la boca, sin alterar en absoluto el sabor de la materia prima.

Texturas de aceite

Técnica perfeccionada por el chef Paco Roncero, desarrollada a partir de la mezcla de una parte de aceite de oliva con diversos aditivos alimentarios de propiedades espesantes, emulsionantes y estabilizantes. Actualmente se utilizan goma xantana, goma garrofin, lecitina de soja, colas de pescado o agar-agar, obtenido de un tipo de alga. Roncero ha creado así pequeños bocados como la gominola de aceite, que ofrece en sus *petitfours*. También funciona con palomitas, carpaccios, mantequillas... que se consiguen aplicando nitrógeno líquido. El cocinero Dani García (Hotel Meliá Don Pepe) también consigue resultados interesantes a partir de este mismo producto.

Nitrógeno líquido

Forma parte de la cocina *criogénica*, realizada a bajas temperaturas, ideada por el químico Hervé Thys. Al incorporar nitrógeno líquido en diversas mezclas -por ejemplo, una caipiríña o un puré de guisantes-, éstas se solidifican en mayor o menor grado por la acción del frío. Pueden llegar a alcanzar al instante una textura de sorbete, o bien, echándolo en cucharadas sobre el nitrógeno, quedar pe-

queñas bolas de helado por fuera y la misma sustancia, líquida, por dentro. Es un procedimiento muy vistoso, por el espeso humo que desprende el nitrógeno líquido mientras se elabora el plato en la sala.

Piel de leche

A partir de la cocción de leche de soja a 70 grados durante 12-15 minutos, se forma una película en la superficie. Se extrae con precaución (se parece a la nata que quedaba en la parte superior de los antiguos cueceleches) y se guarda durante 12 horas. Esta técnica es integrante de las denominadas *nuevas pastas*, ya que puede ser la capa exterior que cubre cualquier tipo de relleno, asemejándose así al concepto de canelones, raviolis, etcétera pero con mucha mayor ligereza y finura.

Aire

La mezcla de cualquier líquido con lecitina de soja en polvo, al ser batido con la túmix, hace que se incorpore una mayor cantidad de aire. Esto da una textura mucho más etérea que la espuma. Su ligereza hace que se emplee casi únicamente como elemento sazonador y decorativo en las elaboraciones.

Humo

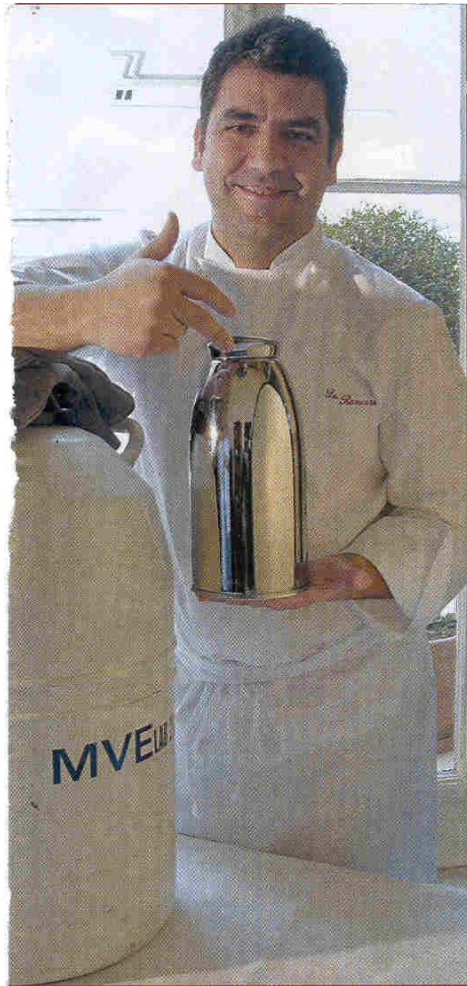
Los cocineros lo han descubierto como un nuevo aditivo que presta aromas muy especiales según el tipo de madera que se utilice para ahumar los alimentos. El cocinero Jordi Roca (Can Roca, Girona) ha inventado un artilugio por el que el humo de un puro encendido se va mezclando con la nata en el momento de montarla; una vez hecha la mezcla la introduce en un tubo de chocolate con forma de cigarro, que forma parte de su postre *Viaje a la Habana*. Su hermano Joan utiliza humo de especias para perfumar los alimentos. En el mismo sentido está trabajando Enrique Dacosta en su restaurant El Poblet, de Denia. ■

Esferificación de guisantes

Bocado de aceite

Pistacho al nitrógeno líquido

Caipiríña criogenizada



EL NESTAL

Un festín futurista

Paco Roncero, chef del restaurante madrileño La Terraza del Casino, ofrece un menú (100 euros) donde degustar un amplio muestrario de estas vanguardistas técnicas: caipiriña-nitro, caviar de melón con fruta de la pasión, nitro-maíz con gelée de trufa negra y aire de foie-gras, huevo cocido a baja temperatura con mollejas de cordero o gominola de aceite de oliva. Una fiesta para los sentidos.



Piel de leche