

Oriol Balaguer

La COCINA de Los postres

MONTAGUD
EDITORES

FERRAN ADRIÀ

Hace siete años que inicié la relación profesional con Oriol, han sido siete años de diferentes etapas durante las cuales hemos estado juntos en distintos proyectos. Ha sido, más que una colaboración, una simbiosis, en la que todos hemos evolucionado juntos y donde lo más importante es que ha confirmado la primera impresión que tuve nada más verle: que estaba delante de una persona que sería muy importante en su profesión.

Oriol Balaguer es una de las personas en España que ha cambiado la mentalidad de muchos pasteleros y que ha abierto el mundo de la cocina en las pastelerías. Sólo este hecho ya es suficiente para ganarse un lugar en la historia, por la revolución de su oficio. En este libro veremos todo su trabajo desarrollado durante estos años: platos, tartas, técnicas, conceptos, que han sido sus compañeros durante este tiempo. Seguro que será un libro que servirá para que muchos jóvenes se enamoren de esta profesión y se convertirá en referente obligado para los futuros profesionales de este país.

Estamos delante de uno de los profesionales más completos que ha dado el mundo de la gastronomía en este país en los últimos 30 años (que son los que yo conozco).

Es un número uno en todos los temas en que ha trabajado, cosa que más que difícil es casi imposible de encontrar en cualquier oficio, y con una proyección sin límites.

LA OPINIÓN DE...

FRANCISCO TORREBLANCA

Os presento este primer libro que será para todos nosotros un compañero útil y precioso en nuestro trabajo. En él encontraremos todas las preparaciones, recetas y bases técnicas de un profesional joven con ideas renovadoras. Trabajos dignos de elogio, postres y pasteles de la más alta calidad a nivel mundial.

Todo ello expuesto minuciosamente con magníficas fotografías, textos precisos y explicaciones detalladas, tal como corresponde a un libro moderno y claro.

Oriol, con esta obra, hace honor al título de Mejor Artesano Pastelero de España y a toda nuestra profesión.

ORIOl BALAGUER: EXPERIENCIA Y CREATIVIDAD

Este joven profesional, pastelero por tradición familiar y por convicción personal, se ha convertido en pocos años en una auténtica estrella de la pastelería. Nació hace sólo 28 años en la localidad tarraconense de Calafell, y muy pronto tomó la decisión de convertirse en pastelero.

Todos cuantos le conocen destacan su rigor, su seriedad y su capacidad de análisis, cualidades a las que se unen una insaciable curiosidad y una paciencia casi sin límites, que le permiten experimentar una y otra vez hasta conseguir “su” resultado perfecto.

Su trayectoria profesional es impecable. Sus inicios como alumno de la Escuela de Pastelería del Gremio Provincial de Barcelona auguraban ya al futuro profesional que, en muy pocos años, pasó de alumno a maestro de otros profesionales.

La Confitería Española decidió incorporarlo al equipo de colaboradores, con sólo veinte años, intuyendo el brillante futuro que esperaba a este joven pastelero.

A los 21 años, Balaguer obtiene el título de Mejor Maestro Artesano Pastelero de España. Pero Oriol no ha perdido nunca la perspectiva de que el aprendizaje es en sí mismo una meta; siguió aprendiendo de los colegas con los que compartió el trabajo del día a día en los obradores de Foix de Sarrià, Pastelería



Baixas o en el de Francisco Torreblanca.

También se ha convertido en profesor y demostrador acuciado por la necesidad de transmitir su experiencia y contribuir a elevar el nivel de la pastelería española.

El paso de la pastelería de obrador a la **pastelería de cocina** se plantea casi como una revolución. Tradicionalmente ambas vertientes de esta profesión discurrían por caminos separados, con esporádicas colaboraciones. Sin embargo, Oriol Balaguer percibe que se enfrenta a un nuevo reto y a la posibilidad de ampliar su horizonte profesional. Pero además se le brinda la oportunidad de entrar en contacto con uno de los genios indiscutidos de la cocina a nivel mundial, Ferran Adrià, quien le ofrece formar parte de su equipo al frente de la sección de pastelería del restaurante Talaia en Barcelona y del equipo de El Bulli-Taller.

Ocho texturas de chocolate: la culminación del conocimiento de las materias, en este caso del chocolate, trabajadas con un extraordinario dominio de las técnicas, conjugadas con una notable intuición creativa

La cocina de Los postres

Un libro de lujosa presentación y moderno diseño que le permitirá entrar en el mundo de la cocina de los postres

Más de 160 fotografías, de extraordinaria calidad, realizadas por el prestigioso fotógrafo Joan Garrigosa, que permiten observar claramente las características, texturas y acabados de cada elaboración



Los raviolis de pasión con helado crujiente



El chocolate es sin duda alguna el producto noble por excelencia en la pastelería, el "oro líquido". Es el producto más relevante y con más tradición de nuestro país, fuente de inspiración de muchos profesionales y origen de nuevas técnicas y conceptos. España ha sido la cuna del chocolate artístico a nivel mundial, en el cual ha habido y hay grandísimos profesionales. El cacao tiene muchos siglos de historia, y a lo largo de todos estos siglos ha experimentado una gran evolución, desde ser moneda de cambio o bebida exquisita, pasando por su llegada a Europa a través de los conquistadores españoles y su expansión a partir de ahí por todo Occidente. Siguió luego la creación de las primeras prensas de cacao y las primeras máquinas e instalaciones para la elaboración del chocolate. Se ha llegado a un grado tal de perfeccionamiento técnico y sofisticación en el cultivo y en los procesos de manipulación que hoy está garantizada la producción de chocolate y productos a base de chocolate de alta calidad. Personalmente creo que el chocolate es uno de los productos más agradecidos de trabajar en nuestra profesión, pero es preciso tener unas bases técnicas consolidadas para empezar a introducirse en este apasionante y complejo mundo de sabor y texturas, que provocará una serie de preguntas y pasiones tanto a nivel gustativo, como productivo.

El chocolate es el producto con más personalidad dentro de la pastelería y gracias a él podemos crear una gama de elaboraciones sin límites a nivel de pastelería y cocina dulce. El chocolate puede ser el elemento principal de un pastel o un postre, causando una explosión en las papilas gustativas sin llegarlos a saciar; pero también puede ser el complemento de un pastel o postre, que no pasará desapercibido, y brillará por su gran personalidad. Sin embargo, se puede correr el riesgo de que anule otros elementos de ese postre si no observamos un riguroso cuidado en el equilibrio de todos los componentes.

No está de más, dada la importancia de esta materia, explicar brevemente los procesos de cultivo y manipulación del chocolate.

el chocolate

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DEL ÁRBOL

Y DEL FRUTO

- La mayor parte de los árboles de cacao se concentran alrededor del ecuador.
- El árbol del cacao necesita temperaturas muy elevadas, lluvias y mucha humedad, por eso viven en los trópicos.
- El árbol del cacao sufre a causa del viento y del sol, por eso debe estar protegido de ambos.
- El árbol del cacao empieza a producir a partir de los 4 años, pero no es hasta los 10 años que empieza a desarrollar su pleno rendimiento. Su vida puede durar hasta los 30 años.
- La altura de un árbol puede ser de 5 a 10 metros dependiendo de su edad.
- El fruto **chocolate** mide de 15 a 30 cm. Se le da el nombre de mazorca.
- La mazorca contiene en su interior de 30 a 40 semillas **separadamente**.
- Los frutos **son frutos de almendra y están envueltos** de una pulpa blanca gelatinosa y pegajosa.
- Los tres grandes tipos de árboles de cacao son: Forastero, Criollo y Trinitario.
- El Forastero es un cacao amargo, con unos matices ligeramente ácidos y profundos.
- El Criollo es un cacao con mucha personalidad, el más aromático, frágil y fino de los tres tipos.
- El Trinitario es un cacao que se obtiene por cruce de los dos anteriores y es fino y afrutado.

El conocimiento preciso de las materias primas para optimizar su rendimiento y utilización

Las distintas combinaciones de sabores y texturas que le abren un mundo de posibilidades

UN NUEVO ESTILO PROFESIONAL

Claridad en la exposición de los ingredientes necesarios

Explicación del montaje de cada elaboración, con los detalles finales de decoración

Algunos procesos, con fotos paso a paso, facilitan su comprensión

ATADILLOS
INGREDIENTES
 2 mangos maduros
 5 láminas de piña

CRUJIENTE DE PIÑA
INGREDIENTES
 2 láminas de piña
 c.s. de almíbar a 24° Be

JULIANA DE MANDARINA
INGREDIENTES
 c.s. de juliana
 de mandarina

Proceso
 Cortar los mangos con la máquina cortafiambrés a unos 3 mm de grosor y hacer tallarines pequeños (fotos 1 y 2). Cortar las láminas finas de piña a lo largo y cortar tiras de 1,5 cm de ancho. Hacer atadillos de mango anudados con las tiras de piña.

Proceso
 Cortar láminas de piña con el cortafiambrés y empaparlas con el almíbar. Extenderlas sobre tapetes de silicona. Cristalizar en el horno a unos 110° C. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

Proceso
 Cortar la piel de mandarina en juliana muy fina.

MONTAJE
 Marcar dos o tres atadillos, según su medida, en una sartén antiadherente con mantequilla hasta que queden bien dorados (foto 3). Colocarlos en un plato rectangular a lo largo, depositar el puré de mango y extender un poco de la salsa de yogur y lima. Disponer en un lado de la presentación la juliana de mandarina y colocar encima la quejetera de sabor de coco. Decorar con el crujiente. Pique con puntos de aceite de especias, recordando que antes de verterlo en el plato debe agitarse, para que quede bien pigmentado. Si se desea puede acompañarse con unos trazos de gelatina de limón y vainilla (pág. 289).

COMENTARIO
 En este plato se juega con el contraste caliente/frío, cuyo delta depende esencialmente de la madurez del mango y la piña y del color dorado de los atadillos. Este postre tiene unos matices asiáticos en el concepto de su presentación. En su origen, la idea se inspira en los atadillos de "esperdonyes" de Ferran Adrià y en propuestas de la cocina japonesa. En este caso, el postre nace a partir de una imagen, es decir primero surge el montaje del postre y luego sus ingredientes y texturas. Para la preparación del aceite de especias mirar las recetas al momento. El sommelier nos recomienda degustarlo acompañado con un vino austriaco, de la zona Ötztal-Neusiedlersee, un Hugel Eiswein. De las variedades de uva Pinot, muscat-ottomel. Con aromas florales (rosas), frutas tropicales (mango y piña), con ligeros aromas de fruta botritizada. Su gusto es fresco, largo, amargo y muy equilibrado en dulzor y acidez.



atadillos de mango y piña con aceite de especias

melón con sandía

Láminas de melón
INGREDIENTES
 c.s. de láminas de melón
 Vicentón

SANDÍA
INGREDIENTES
 5 rectángulos de sandía

MENTA CARAMELIZADA
INGREDIENTES
 20 hojitas de menta fresca
 c.s. de almíbar a 24° Be

pomelo rosso
INGREDIENTES
 c.s. de gajos de pomelo rosso

OTROS INGREDIENTES
 c.s. de reducción de pomelo (pág. 293)
 c.s. de reducción de Pedro Ximénez (pág. 299)
 c.s. de pepitas de fruta de la pasión

Proceso
 Limpiar el melón y cortar finas láminas con el cortafiambrés. Reservar tapadas con film.

Proceso
 Limpiar la sandía y cortar rectángulos. Reservar en frío.

Proceso
 Empapar las hojas en el almíbar. Colocarlas sobre un tapete de silicona y caramelizar en horno a 110° C. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

Proceso
 Marcar los gajos de pomelo en plancha o sartén. Utilizar un gajo por cada tapa.

MONTAJE
 Colocar en el plato un rectángulo de sandía y sobre ella unas láminas de melón, dando volumen. Decorar con pepitas de fruta de la pasión y unas hojitas de menta caramelizada. Acabar colocando el gajo de pomelo rosso y las reducciones de pomelo y Pedro Ximénez.

COMENTARIO
 Este tapa, con un atractivo colorido, es tremendamente sencilla y requiere un tiempo mínimo de elaboración. Hay que tener en cuenta que la clave de su éxito depende de la calidad y el punto de madurez de la fruta. Este es un ejemplo claro de tapa en la que los elementos que la integran no están prácticamente manipulados. Queda patente que un postre no debe necesariamente ser complejo, ni estar compuesto por muchos ingredientes o semielaborados, para conseguir un excelente resultado.

INGREDIENTES
 200 g de almíbar a 24° Be
 20 láminas grandes de patata, de piña o de mango

Proceso
 Cortar láminas de patata muy finas. Pasarlas tres veces por agua y sal distintas para eliminar la fécula. Escurrir bien y bañar en el almíbar. Finalmente extender sobre tapete de silicona y caramelizar en el horno a unos 120° C. Una vez caramelizadas, justo al salir del horno, enrollarlas dándoles forma de cigarrillo. Reservar en cajas herméticas con gel de sílice.

Para preparar los barquillos de piña o mango, u otras frutas o incluso hortalizas, se procede con el mismo sistema, cortando las láminas y enrollándolas directamente en el almíbar.



Los barquillos

Procesos de elaboración muy detallados y con indicaciones precisas de las técnicas utilizadas

Comentarios y consejos a tener en cuenta para la perfecta elaboración, montaje, emplatado y consumo. También el consejo del sommelier sobre los vinos más adecuados para cada postre

PRÓLOGOS

Francisco Torreblanca. Ferran Adrià.

ORIOl BALAGUER. cómo Llegar a una OBRA

Los sentidos gustativos

La Libertad creativa

El producto. La inspiración. La adaptación.

eL postre en eL restaurante

eL postre y eL vino

MATERIAS

El porqué de las cosas.

La HARINA

La fermentación. Masas batidas. El hojaldre.

eL azúCAR

Los edulcorantes. El caramelo. El crocant. Los confitados.

El praliné.

Los Lácteos

La leche. La mantequilla. La nata.

La saL, eL huevo, eL chocolate

Los heLados y sorbetes

Los helados. Los sorbetes. Las materias estabilizantes.

Las reducciones. Los fONDOS

La optimización del trabajo

Para la pastelería. Para la cocina dulce.

TRANSICIÓN: DEL OBRADOR A LA COCINA

Milhojas líquido de chocolate y azafrán. Sopa de melón con sandía y albahaca. Sopa de tomate a la albahaca y helado de parma. Pestiños con biscuit helado de milfrutos. La gelatina de casta diva con nata y chocolate. Sopa de cerezas con helado de queso fresco y remolacha. Los malabares de pera. Pare. La sopa de cítricos a la menta. La pera al geliz.

EVOLUCIÓN: NUEVOS HORIZONTES

El Atomium. El coco casis con pan de especias. Los “bun-yols” de chocolate con helado de té. La crema de avellanas de Tarragona. Envoltinis de mango y plátano a la albahaca. Crema de jengibre con sorbete de lichis. La sopa de chocolate con zanahoria y coco. Manzana asada con yogur, azafrán y sésamo. Hojaldre de azafrán con manzana

verde. Virutas de piña a la menta. Manzana con “mató” y maría luisa. Los raviolis de pasión con helado crujiente. Salteado de frutos rojos a la vainilla. Salteado de albari-coques a la vainilla.

CREACIÓN: COCINA DULCE EN EBULLICIÓN

Las ocho texturas de chocolate. Atadillos de mango y piña con aceite de especias. Milhojas de crema. Las uvas con queso. El brazo de gitano de Tahití. Puré de dátil con limón y coco. El plátano caramelizado. Bizcocho de mascabado con naranja. Las texturas de chocolate con leche. Envoltinis de ciruelas con queso y miel. Chocolate con leche, praliné y granizado de frambuesas. Crema de chocolate, praliné y café. La ensalada. El canelón de pan de especias. Las texturas de chocolate blanco. Raviolis de tomate con albahaca y sorbete de yogur.

LOS REMAKES: LA REVOLUCIÓN DE LOS CLÁSICOS

“Mel i mató” a las texturas de músico. El massini a la flor de azahar. El tiramisú. La versión de la crema catalana. Fresas con nata. La tatin de plátano. Los capuchinos. La piña colada. El sacher. La selva negra.

PASTELES: LAS TARTAS EN EL RESTAURANTE

Frescor. Brownie. Art. Nil. Punta de teno. Amaretto. Pare. **eL juego de Las combinaciones**

CAPRICHOS: TAPAS, PIRULETAS Y “PETIS”

Mermelada de tomate y rosas con sorbete de yogur. Sorbete de chocolate con pan, aceite y sal. Gelatina de albahaca con granizado de manzana verde. Tocinillo de canela, vainilla fría y mermelada de limón. Sopa de maría luisa con sorbete de yogur. Croquetas de chocolate. Melón con sandía. Los barquillos. Chupito de agua de azahar. Bombón de coco y limón. Láminas de chocolate blanco, naranja, limón y pistacho. Láminas de chocolate, naranja y sal. Crujientes de coco y naranja. Crujientes de lavanda. Irregulares de chocolate con leche, naranja y anís. Irregulares de chocolate y café. Irregulares de sal y limón. Irregulares de chocolate blanco, pistacho, rosas y naranja. “Els encenalls”. Piruletas de coral; piruletas de chocolate y azafrán; piruletas de chocolate al curry; piruletas de chocolate a la sal y limón; pañuelo; pirutàpies.

FORMULARIO. GLOSARIO. AGRADECIMIENTOS. ÍNDICE

EQUIPO CREATIVO

COORDINACIÓN general

Francisco Marfull y F. Javier Antoja

DIRECCIÓN de proyecto

Marián Anguita

DIRECCIÓN artística

Xavier Corretjé

fotografía

Joan Garrigosa

ILUSTRACIÓN de portada

Carme Julià

asesoría literaria

y adaptación
Cèlia Pujals

asesoría

enológica

Guillem Vicente

EDICIÓN

René Palomo

DIRECCIÓN

de producción

Luis Miguel Calvo



MONTAGUD EDITORES

C/ Ausiàs March, 25, 1º.

08010 Barcelona. España.

Tel.: 933 18 20 82. Fax: 933 02 50 83.

e-mail: libreria@montagud.com

www.montagud.com