

La fuente de inspiración para chefs.

2019 | Número 03

! ID

Sé
original

¿Hay que volver a inventar
la rueda una y otra vez?





SÉ ORIGINAL

Toda tu vida trabajas desarrollando tu propio estilo, único y reconocible. En un mundo en el que todos se presentan como profesionales únicos y excepcionales, "originalidad" parece ser la palabra mágica. Pero, ¿qué es ser original?

08 REPORTAJE

Karen Keygnaert Marca original con estilo propio

"Ser original significa poder ser yo misma en mi restaurante."

14 RECETA

Filete de bacalao de invierno

16 RECETA

Pichón a la Karen

20 LA PASIÓN DE...

Niels van den Berg

Director de Comunicación & Tendencias en Rungis: empresa especialista en fruta y verdura, líder en la industria alimentaria holandesa.



08



14



20



40



24

48

56



24 TÉCNICA

La crème de la crème

Las innumerables formas de presentar cremas de verduras.

34 RECETAS

Versionando los platos más clásicos con las últimas técnicas

44 REPORTAJE

Les Artizans, París

Una combinación exquisita de pastelería y gastronomía.

48 CULINARIA ORIGINAL DEBIC

La innovación del año

Un 10% más de rendimiento en las salsas en menos tiempo con la nueva y mejorada Culinaria Original Debic.

52 POSTRES

Postres vegetales

¡Postres sorprendentes elaborados con verduras!

Debic !D Magazine es una publicación de FrieslandCampina Iberia
C/ Roger de Llúria, 50-4
08009 Barcelona - España
E-mail: info.barcelona@frieslandcampina.com

Aviso Legal: No se derivará derecho alguno de la información de esta publicación.

Comité editorial: Joost van der Werf, Lianne Boeljon, André van Dongen, Sofie Vanderhasselt, Jeroen van Oijen, Catherine Collignon

Recetas: Karen Keygnaert, André van Dongen

Textos: André van Dongen, Linda van 't Land, Sofie Vanderhasselt, Jeroen van Oijen

Fotografías: Kasper van 't Hoff, Philippe Hiest

Diseño & Producción: Force451

Copyright: No está permitida la copia ni la reproducción total o parcial de esta publicación sin la autorización previa del editor.

Ni FrieslandCampina Iberia ni Force451 pueden ser considerados responsables por eventuales errores tipográficos o de impresión.

SÉ ORIGINAL

¿Original o auténtico?

Todo diseñador, artista, arquitecto, diseñador de moda o cocinero que se precie lo sabe: toda tu vida trabajas desarrollando tu propio estilo, único y reconocible. En un mundo en el que todos se presentan como profesionales únicos y excepcionales, "originalidad" parece ser la palabra mágica. Pero, ¿qué es ser original? Nuestros conocimientos se basan en la experiencia de las anteriores generaciones de cocineros. Todo lo que hacemos ya fue inventado por ellos. Así pues, ¿La originalidad no es simplemente adaptar cosas que ya existen? ¿Tenemos que re-inventar la rueda una y otra vez? ¿Auténtico no quiere decir también original?

Auténtico quiere decir "real" o "fidedigno". Esta etiqueta a menudo se aplica a algo que se ha hecho de la misma forma durante años y años. Es más, nos referimos a gente que de hecho son "reales", como auténticos. En una sociedad donde priman el consumo y la abundancia, la autenticidad es un valor especialmente apreciado.

La cocina clásica francesa incluye platos antiguos, que podrían ser descritos como auténticos. Y puesto que actualmente lo que más se valora es la autenticidad, estos platos podrían ser perfectos puntos de partida para crear nuevas y originales adaptaciones. Además, original también puede ser utilizar ingredientes clásicos de maneras inesperadas, como por ejemplo, utilizar verduras en postres. Original y auténtico van de la mano, siempre y cuando su combinación sea tratada con respeto.

Dentro de nuestra gama de productos podemos considerar la nata para cocinar como un producto a la vez original y auténtico. La Culinaria Original Debic ha sido claramente mejorada en diversos aspectos a lo largo de los años, pero su base permanece inalterable. Porque es buena tal como es. Mejorada técnicamente gracias a la experiencia adquirida por sus usuarios, en este caso, los cocineros. Así es como funciona en la cocina el elemento original, o clásico, de éxito probado de un plato. Es importante no alejarse de la base. Una visión moderna y el deseo de cumplir con los sueños de los comensales pueden inducirte a realizar pequeños cambios y sin embargo los elementos originales deben seguir siendo reconocibles.

En esta edición te ofrecemos algunas ideas y te planteamos algunos retos. ¡Sé original! ¡O sea tú mismo!

¡Buena lectura!



Pas une tomate, 1853
No un tomate
Oil on canvas
Purchase: 1966
2708 (MK)

DEBIC SIGUE INNOVANDO

Aunque nuestra nata para cocinar ya era de primera clase, nosotros siempre buscamos cómo mejorar. Y constantemente subimos el listón, igual que tu. Así es como hemos conseguido la nueva receta mejorada de la Culinaria Original. Con la misma calidad de siempre, pero con una gran diferencia para ti como cocinero. ¿Sientes curiosidad por saber cómo? Léelo en la página 49.



Toda una gama de derivados lácteos para profesionales



Los derivados lácteos son esenciales en las cocinas profesionales. Debic se esfuerza para que su utilización cotidiana resulte lo más fácil posible, sin que por ello pierdan el sabor auténtico y las propiedades de la nata. Para que tu, como cocinero, te puedas centrar en crear. Así es como marcas la diferencia, para ti y para tus comensales.

[Descubre toda la gama en Debic.com](http://Debic.com)



“Por encima de todo, ser original quiere decir ser tu mismo.”

La chef belga Karen Keygnaert es una marca original con estilo propio



Karen Keygnaert llevaba años cocinando al más alto nivel en Flandes (Bélgica). Pero con el tiempo dejó de gustarle preparar y servir extensos menús gourmet. Es por ello que en Cantine Copine, en Brujas (Bélgica), Karen ha optado por un concepto a más pequeña escala: catorce mesas, cinco días a la semana y una cocina abierta para poder estar más cerca de sus comensales. “Para mí tiene mucho más encanto.”

Cuando Karen Keygnaert sale a comer o a cenar con su marido, es con él con quien quiere hablar. “Personalmente, no necesito que nadie pase media hora a mi lado explicándome qué contiene cada plato y el esfuerzo que ha requerido su preparación. Quiero poder hablar con mi marido y no tener que prestar atención a lo que sucede a nuestro alrededor. Quería crear un restaurante al que me apeteciera ir a comer, así nació Cantine Copine. Quiero poder ser yo misma al máximo en mi propio restaurante. Para mí, esto es ser original.”

Formación clásica

Karen Keynaert recibió una formación clásica con Arnold Hanbuckers en el restaurante con estrella Michelin De Herborist, en Brujas. En el año 2009, junto con su mentor inauguró A'Qi, también en Brujas, en el que siguió en solitario durante casi cuatro años después de que Hanbuckers se jubilara. El restaurante, fue un gran éxito: las mesas estaban siempre llenas y, junto con Hanbuckers, Karen obtuvo una estrella Michelin. Es la única mujer en Flandes que ha recibido una.

Sin embargo, mientras estaba de vacaciones con su pareja en Fuerteventura, Karen se dio cuenta de que en realidad no tenía ganas de regresar al A'Qi. "Estaba cansada. No veía a mis comensales, o muy poco. Estaba aislada en la cocina. En mi restaurante actual, Cantine Copine, situado en una antigua fábrica de cepillos en el Steenkaai de Brujas en el año 2017, estoy mucho más cerca de la gente para la que cocino. Cuando los clientes entran, primero pasan por la cocina, así puedo charlar con ellos. Para mí es mucho más entretenido y creo que para mis comensales, también. Se sienten bienvenidos. Creo que este concepto es mucho más jovial y tiene más encanto que un restaurante al uso."



“Es muy difícil cocinar a nivel de estrella Michelin y obtener beneficios.”



Dudas sobre el futuro de la gastronomía

Karen duda sobre la continuidad de la cocina gourmet. "La gente ya no quiere pasarse horas a la mesa con todo un revuelo a su alrededor. Además quieren poder elegir, no que les sirvan un menú cerrado. El precio también es un factor importante. Es muy difícil cocinar a nivel de estrella Michelin y obtener beneficios. Sólo hay que mirar todo lo que contiene un plato, los productos de lujo y las preparaciones extremadamente elaboradas. ¿Cómo se las arreglan los chefs con un equipo numeroso en la cocina? En el Cantine Copine mantengo adrede unas cifras reducidas: tenemos catorce mesas, en la cocina trabajo con un cocinero y un aprendiz, y en el comedor hay sólo una camarera. Tanto ella como yo conocemos a nuestros clientes habituales por su nombre, así como sus preferencias."

Karen está encantada con su equipo: la camarera Päivi, el cocinero Ruben y el aprendiz de cocinero Oannes. "Ofrecemos comida deliciosa, un espacio alegre y un ambiente agradable. Es una cocina sin tonterías. Cuando alguien nos pregunta, le podemos explicar muy bien qué contiene el plato, pero sin pasarnos. Aquí los clientes también pueden venir a tomar algo rápido, por ejemplo a la hora de almorzar. A veces la gente que trabaja entra y sale en menos de una hora."

Una mujer chef

Al ser un equipo reducido, Karen Keynaert raramente abandona la cocina de su restaurante actual, el Cantine Copine, en Brujas. A pesar de ello, el chef franco-norteamericano Dominique Crenn, del Atelier Crenn ***, en San Francisco, logró que viajase a San Francisco durante unos días en verano del 2018. Allí Karen cocinó con Crenn y con una chef de Nueva Orleans durante un evento exclusivo, "Women in food". "Fue un honor increíble ser seleccionada por una persona que durante años ha sido mi héroe en el mundo culinario", dice Karen recordando dicha invitación. De todos modos no le gusta demasiado que se ponga énfasis en el hecho de que ella sea mujer. "Todos somos chefs, algunos son hombres y otras somos mujeres. Personalmente, no creo que se trate de un hecho extraordinario, por lo que nunca hago hincapié en ello. Considero que una categoría separada en las competiciones del tipo "mejor chef femenina del año" es algo casi ofensivo: ¡Tonterías! Por suerte, cada vez hay más mujeres en la cocina."

El nombre de su restaurante también puede ser visto como una referencia a su sexo. Cantine Copine significa, literalmente "La cantina amiga". "Es cierto, hay una referencia a lo femenino", Karen reconoce "al fin y al cabo soy una mujer". De hecho quiere decir "la cantina para los amigos". En este restaurante quiero poner énfasis en la amistad. Me esfuerzo en ofrecer un ambiente agradable y relajado, donde se pueda disfrutar de una buena comida con amigos y familia. Deseo que los comensales se sientan como en casa." Esta sensación amigable del Cantine Copine se potencia además con una tarjeta de fidelidad para los clientes habituales, "Les vrais copains et copines" (Los auténticos amigos y amigas). Los clientes que comen regularmente en el Cantine Copine y sellan su tarjeta son recompensados: después de diez comidas, la siguiente les sale gratis.

“Todos somos chefs, algunos hombres y otras mujeres.”



“No tengo que estar reinventando la rueda constantemente para ser original.”



Ser original

A la hora de crear Karen se inspira de diferentes campos. Antes de convertirse en chef estudió arquitectura. También diseña joyas, escribe y pinta. “Esto, evidentemente, influye en el estilo de mi cocina,” recalca, “no soy sólo una chef. Todo lo que haces en tu tiempo libre, fuera de la cocina, moldea tu personalidad y por lo tanto, el estilo de tu cocina. Si algo me conmueve, quiero poder aplicarlo de una forma u otra, pero siempre dentro de los límites de mi propio estilo. La tendencia de congelar productos utilizando nitrógeno, por ejemplo, no va conmigo, de modo que nunca la utilizaré.”

¿Consigue seguir siendo original? “¿Qué significa ser original? Todo ha sido inventado o hecho antes. Llevo 25 años cocinando y no necesito realizar cambios drásticos en mi estilo. Cuando alguien del equipo presenta ideas o técnicas nuevas o cuando descubro algún ingrediente nuevo en Instagram, evidentemente estoy abierta a ello. En el Mercado de Agricultores de San Francisco probé los guisantes más deliciosos de mi vida: crudos, de la vaina. ¡Fue fenomenal! Me entraron ganas de utilizarlos inmediatamente en mi cocina. Y lo mismo digo del material de cocina, por ejemplo. Yo utilizo métodos de cocina tradicionales, pero estoy encantada con mi cajón calentador, que me permite servir los platos a la perfección. Y cuando *Ingrediens du Monde* me pone sobre la pista de nuevas hierbas y especias me parece genial. No tengo que estar reinventando la rueda constantemente para ser original.”

Cuando se trata de ser original, Karen piensa que, por encima de todo, es importante estar abierto a otras influencias sin dejar de ser fiel a uno mismo. “Por ejemplo, confío mucho en mi intuición. Quizás es porque soy mujer. Un vendedor arrogante me puede ofrecer los mejores productos del mundo, pero no le comprare nada. Necesito tener buenas sensaciones con todo lo que hago.”

Escoger tu modo de trabajar

Karen ha aprendido a cuidar de sí misma, además de su empresa. “No tengo intención de ser una esclava de mi negocio. Por eso cuido mi tiempo libre. Los fines de semana no contesto al teléfono y utilizo un sistema de reservas por internet. Los domingos cerramos y tengo el día libre: todo ese día es para mi marido y para mí, y solo algo realmente importante lo podría cambiar. El restaurante también está cerrado los lunes, pero ese día realizo tareas administrativas. Si un proveedor solo puede venir a las cinco de la mañana, busco otro. Ni necesito, ni quiero estar siempre dispuesta y pendiente de todo, día y noche. Ya tengo bastante trabajo como estoy.”



Panna Cotta con sésamo negro de Ruben Somers, cocinero en el Cantine Copine

[Ver la receta en Debic.com](http://debic.com)

¿Alergias o preferencias?

En el Cantine Copine los comensales pueden decidir lo que quieren y no quieren comer. “Para eso vas a un restaurante, ¿no? Por supuesto, a menudo oímos que alguien tiene una alergia. Son cosas que pasan. Pero también puede ser, simplemente, que prefieras no comer algo. ¡No pasa nada! Yo también tengo mis preferencias y para mí no es ningún problema si quieras o no quieras algo. Prefiero que la gente sea sincera: ¿eres realmente alérgico o prefieres no comerlo? De este modo sé hasta qué punto es grave si hay trazas de algún ingrediente. Puedo trabajar mejor si la gente me dice sinceramente qué es lo que quiere.” Karen cuida mucho a los vegetarianos: la carta incluye por lo menos un primero y un segundo vegetarianos, que cambian regularmente. ¿Y los veganos? Se ríe. “Lo siento, pero no puedo cocinar sin mantequilla o nata.”

El secreto está en la carta

Karen lamenta haber tenido que precisar recientemente en su carta que la gente no puede sentarse a comer sólo un primer plato. “Mi idea era que la carta no distinguiera entre primeros y segundos, de modo que se pudiera elegir una ración pequeña o más grande de todos los platos. Pensaba que así la gente elegiría tres porciones pequeñas, pero prácticamente nadie lo hizo, resultó todo muy confuso. Mi contable me aconsejó que volviera al sistema de primer y segundo plato. No puedo vivir de gente que ocupa una mesa todo un domingo por la noche y sólo toma un primero y una botella de agua. No soy inflexible: si algo no funciona, lo volvemos a cambiar, de modo que hace poco cambiamos el formato de presentación de la carta. La verdad es que la diferencia ha sido abismal.”



Cantine Copine
34S, Steenkaai, 8000 Brujas, Bélgica

cantinecopine.be

Bacalao de invierno

con guisantes y ajo silvestre



"El ajo silvestre es el primero en brotar a principios de primavera. Ese es el momento ideal para utilizarlo, cuando sus hojas son pequeñas y jugosas. En mi huerto hay una zona llena, porque durante los primeros años lo dejé a su aire. Ahora utilizo las hojas tiernas y dejo que el resto florezca, para utilizarlo más adelante. Es, sin lugar a dudas, una de mis hierbas preferidas por su sabor delicado y por el hecho que anuncia la tan esperada primavera. Lo mismo ocurre con los primeros guisantes."

KAREN KEYNAERT, PROPIETARIA Y CHEF DEL CANTINE COPINE EN BRUJAS



RECETA PARA 10 PERSONAS

Bacalao de invierno

2 kg bacalao de invierno con piel
200 ml Saltear & Asar Debic

Salsa de vino blanco

1 chalota
tallos de champiñón
50 ml Saltear & Asar Debic
125 ml vino blanco
125 ml Culinaria Original Debic
125 g Mantequilla Tradicional Debic
harina de arroz

Apio nabo

2 apio nabos

Brunoise de patata

5 patatas para freír
250 ml Culinaria Original Debic

Guisantes

2 kg guisantes en su vaina
100 ml Saltear & Asar Debic
flores de wasabi

Aceite de ajo silvestre

50 g ajo silvestre
50 g espinacas
100 ml aceite de germen de maíz

Decoración

100 g hojas de ajo silvestre frescas
100 g caviar de arenque Arénkha



PREPARACIÓN

Lomo de bacalao de invierno

Dividir el bacalao de invierno en porciones de 200 gramos. Freír por el lado de la piel e introducir en el horno a 180°C durante 5 minutos más.

Salsa de vino blanco

Saltear la chalota y los tallos de champiñón con Saltear & Asar Debic. Regar con vino blanco. Añadir la Culinaria Original Debic y reducir. Ligar con harina de arroz. Justo antes de servir batir con la Mantequilla Tradicional Debic fría.

Apio nabo

Cortar bonitos aros de apio nabo. Escaldareslos y saltearlos en la teppanyaki. Flambeárlos brevemente antes de servir.

Brunoise de patata

Cortar las patatas. Blanquearlas brevemente. Reducir la Culinaria Original Debic e incorporarle la brunoise de patata. Sazonar al gusto.

Guisantes

Sacar los guisantes de las vainas. Dejar una vaina entera por persona. Blanquear los guisantes y mezclarlos con Saltear & Asar Debic. Abrir con cuidado las vainas enteras y decorar con las flores de wasabi.

Aceite de ajo silvestre

Mezclar todos los ingredientes para elaborar un delicioso aceite. Las espinacas le darán un precioso color verde. Colar el aceite con una tela muselina y guardar en una botella biberón.

ACABADO

Disponer el aro de apio nabo en el plato. Rellenarlo con la brunoise de patata y los guisantes. Colocar encima el bacalao de invierno. Verter la salsa de vino blanco alrededor del apio nabo y rociar por encima con unas gotas de aceite de ajo silvestre. Disponer al lado la vaina de guisantes. Terminar con unas hojas de ajo silvestre y el caviar de arenque.

"Siempre me han encantado los pichones, desde que era niña. El periodo entre invierno y primavera, cuando todavía esperamos las verduras tempranas y las de invierno empiezan a estar algo tristes, es el más difícil para mí en la cocina. Por eso me pongo muy contenta cuando llega el ruibarbo rosa, un vegetal realmente versátil que añade el frescor necesario a la combinación con remolacha."

KAREN KEYGNAERT, PROPIETARIA Y CHEF DEL CANTINE COPINE EN BRUJAS



Pichón a la Karen



RECETA PARA 10 PERSONAS

Pichón

10 pichones
100 ml Saltear & Asar Debic.

Remolacha

5 remolachas
2 tallos de romero
2 dientes de ajo
70 ml aceite de oliva
sal

Ruibarbo

5 tallos de ruibarbo
80 g Mantequilla Tradicional Debic
20 g azúcar glas

Crumble de remolacha

100 g rodajas de remolacha
200 g pan seco
20 ml aceite de oliva
2 g sal

Salsa de romero

150 ml zumo de naranja
1 tallo de romero
150 ml caldo de pichón
20 ml salsa de soja
harina de arroz

Decoración

2 tallos de radicchio
2 tallos de espinaca roja

PREPARACIÓN

Pichón

Despiezar los pichones. Freír los filetes de pechuga con Saltear & Asar Debic. Mantener templados en el cajón calientaplatos. Cocer los muslos en la sartén, tapada, hasta que se doren. Preparar un caldo con las carcasas, el vino tinto, la cebolla y el ajo.

Remolacha

Lavar las remolachas y rociar generosamente con aceite y sal. Colocar en una bandeja de hornear con el romero y los dientes de ajo. Tapar con papel de aluminio y hornear a 180°C durante 4 horas. Pelar, cortar en rodajas y hacer aros. Triturar parte de los retales sobrantes con el jugo de hornear. Guardar el resto para el crumble de remolacha.

Ruibarbo

Clarificar la mantequilla. Lavar el ruibarbo y cortar en trozos iguales. Disponer en una bandeja de hornear y verter encima la Saltear & Asar Debic. Espolvorear con azúcar glas. Hornear brevemente a 180°C. Sacarlo justo antes de que se ablande.

Crumble de remolacha

Mezclar el pan seco con el resto de la remolacha, la sal y el aceite de oliva. Extender en una bandeja de hornear y hornear a 150°C hasta obtener un crumble crujiente.

Salsa de romero

Reducir el zumo de naranja con el romero y el caldo de pichón. Terminar con salsa de soja al gusto y ligar ligeramente con harina de arroz.

Decoración

Cortar los tallos de radicchio en dados y verter encima un poco de aceite de oliva.

ACABADO

Montar los tallos de ruibarbo en el plato. Disponer los filetes de pichón y los muslos alrededor. Colocar los aros de remolacha, el puré y el crumble junto al pichón. Terminar con la salsa de romero, el radicchio en dados y los tallos de espinaca roja.



A CERCA DE DEBIC

Debic trabaja exclusivamente para los chefs y pasteleros profesionales. Comparte con ellos la misma pasión por la gastronomía. Y busca apoyarlos con una amplia gama de derivados lácteos en los que puedan confiar ciegamente, perfectamente adaptados a sus retos diarios.

Sus necesidades están en el centro de atención de todo lo que hace Debic. Desde inventar la nata en spray, ser el primero en ofrecer una nata especial para cocinar, mantequillas técnicamente perfectas, o crear soluciones únicas como el Parfait.

Nuestro compromiso es dar a estos profesionales el apoyo necesario para que sólo tengan que concentrarse en aquello que saben hacer mejor.

Y lo conseguimos elaborando no solamente los mejores productos pero, además, difundiendo y compartiendo recetas, ideas, inspiración y conceptos culinarios. Colaboramos en competiciones, con escuelas, ofreciendo formaciones, master clases donde grandes chefs revelan sus consejos y trucos... Nos volcamos en apoyar aquellos profesionales que empujan sus límites a diario, para que lleguemos juntos, cada día más lejos.

Para más información, entra en Debic.com



¿Quieres ser un pro de la nata montada?

Usa la nata en spray Debic. ¡Debic, hecha para manos profesionales, te ofrece el spray nº 1 para nata montada! Con un resultado 100% profesional:

- La mejor textura
- Una excelente firmeza
- Una boquilla única para un servicio impecable

¡Conviértete en un pro de la nata montada!

[¡Entra en Debic.com, insírate y deslumbra!](http://Debic.com)



“Compramos nuestros vegetales donde saben mejor.”

Niels van den Berg, maestro chef y
Director de Comunicación & Tendencias en Rungis

Para Rungis, empresa especialista en fruta y verdura, lo principal es el sabor



“Las verduras siempre han sido mi pasión.”

En países como Japón o Francia, la fruta y verdura de primera clase no suele venderse en el extranjero, la mayor parte se queda en el mismo país. En los Países Bajos, en cambio, los mejores pimientos se exportan. Rungis, una empresa familiar especializada en fruta y verdura situada en Barendrecht, Holanda Meridional, ofrece lo mejor de los dos mundos. “Si es posible, compramos producción local. Si algo es mejor en el extranjero, lo compramos allí. Los cocineros tienen libertad de elección.”

“Son bonitas, ¿verdad?” Dice el chef Niels van den Berg con una gran sonrisa. Sostiene unas hojas aterciopeladas de color verde pálido, aún cubiertas de rocío. Sus visitantes pueden probarlas, son sorprendentemente saladas. Mientras camina por las cámaras refrigeradas situadas detrás de Rungis, en Barendrecht, Niels coge fruta y verdura de los estantes y las corta con cuidado. A veces tienen un aspecto normal, pero otras están increíblemente llenas de sabor, o tienen un aspecto interior sorprendente, como los dulces tomates de las Cevenas, en el sur de Francia, o la remolacha de Chioggia, con su interior rosa intenso con aros blancos. Algunas son realmente insólitas, como los tubérculos peruanos que Rungis acaba de traer.

Niels es el director de Comunicación & Tendencias de Rungis, especialista en fruta y verdura en restauración. Siempre está al día de las últimas tendencias, realiza clases como invitado en cursos de formación de cocineros, ayuda a productores, descubre los últimos productos en el mercado, organiza eventos e inspira a los chefs. Anteriormente trabajó como cocinero, generalmente como entremétier, en restaurantes destacados, algunos con estrella Michelin. “Las verduras siempre han sido mi pasión. Pienso que si eliminas la carne o el pescado del plato deberías seguir teniendo un plato completo. Preparar verduras de forma adecuada y hacerlas lo más deliciosas posible es un arte en sí mismo. Cualquiera puede hacer un filete en la sartén, sin embargo, preparar bien un apio nabo requiere mucho más trabajo.”



Estacionalidad

Rungis ofrece unos 3.000 productos, todos ellos frutas y verduras o productos basados en ellas. Los miles de productos que llegan frescos desde numerosos países del mundo no están siempre disponibles. La oferta almacenada depende en gran medida de la estación, aunque todo es relativo. "El cliente es el rey" dice Niels. "Si los cocineros quieren algo que crece en el otro extremo del mundo, se lo traemos. Indicamos qué productos de la gama han crecido en terreno frío. Además aconsejamos a los cocineros, que siempre que sea posible, utilicen en sus platos productos de temporada."

Al comprar fruta y verdura Rungis se fija sobre todo en el sabor. "Compramos nuestros productos en aquellos países donde son más sabrosos en un momento dado. Por ejemplo, compramos colmenillas en varios países el mundo según la estación. En verano tenemos trufas invernales de Tasmania, ya que allí están en temporada. Para nosotros, lo principal es el sabor. Somos verduleros y queremos proporcionar a los cocineros los mejores productos."



"Si los cocineros quieren algo que crece en el otro extremo del mundo, se lo traemos."

Retorno a los orígenes

En Europa, durante mucho tiempo el sabor ha ocupado un lugar secundario. En el pasado se trataba sobre todo de alimentar a bocas hambrientas, de modo que la principal preocupación era cuánto podía producir un campo. "Especialmente en la venta al por menor, lo más importante era obtener la mayor cantidad posible al menor precio posible.", explica Niels. "Por suerte, ahora los cocineros ya no piensan así, y ponen el sabor en primer lugar."

Esto quiere decir que a veces el aspecto de los vegetales pasa a un segundo plano. El Príncipe Guillermo de Orange hizo todo lo posible para que las zanahorias, que originariamente eran moradas o amarillas, fueran naranjas. Y funcionó, porque en la actualidad para la mayoría de la gente las zanahorias son naranjas. Ahora ya no nos interesan estas trivialidades. La gente quiere verduras en su forma original, algunas de ellas olvidadas durante años. "Cultivar verduras para obtener un color o una forma diferente tenía muchas ventajas", señala Niels. "Se hacia para evitar enfermedades, pero al mismo tiempo a menudo el sabor mejoraba o se adaptaba al consumidor. Hoy, se buscan más las verduras tal como son. Todos deseamos volver a los orígenes."



"Es como el vino: se distingue el sabor del terreno en el producto."



Este año, la empresa familiar Rungis celebra su 30 aniversario, o 150 temporadas. "Trabajamos con cinco temporadas cada año", explica Niels, revelándonos como se dividen. "A principios de verano, por ejemplo, tenemos tirabeques y a finales de verano alcachofas, entre otros productos."

rungis.nl/en



España, la huerta de Europa

Niels está convencido de que los entendidos son capaces de saber dónde se han cultivado algunos vegetales simplemente por su sabor. "Es como el vino: se distingue el sabor del terreno en el producto. Por ejemplo, el terreno arcilloso que tenemos en los Países Bajos se nota en la remolacha y las patatas que se cultivan aquí. Además de la tierra, el clima, la temperatura y la nutrición también influyen en el sabor de la fruta y la verdura. Por cierto, sabías que probablemente solo conocemos y utilizamos un porcentaje muy pequeño de todos los vegetales que existen? Algunos de ellos todavía no los utilizamos en nuestras cocinas y muchos están por descubrir. ¿No es fascinante?"

La pasión de Niels por las verduras es indudable. "Incluso un pedacito de piel de cítrico puede cambiar radicalmente el sabor de tu plato", sonríe con unas preciosas naranjas sanguinas en las manos. Proceden de España, considerada por muchos como la "huerta de Europa". "Hay una enorme variedad de sabores y multitud de maneras de preparar las frutas y verduras. Eso hace que sean fascinantes y hermosas al mismo tiempo."

La crème de la crème

Actualmente cuesta imaginar una carta sin cremas de verduras. Las formas de presentar este plato son infinitas.

¡Y también su diversidad de sabores! Las cremas de verduras forman parte de la "crème de la crème" de las aplicaciones culinarias contemporáneas.

Crema de verduras

La esencia de una buena crema de verduras empieza cocinándolas correctamente. Hervir la verdura con demasiada agua hasta que pierde su sabor no ayuda a obtener una buena crema. Fíjate en las alternativas que proponemos. Por ejemplo, cocinando las verduras al vacío se conserva todo su sabor y asándolas se obtienen sabores nuevos. Un buen plato incluye varias estructuras. Una nata aterciopelada puede añadirle una textura extra.

Para ayudarte en este proceso te explicaremos paso a paso la técnica para preparar y presentar cremas de verduras. Además, te proporcionaremos trece recetas inspiradoras, dulces y saladas, para ayudarte a sacar el máximo partido de los productos con los que trabajas. Así podrás destacar en tu cocina y formar parte de la *crème de la crème* de los cocineros.

Paso a paso

Utilízala como componente en segundos platos de pescado o en recetas vegetarianas.

**Crema de zanahoria temprana****INGREDIENTES****Ingredientes**

1 kg zanahorias
100 ml Saltear & Asar Debic
100 ml Culinaria Original Debic
100 ml kombucha de mango

PREPARACIÓN**1 Cocer**

Pelar 1 kilo de zanahoria temprana y envasar al vacío con 100 ml de Saltear & Asar Debic. Cocer al vacío en agua caliente o en un horno de vapor combi a 85°C durante una hora.

2 Triturar

Batir finamente las zanahorias. Añadir 100 ml de Culinaria Original Debic y 100 ml de kombucha de mango.

3 Colar

Pasar la crema por un colador fino y sazonar con sal al gusto. Enfriar inmediatamente hasta su utilización.

4 Recalentar

Calentar la crema en un cazo.

**Crema de chirivía****Ingredientes**

500 g chirivía
100 ml Saltear & Asar Debic
100 ml Culinaria Original Debic
2 g café instantáneo
10 g sirope de manzana

Preparación

Pelar las chirivías y reservar la piel para otra preparación. Cortar en trozos iguales y mezclar con Saltear & Asar Debic. Asar las chirivías en el horno a 180°C hasta que estén hechas. Triturar finamente las chirivías calientes. Añadir la Culinaria Original Debic, el café instantáneo y el sirope de manzana.

Utilízala como componente en segundos platos de caza, ave, o en postres.



Utilízala como componente en segundos platos de pescado, ave, o en recetas vegetarianas.

**Crema de guisantes****Ingredientes**

1 kg guisantes
300 ml Culinaria Original Debic
10 g estragón
20 ml vinagre de estragón
5 g wasabi
sal

Preparación

Blanquear brevemente los guisantes. Calentar la Culinaria Original Debic. Triturar los guisantes finamente en la batidora junto con la Culinaria Original Debic caliente. Añadir el resto de ingredientes. Pasar por un colador fino. Sazonar con sal al gusto.



Utilízala como componente en segundos platos de pescado o en recetas vegetarianas.



Crema de coliflor

Ingredientes

700 g coliflor
500 ml Culinaria Original Debic
3 g sal
5 g garam masala

Preparación

Cocer la coliflor en la Culinaria Original Debic hasta que esté hecha. Colar y triturar finamente en la batidora con 100 ml del jugo de la cocción. Pasar por un colador fino. Calentar el garam masala con un poco de grasa. Sazonar la crema de coliflor con sal y garam masala al gusto.

Utilízala como componente en segundos platos de ave o en recetas vegetarianas.



Crema de espinacas

Ingredientes

1 kg espinacas
100 ml Saltear & Asar Debic
2 chalotas
2 dientes de ajo
300 ml Culinaria Original Debic
sal

Preparación

Reducir la Culinaria Original Debic a 100 ml. Saltear las chalotas y el ajo en Saltear & Asar Debic. Añadir las espinacas y guisar hasta que estén cocidas. Triturar finamente en la batidora y añadir la nata reducida. Pasar por un colador fino y sazonar con sal al gusto.



Utilízala como componente en postres.



Crema de calabaza

Ingredientes

1 calabaza moscada
100 ml Culinaria Original Debic
20 g raíz de jengibre
10 ml zumo de yuzu
50 g miel

Preparación

Envolver la calabaza en papel de aluminio y asar en el horno a 180°C durante una hora. Raspar la pulpa, mezclar con el resto de ingredientes y triturar finamente en la batidora. Pasar por un colador fino. Si hace falta, sazonar con miel al gusto.



Utilízala como componente en segundos platos de ave o en recetas vegetarianas.



Crema de apio nabo

Ingredientes

1 kg apio nabo
500 ml Culinaria Original Debic
30 g miso blanco

Preparación

Pelar el apio nabo y cortar en trozos iguales. Cocer en la Culinaria Original Debic y escurrir. Reservar el jugo de la cocción. Triturar el apio nabo finamente en la batidora. Añadir el miso blanco y, si es necesario, un poco del jugo de la cocción. Pasar por un colador fino y opcionalmente sazonar con un poco más de miso blanco al gusto.



Crema de cebolla de las Cevenas

Ingredientes

1 kg cebolla de las Cevenas
25 clavos
400 ml Culinaria Original Debic
50 g Mantequilla Tradicional Debic
4 g goma gellan
sal

Utilízala como componente en primeros platos con pescado o carne, o en recetas vegetarianas.



Preparación

Clavar los clavos en las cebollas y asarlas en el horno a 180°C durante 30 minutos. Pelar las cebollas y extraer los clavos. Triturarlas finamente en la batidora. Añadir la Culinaria Original Debic, la mantequilla y la goma gellan. Llevar a ebullición y dejar enfriar. Triturar finamente en la batidora y sazonar con sal al gusto.

Crema de zanahoria amarilla

Utilízala como componente en segundos platos de pescado, ave, o en recetas vegetarianas.



Ingredientes

1 kg zanahoria amarilla
100 ml Saltear & Asar Debic
200 ml Culinaria Original Debic
sal

Preparación

Pelar las zanahorias y envasarlas al vacío con Saltear & Asar Debic. Cocer al vacío en agua caliente o en un horno de vapor combi a 85°C durante una hora. Triturar finamente las zanahorias calientes en la batidora. Añadir la Culinaria Original Debic. Pasar por un colador fino y sazonar con sal al gusto.

Crema de aguacate

Ingredientes

6 aguacates maduros
100 ml Culinaria Original Debic
5 g hojas de menta
2 zumo de lima

Preparación

Pelar los aguacates y envasar la pulpa al vacío. Cocer al vacío a 43°C durante una hora. Calentar la Culinaria Original Debic a 40°C. Triturar finamente el aguacate en la batidora. Añadir la Culinaria Original Debic caliente, las hojas de menta y el zumo de lima. Pasar por un colador fino.



Utilízala como componente en postres o en primeros platos con pescado.

Crema de romanesco

Ingredientes

700 g romanesco
500 ml Culinaria Original Debic
8 anchoas saladas

Preparación

Envasar al vacío el romanesco y cocerlo al vacío en agua caliente o en un horno de vapor combi a 85°C durante una hora. Triturar finamente el romanesco caliente en la batidora. Añadir la Culinaria Original Debic y las anchoas. Pasar por un colador fino y sazonar con sal si es necesario.

Utilízala como componente en segundos platos de pescado.



Crema de ajo asado

Ingredientes

20 g ajo asado
200 ml Culinaria Original Debic
50 g Mantequilla Tradicional Debic
100 ml caldo de ave
3 g sal
3 g goma gellan

Preparación

Llevar a ebullición la Culinaria Original Debic con el ajo asado y el caldo. Añadir la mantequilla, la goma gellan y la sal sin dejar de remover. Triturar la mezcla finamente en la batidora y pasar por un colador fino.



Utilízala como componente en primeros platos con carne, pescado o ave.

Crema de remolacha temprana

Ingredientes

1 kg remolacha temprana
200 ml Saltear & Asar Debic
5 g remolacha en polvo
5 g arándano en polvo ahumado
sal

Preparación

Asar las remolachas con Saltear & Asar Debic en el horno a 180°C durante una hora. Pelar las remolachas y triturar finamente en la batidora. Añadir el resto de ingredientes y pasar por un colador fino. Sazonar con sal al gusto.

Utilízala como componente en segundos platos de pescado, ave, o en recetas vegetarianas.





PREGÚNTALE AL CHEF

Los conocimientos a menudo se transmiten de una generación de cocineros a otra. Aceptamos muchas cosas como nos las cuentan, pero a veces nos preguntamos por qué hacemos ciertas cosas y si podríamos mejorarlas. Debic cuenta con un equipo de asesores culinarios en toda Europa con un gran bagaje de conocimientos y experiencia que deseamos compartir contigo.

¿Cuál es la diferencia entre la nata para cocinar y la clásica nata para montar?

La principal diferencia entre las dos estriba en el porcentaje de grasa y en su uso. La nata para cocinar contiene un 20% de materia grasa mientras que la nata para montar contiene un 35%. La nata para montar requiere este porcentaje de grasa para poder incorporarle aire, pero para cocinar con calor no es necesario. En la cocina moderna, más ligera, se prefiere un porcentaje de grasa más reducido, y en muchos casos al cocinar no se necesita el porcentaje de grasa de la nata para montar. Los expertos que desarrollaron la nata para cocinar escucharon atentamente la opinión de los cocineros y tuvieron en cuenta sus dificultades en la cocina. Trataron la nata original (para montar) de modo que no se cortase ni se formase una película y se pudiese combinar con ingredientes ácidos y alcohol. Cuando se elaboran salsas, es esencial la reacción de la nata al reducirla. Culinaria Original Debic no solo destaca en este aspecto, sino que además permanece estable al congelarse y descongelarse. Entra en Debic.com y mira el video Culinaria Original 20% vs 35%.

¿En qué se distingue el tomate Corazón de Buey?

Este tomate se denomina así porque su variedad original se asemeja a un corazón de buey. Su forma, robusta y fuerte, nunca es igual. Los tomates Corazón de Buey con los que trabajas, quizás son algo diferentes del original, pero la comparación con un corazón de buey sigue siendo válida. Lo principal, por supuesto, es su sabor. ¡Es muy sabroso! Igual que otras variedades de tomate, el Corazón de Buey tiene mucho umami. Estos tomates maduran de dentro hacia afuera, por lo que se pueden comer cuando aún están verdes por fuera. Cuando están maduros o algo pochos se pueden utilizar en platos calientes. El Corazón de Buey destaca por su carne firme y su reducida cantidad de jugo, especialmente adecuado para preparar carpaccios o rollos de tomate.



¿Tienes alguna pregunta para nuestros asesores culinarios?

Simplemente envía un e-mail a monica.beltran@frieslandcampina.com

Los siguientes especialistas de FrieslandCampina Iberia están a tu disposición para estudiar y responder a tus preguntas: Mónica Beltrán, asesor culinario y Alex Cristóbal, especialista en pastelería.



¿Cuál es la mejor manera de pulverizar vegetales?

Utilizamos numerosos vegetales como cebolla, apio, apio nabo, puerro o zanahoria para dar sabor y carácter a caldos y salsas. "Extraemos" así el sabor del producto fresco. Pero, ¿qué ocurre cuando secamos los vegetales y les extraemos la humedad? Lo que queda es su aroma. Se puede utilizar para dar un sabor o un acabado único a una mantequilla, un aceite o a un plato entero. Esto no es solo posible con los vegetales antes mencionados, también se puede hacer con raíz de perejil, remolacha, chirivía, alcachofa o pieles que habitualmente descartaríamos. Para conservar su sabor original es esencial secar los vegetales a baja temperatura, por debajo de 50°C. Utiliza un deshidratador o un horno secador. Su ventilador automático hace circular aire caliente para garantizar un resultado homogéneo. Además deja el horno libre para otros usos. Seguidamente tritura los vegetales finamente en la batidora y guárdalos en un recipiente hermético.

¿Qué es la burrata?

En los últimos años la burrata ha ido apareciendo cada vez con más frecuencia en las cartas. Pero ¿qué es, exactamente? La burrata es la mozzarella suprema en términos tanto de estructura, como de intensidad de sabor. A diferencia de la mozzarella "normal" no se elabora con leche de búfala, sino de vaca. El queso se rellena con una mezcla de nata, trocitos de mozzarella, ricota y se ata. Su sabor es muy suave y su cremoso interior se derrama al cortarlo. Es decir, que no se puede cortar en lonchas, por lo que hay que darle otros usos. Nuestro asesor culinario André van Dongen lo ha utilizado en su receta en la página 40.

Originales con los clásicos

Cuando se trata de platos tradicionales de diversos países, lo mejor sería dejarlos tal como están. Han pasado por muchos años de retoques basados en el original, y parece que no pueden mejorar más. Pero, ¿Podemos obtener inspiración de los ingredientes básicos y las técnicas de estos platos? ¿Cómo podemos aplicar técnicas modernas respetando las clásicas y servir estas combinaciones de sabores tan reconocibles de una manera única?



Espárragos a la flamenca

Este plato se remonta a la época medieval y consistía inicialmente en espárragos hervidos con huevos duros, perejil y Saltear & Asar Debic. Con los años han surgido diferentes variaciones. Por ejemplo, se sirve con patatas pequeñas hervidas o jamón hervido.

Página 36



Spätzle

Son tiras de masa elaborada con harina, huevo, sal y agua. Para obtener la forma correcta se utiliza una prensa de spätzle o un pasapurés. Se suelen comer en países de habla alemana. Los spätzle se hierven en agua y a continuación se hornean o bien se condimentan con mantequilla o nata, bacon y se recubren de queso.

Página 38



Ensalada caprese

Este típico entrante italiano con tomate, albahaca y mozzarella también es conocida como ensalada tricolor. Igual que la pizza Margarita, está inspirada en los tres colores de la bandera italiana. Es quizás una de las combinaciones de ingredientes más conocidas, perfecta en su simplicidad.

Página 40



Crêpes Suzette

Este postre fue preparado por primera vez para el Príncipe de Gales en 1890 y fue bautizado con el nombre de la dama que le acompañaba. Las creps se rocían con Grand Marnier y se flambean. Actualmente, es uno de los platos tradicionales franceses más conocidos. Página 42



Espárragos con miso

con yema de huevo
frito, apio nabo y trufa



INSPIRADA EN LOS ESPÁRRAGOS A LA FLAMENCA

“He optado por combinar el plato con ingredientes japoneses de calidad, como el miso blanco y la salsa de soja madurada. La mejor manera de cocer los espárragos es al vacío. Con este método las moléculas del sabor no se dispersan en el agua y permanecen en los espárragos. Cocinar los huevos a -19°C confiere a las yemas una estructura aterciopelada. El toque fresco y ácido procede de la manzana verde con pepinillo, que combina estupendamente con las preparaciones que contienen apio nabo y trufa negra.”

ANDRÉ VAN DONGEN, ASESOR CULINARIO DE DEBIC



RECETA PARA 10 PERSONAS

Espárragos

30 espárragos blancos
150 g Mantequilla Tradicional Debic
90 g miso blanco

Yema de huevo frita

10 huevos
100 g harina
100 g panko

Crema de yema de huevo a -19°C

5 huevos
sal

Fondant de apio nabo

1 apio nabo
20 ml caldo de ternera
salsa de soja madurada

Crema de apio nabo

300 g retales de apio nabo
300 ml Culinaria Original Debic
30 g miso blanco
sal

Gelatina de pepinillo y manzana verde

2 manzanas Granny Smith
15 pepinillos
4 g agar-agar

Perejil crujiente

30 hojas de perejil de hoja plana
10 ml aceite de oliva

Decoración

1 trufa

PREPARACIÓN

1. Pelar los espárragos y envasarlos al vacío con la mantequilla y el miso blanco. Cocinar al vacío a 85°C durante 25 minutos. Enfriar en agua helada y reservar en la nevera. Pelar el apio nabo y cortar en rodajas de 3 cm. **2.** Pelar el apio nabo y cortar en rodajas de 3 cm. Cortar círculos con un cortapastas redondo. **3.** Para preparar la crema, cocer los retales sobrantes del apio nabo con la Culinaria Original Debic, escurrir y triturar finamente en la batidora. Sazonar con miso al gusto. **4.** Para preparar la gelatina, poner la manzana sin pelar y los pepinillos en el extractor de zumo para obtener 4 dl. Pasar a un cazo y añadir el agar-agar. Hervir durante 3 minutos y enfriar con agua helada. Dejar que adquiera consistencia y triturar finamente. Introducir en una manga pastelera. **5.** Para la crema de yema de huevo congelar los huevos. Dejarlos descongelar en la nevera y separar las yemas de las claras. Pasar las yemas por la batidora hasta que queden suaves. Salar al gusto. Introducir en una manga pastelera. **6.** Para preparar la yema de huevo frita, separar las claras de las yemas. Congelar las yemas. Rebozar las yemas congeladas con harina, clara de huevo y panko. Reservar en el congelador. **7.** Para preparar el perejil crujiente cubrir un plato llano con film transparente. Engrasar ligeramente con aceite de oliva y disponer las hojas de perejil planas. Pintar con aceite. Secar en el microondas a máxima potencia durante un minuto.

ACABADO

1. Preparar el fondant cociendo el apio nabo con el caldo y dejar que caramelice. **2.** Sazonar con salsa de soja al gusto. Poner una capa en los platos. **3.** Calentar la crema de apio nabo y extender en los platos. Calentar los espárragos y disponerlos sobre la crema. **4.** Freír las yemas de huevo a 180°C y colocar encima de los espárragos. **5.** Terminar el plato con la gelatina, la crema de yema, el perejil crujiente y trufa fresca.

“Este plato es una deconstrucción de la versión original al horno. He dividido todos los componentes y proporcionado un método de preparación por separado. La panceta, al vacío, resulta extremadamente tierna. Vertiendo encima aceite caliente, al estilo chino, queda deliciosamente crujiente por fuera. He añadido el perejil, que a menudo se pica y espolvorea sobre los spätzle, a la masa. En este plato se utilizan tres técnicas especiales con microondas para cocer las chalotas y lograr que el perejil y el queso queden crujientes.”

ANDRÉ VAN DONGEN, ASESOR CULINARIO DE DEBIC

INSPIRADO EN EL PLATO DE SPÄTZLE AL HORNO

con panceta
crujiente y
chalotas asadas

Spätzle de perejil



RECETA PARA 10 PERSONAS

Perejil en polvo

2 manojo de perejil de hoja plana

Salsa

500 ml caldo de ternera
200 ml jugo de cocer la panceta

Spätzle

500 g harina

Perejil crujiente

30 hojas de perejil de hoja plana
10 ml aceite de oliva

6 huevos

200 ml agua

Queso crujiente

150 g gruyer

20 g perejil en polvo

Panceta

1 kg panceta de cerdo

Salsa de perejil cremosa

300 ml caldo de ternera

1 l baño de salmuera

200 ml Culinaria Original Debic

50 g harina de maíz

20 g perejil en polvo

100 ml salsa de soja clara

Guarnición

10 brotes de guisante

2 l aceite de cacahuete

100 g guisantes

PREPARACIÓN

1. Blanquear el perejil y enfriar en agua helada. Congelar en un vaso de Pacojet® y turbinar hasta que quede en polvo. Reservar en el congelador.
2. Sumergir la panceta en la salmuera durante 12 horas. Aclarar con agua fría durante 30 minutos como mínimo y cocer al vacío (el mejor resultado se obtiene al cabo de 72 horas a 60°C). Reservar el jugo de la cocción y enfriar la panceta. Pintar con la salsa de soja clara y rebozar con harina de maíz. Dejar secar en la nevera durante varias horas.
3. Mezclar los ingredientes de los spätzle formando una masa. Introducir en una manga pastelera e ir vertiendo tiras finas en agua con sal hirviendo.

4. Limpiar las chalotas, cortar por la mitad y envasar al vacío con Saltear & Asar Debic. Cocer en el microondas durante 2 minutos. Enfriar inmediatamente en agua helada. Rallar el gruyer con un Microplane® encima de un papel de hornear y cocer en el microondas hasta que quede crujiente. Guardar en un recipiente bien cerrado.
5. Para preparar el perejil crujiente, cubrir un plato llano con film transparente, engrasar ligeramente con aceite de oliva y disponer las hojas de perejil planas. Pintar con aceite. Secar en el microondas a máxima potencia durante un minuto.

ACABADO

1. Disponer la panceta en un colador sobre una cazuela y verter aceite a 200°C repetidas veces hasta que la panceta quede dorada y crujiente. Cortar en dados iguales.
2. Calentar Saltear & Asar Debic en una cazuela y añadir los spätzle. Calentar, sazonar con sal al gusto y disponer en los platos.
3. Mezclar el caldo, con Culinaria Original Debic y el perejil en polvo y salpimentar. Reducir el caldo con el jugo de la panceta hasta obtener una salsa.
4. Freír la parte plana de las chalotas hasta que queden tostadas y separar en capas.
5. Terminar el plato con los guisantes, la salsa y el queso crujiente.



Mousse de burrata

con salsa de tomate tricolor

INSPIRADA EN LA ENSALADA CAPRESE



“Mi punto de partida fue honrar los colores de la bandera italiana. La visita a Rungis, especialista en verdura, me inspiró a utilizar varios tipos de tomate, cada uno con un color y sabor específicos. La burrata es simplemente mozzarella rellena con nata. Este delicioso queso procedente de la Apulia es un auténtico manjar de la cocina italiana. Combino en un mismo plato una mousse de burrata con varias texturas y el sabor del tomate y el perejil. ¡Toda una oda a este clásico!”

ANDRÉ VAN DONGEN, ASESOR CULINARIO DE DEBIC

RECETA PARA 10 PERSONAS

Mousse de burrata

500 g mozzarella de búfala
500 ml Stand & Overrun Debic (nata Plus)
50 ml aceite de oliva
6 g gelatina en hojas
1 limón (zumo)
sal

Salsa de tomate verde

6 tomates tigre verdes
50 ml Saltear & Asar Debic
1 chalota
1 diente de ajo
1 manojo de albahaca
sal
pimienta

Salsa de tomate blanca

1 kg tomates corazón de buey maduros
300 ml Culinaria Original Debic
sal
pimienta

Salsa de tomate roja

500 g tomate pomodoro
2 ramas de albahaca
25 ml aceite de oliva
sal
pimienta

Chips de tomate

3 tomates tigre verdes
20 g azúcar glas

Decoración

50 g mozzarella liofilizada
1 bandeja de brotes de albahaca
10 g tomate en polvo
5 g cristales de sal Maldón

PREPARACIÓN

1. Para elaborar la mousse remojar la gelatina en agua fría. Calentar 100 ml de Nata Plus Debic a 40°C e introducir en la batidora con la mozzarella hasta obtener una crema. Montar el resto de Nata Plus Debic hasta obtener la consistencia de un yogur, fundir en ella la gelatina y añadirla a la mozzarella. Mezclar y sazonar con aceite de oliva, zumo de limón y sal al gusto. Repartir en los moldes 3D. Guardar en la nevera hasta que adquieran consistencia y congelar para desmoldarlas mejor. **2.** Para la salsa de tomate verde freír la chalota y el ajo en Saltear & Asar Debic. Cortar el tomate y añadirlo. Triturar finamente en la batidora, pasar por un colador fino y enfriar. Blanquear la albahaca y enfriar con agua helada. Triturar con la salsa de tomate. Salpimentar al gusto y guardar en la nevera. **3.** Para la salsa de tomate blanca cortar los tomates corazón de buey y sazonar con sal. Colocar un colador encima de un recipiente adecuado y taparlo con un paño húmedo. Poner los tomates en el colador y presionar con suavidad. Dejar escurrir 12 horas como mínimo. Reducir el jugo obtenido y añadir Culinaria Original Debic. Reducir hasta que tenga el espesor de una salsa y sazonar con sal al gusto. Guardar en la nevera. **4.** Para la salsa de tomate roja envasar al vacío los tomates con la albahaca y el aceite de oliva y cocer al vacío durante 1 hora a 85°C. Pasar por un colador y reducir hasta obtener una salsa de tomate espesa. Pasar por un colador fino y salpimentar al gusto. Guardar en la nevera. **5.** Para preparar los chips de tomate cortar los tomates verdes en rodajas finas, espolvorear con azúcar glas y colocar en una lámina de silicona. Secar en el horno o en la deshidratadora a 50°C. Guardar en un recipiente hermético.

ACABADO

1. Disponer las tres salsas en el plato y colocar las bolas de burrata al lado. **2.** Terminar el plato con los chips de tomate, mozzarella liofilizada, brotes de albahaca, tomate en polvo y sal.

RECETA PARA 10 PERSONAS

Creps de calabaza

300 g harina de primera calidad
400 ml leche entera
200 g puré de calabaza
150 g yema de huevo
5 ml Saltear & Asar Debic
5 g sal
15 g azúcar glas

Salsa de caramelo

3,5 dl zumo de zanahoria (licuadora)
3,5 dl zumo de naranja
300 g azúcar
4 semillas de cardamomo

Tofe de zanahoria y calabaza

300 g pulpa de zanahoria
(de la licuadora)
300 g puré de calabaza
100 g azúcar
75 g Mantequilla Tradicional Debic

Helado de vainilla

1 l Stand & Overrun Debic (nata Plus)
1 l leche entera
800 g azúcar
650 g yema de huevo
1 vaina de vainilla

Espuma de calabaza

300 ml Crème Brûlée Debic
200 ml puré de calabaza

Calabaza confitada

200 g calabaza
100 ml agua azucarada

Merengue de calabaza

130 g puré de calabaza
30 g clara de huevo en polvo
30 g azúcar glas
30 g azúcar granulado

Decoración

10 rodajas de zanahoria crujiente
1 bandeja lime cress
semillas de calabaza

“Para reinterpretar este clásico sin perder su esencia he investigado sobre las actuales tendencias en postres. Quería realizar una combinación con verduras. ¿Qué encajar con la naranja de la receta original? ¿Cómo podemos incorporar verduras a este postre sin cambiarlo por completo? El resultado es un postre con varias texturas estupendas: crujiente, dura, blanda, cremosa... Y con sabor a calabaza, zanahoria, naranja, cardamomo y vainilla.”

ANDRÉ VAN DONGEN, ASESOR CULINARIO DE DEBIC

PREPARACIÓN

1. Mezclar en la batidora todos los ingredientes de la masa y batir hasta obtener una masa fina. Preparar las creps con Saltear & Asar Debic. Dejar enfriar y doblar dos veces por la mitad. 2. Para elaborar la salsa, caramelizar el azúcar y añadir el zumo de zanahoria y el de naranja. Añadir los cardamomos aplastados y reducir hasta obtener una salsa de caramelo. 3. Para elaborar la espuma mezclar la Crème Brûlée Debic con el puré de calabaza e introducir en un sifón de 500 ml. Colocar una carga de gas y guardar en la nevera. 4. Para la calabaza confitada, cortar la calabaza en dados iguales y cocer en el agua azucarada. 5. Para preparar el helado, calentar la leche, la Nata Plus Debic y la vainilla en un cazo a 70°C. 6. Mientras, mezclar en un cuenco el azúcar y las yemas de huevo. Incorporar parte de la leche caliente a la mezcla con las yemas, batir vigorosamente con el batidor de varillas y verter en la mezcla de leche y nata. Calentar a 80°C. Pasar por un colador fino, dejar reposar 8 horas como mínimo y mantecar hasta que quede helado. 7. Para elaborar el tofe calentar la pulpa de zanahoria con el azúcar a fuego suave hasta que la zanahoria esté cocida. Añadir el puré de calabaza y la mantequilla y calentar. Triturar finamente en la batidora y pasar por un colador fino. Si es necesario, añadir agua azucarada para que quede menos espeso. Introducir en una manga pastelera. 8. Para hacer el merengue, batir el puré de calabaza con las claras de huevo en polvo hasta que quede ligero y esponjoso. Añadir el azúcar en tres tandas. Introducir la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa. 9. Rociar láminas de silicona con colorante alimentario naranja en spray y verter gotas de merengue encima de las láminas. Secar en el horno a 50°C y guardar en un recipiente hermético con gel de sílice.

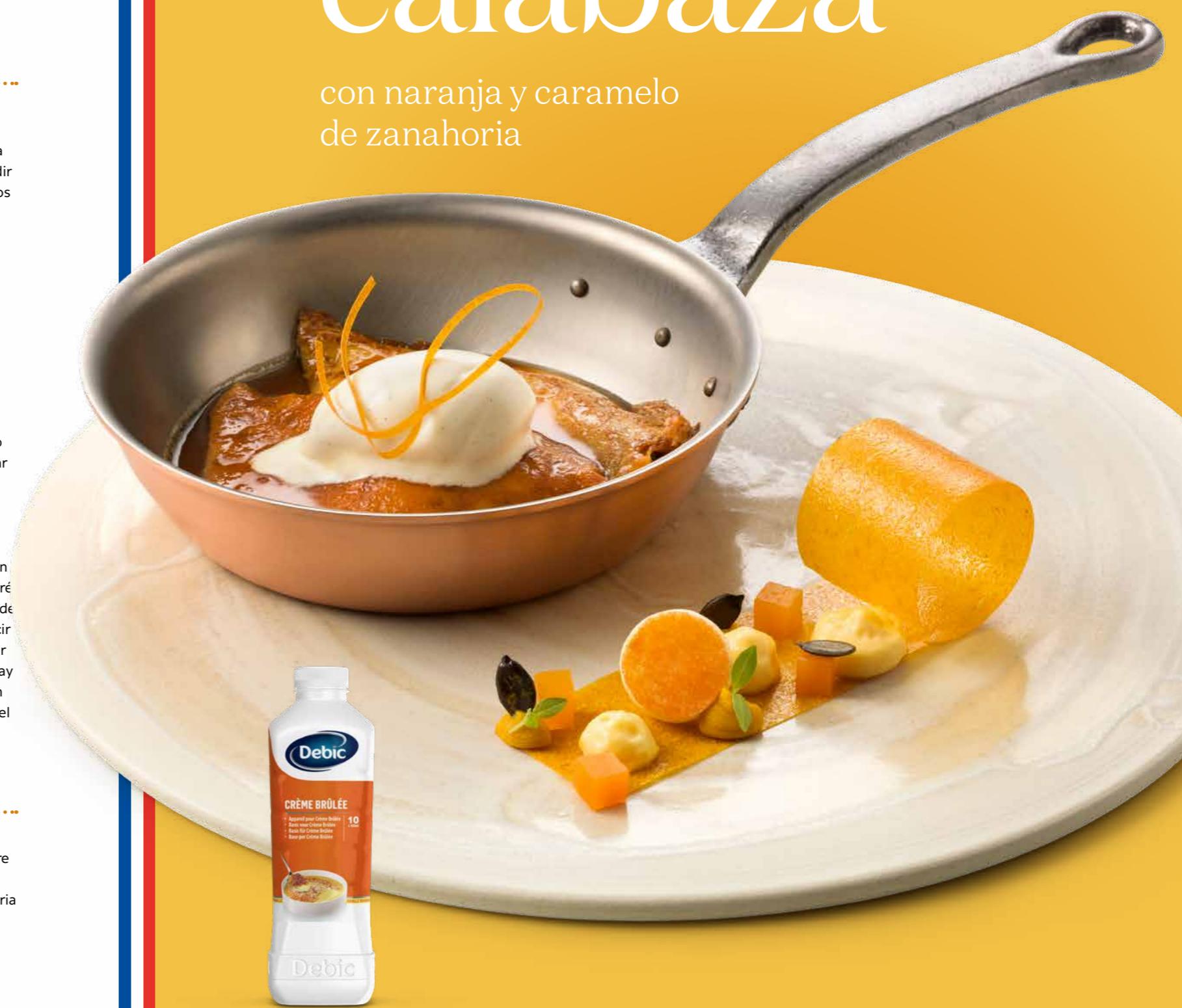
ACABADO

1. Calentar la salsa de caramelo en una sartén y añadir las creps en la salsa. 2. Disponer en pequeñas sartenes de cobre con una quenelle de helado de vainilla encima. Colocar las sartenes en los platos. 3. Terminar cada plato con la zanahoria crujiente, espuma de calabaza, calabaza confitada, tofe de zanahoria y calabaza, merengue, lime cress y semillas de calabaza.

INSPIRADA EN LAS TRADICIONALES CRÊPES SUZETTE

Creps de calabaza

con naranja y caramelo
de zanahoria





Les Artizans, en París, combina pastelería y gastronomía.

LES ARTIZANS

“Puro disfrute desde el desayuno hasta la hora de cerrar.”

Patrick Canal copropietario de Les Artizans en París junto con Mathieu Mandard, pasó mucho tiempo buscando el lugar ideal para su negocio. El local no solo debía albergar un restaurante y una pastelería, también quería que su inversión quedara amortizada algún día. “En el barrio no hay locales de propiedad vacíos, lo cual, para nosotros, es garantía de éxito.”



La Rue Montorgueil se ha convertido en un punto de atracción para los turistas. Sus numerosos hoteles, restaurantes y cafés situados entre atractivas tiendas de fruta, quesos y pescado, la convierten en un lugar de visita imprescindible para los visitantes de fuera de París. Además, su ubicación entre el Centro Pompidou y Les Halles crea un dinámico efecto llamada. “Por supuesto, cada restaurante de París tiene su cuota de turistas. En nuestro caso, la cifra ronda el 60% de la clientela. Trabajamos con varios hoteles que no ofrecen comidas, de este modo todos salimos ganando. Pero además, gracias a nuestro estilo atípico y a la combinación de restaurante y pastelería, hemos conseguido una clientela fiel en el barrio. Aquí se puede disfrutar de la gastronomía parisina a cualquier hora del día: desde croissants y brioches para desayunar, aperitivos con carne y queso de regiones vecinas, un brunch, almuerzos, el té de la merienda o un café con deliciosas pastas o macarons, hasta cenas. ¡En Les Artizans todo el mundo es bienvenido, desde primera hora de la mañana hasta entrada la noche!”

Los inicios

Patrick Canal experimentó por vez primera en la cocina de su tío, en Perpiñán, con tan solo 16 años. Su tío era un buen maestro, con formación clásica francesa, y fue capaz de transmitir a su sobrino muchos conocimientos, su sensibilidad y pasión. Dos años después, en 1988, la gran aventura gastronómica le llevó lejos, a París. Gracias a su tío, Patrick encontró trabajo en la cocina del prestigioso restaurante Le Dôme, cerca de Montparnasse. “La aventura no duró mucho, ya que por entonces el servicio militar aún

era obligatorio”, dice Patrick. Una vez finalizado el servicio militar, Patrick encontró trabajo en el Bristol Palace de París, un hotel de cinco estrellas famoso por su cocina de primera clase. “En aquella época era perfectamente normal que un cocinero pasara de un año y medio a dos años adquiriendo experiencia en todas las partidas de la cocina. Después el chef o el propietario te mandaba a un restaurante u hotel parecido, para que pudieras continuar aprendiendo allí los trucos del oficio. Actualmente, esto ya no suele hacerse debido a la gran escasez de buenos cocineros con formación clásica. No se te ocurriría nunca desprenderse de tus mejores cocineros, intentas retenerlos en tu negocio o en tu cocina tanto como puedes.”

“Entre los 24 y los 26 años pasé un tiempo en un crucero norteamericano, donde adquirí mucha experiencia en cocina internacional y aprendí mucho sobre diferencias culturales. Cuando regresé a París entré a trabajar en Prunier, una lujosa brasserie de alto nivel con un fantástico bar de ostras en el distrito de Victor Hugo.”

La independencia

“Por supuesto, durante todo este tiempo me rondaba por la cabeza la idea de montar mi propio restaurante. Lo tenía todo pensado: sería junto con mi pareja, con nuestros propios clientes, nuestra carta y comida salida del alma, basada en sólidos conocimientos técnicos. Mi mujer, a quien conocí en este mundo, compartía mi sueño, de modo que en el año 2000 inauguramos nuestro propio local en Perpiñán, mi ciudad natal.”



“Creo en la cocina de bistró.”

“Pero a pesar de toda esa pasión y energía, y de una buena clientela, la gran ciudad nos seguía llamando. De modo que, después de cinco maravillosos años, decidimos vender el negocio y regresar a París. Trabajamos juntos en varias *brasseries* de categoría y después gestionamos el restaurante Le Tournon durante siete años. Era un restaurante bien situado, delante del senado, donde se servía cocina clásica. Allí teníamos asegurada una amplia clientela que apreciaba las exquisiteces culinarias. Quizás era aquello lo que echábamos de menos en el sur.”

Una idea de negocio

Fue entonces cuando Patrick conoció a Mathieu Mandard, un pastelero joven y con talento que, como él, no había podido resistirse al atractivo de París. “Durante años tuvimos una relación meramente profesional, hasta que un día, tomando una copa de vino, empezamos a hablar de nuestros sueños y planes. Así es como nació la idea de convertir la combinación restaurante/pastelería en una idea de negocio.”

Pasaron dos años y medio más antes de que Les Artizans abriera sus puertas. Los ambiciosos empresarios pasaron mucho tiempo buscando el local idóneo. La ubicación debía ser perfecta, con cocina y espacio para unos 50 comensales, un obrador de pastelería y un aparador para poderla mostrar. “Aparte de las dificilísimas negociaciones para conseguir el local que finalmente nos atrajo, tuvimos que hacer frente a los ataques de París en el 2015 y sus consecuencias”, cuenta Patrick. “París estaba muerto. No había turistas, ni transeúntes, ni clientes, ni facturación ni ingresos. No era el mejor momento para tomar decisiones empresariales.”

Diferenciarte de la competencia

Ahora el negocio está en plena marcha. Han invertido mucho en él, pero siempre con sensatez. “Por supuesto, una buena atención y una cocina seria y de confianza son ingredientes clave para tener éxito. Yo creo que, además, tienes que asegurarte que recuperarás la inversión que has realizado en el negocio o en el local cuando lo vendas. Fue un factor que tuvimos en cuenta al elegir este local y en las inversiones que realizamos en él.”

Los costes de los proveedores también se estudian con lupa. “Tengo un carnicero que cada quince días me trae las piezas que le pido. Yo las corto, proceso y maduro. La práctica hace al maestro. Ahora sé cómo cortar un animal y aprovecharlo al máximo. Esto puede ayudarte a aumentar tu margen de beneficio.” Procesar su propia carne le da a Patrick cierta ventaja sobre la competencia. “Con técnicas como éstas, te diferencias de otras cocinas. Esto es interesante para la próxima generación de cocineros. Cortar carne no es una técnica que puedas perfeccionar en la escuela o en un pequeño restaurante local. Los aprendices deben buscar locales con este tipo de reputación y adaptar su trayectoria profesional. Creo que estas técnicas forman parte de los conocimientos básicos de todo cocinero. La escuela es el primer paso, por supuesto, pero es en la cocina y en los fogones donde aprendes a dominar todas las técnicas.”

Cocineros parisinos

Patrick comparte la preocupación de sus colegas por el creciente número de cocineros nuevos en las cocinas de París. “Muchos de mis conocidos trabajan en este sector y dudan cada vez más sobre si seguir por este camino. O sobre si quieren, o pueden, seguir creciendo, con una plantilla casi inasumible. La nueva generación de cocineros son demasiado confiados y enseguida creen que dominan el oficio. Yo siempre les pido que preparen una bearnesa o que deshuesen y corten una pieza de cordero. Así veo si son buenos o no.”

“París tiene la ventaja de que hay muchos cocineros moviéndose por diferentes restaurantes. Como yo, necesitan experiencia y buscan nuevos retos. Por otra parte, el coste de vivir en la ciudad y la enorme cantidad de tiempo perdido en desplazamientos a causa de los atascos y los atestados metros son factores determinantes cuando toman decisiones sobre su futuro. Conozco numerosos cocineros con talento que, por esta causa, han abandonado la profesión o se han ido de París.”

PATRICK CANAL ACERCA DE LA IMPORTANCIA DE LAS REDES SOCIALES:

“Admito que los nuevos medios no son lo mío. Mi socio Mathieu, el pastelero, me ayuda con las redes sociales, y nuestros hijos también. Reconozco el impacto de blogueros, vlogueros, foodies e influencers de Instagram. Creo que las redes sociales son importantes. Han sustituido a los artículos sobre estilo de vida de periódicos y revistas.”

¿Qué nos depara el futuro?

Según Patrick, quizás a causa de la falta de personal bien preparado, cada vez más cocinas reducen el número de comensales o se inclinan por platos precocinados. “De este modo puedes mantener tu margen de beneficio y seguir imprimiendo tu estilo a tus platos. Actualmente, no tienes más opciones.” Patrick también cree que la cocina del futuro será simple y pura. “Nada de mousses, espumas u ocho texturas diferentes en un plato. Creo en la cocina de bistró, una cocina muy clásica y sin florituras, como parte de la gastronomía francesa. Salsas básicas, preparaciones elementales como tripa, costilla de buey, pasteles, tarrinas, pies de cerdo, etc. La gastronomía seguirá existiendo para la élite, los gourmets, gastrónomos y foodies que quieren comer lo mejor de lo mejor, en un entorno exclusivo y con un servicio refinado. Forma parte de la cultura francesa. Pero el bistró, restaurante o *brasserie* de la esquina pronto tendrá que reinventarse.”



Les Artizans
30 rue de Montorgueil
75001 Paris

lesartizans.fr





¡LA INNOVACIÓN DEL AÑO!

¿POR QUÉ CULINARIA ORIGINAL DEBIC?

La nata es, y siempre ha sido, un ingrediente esencial en la cocina profesional. Sin embargo, puede resultar un reto trabajar con ella, especialmente al elaborar salsas.

Es por ello que Debic inventó su Culinaria Original a principios de la década de 1980. En vez del habitual 35% de grasa láctea contiene sólo un 20%, y satisface las necesidades de todos los cocineros, no solo por la estabilidad de su rendimiento sino también por su facilidad de uso y su sabor a nata.

No es de extrañar que Culinaria Original Debic se haya convertido en la nata para cocinar número 1 en el mercado profesional. Tanto si se cuenta con poco tiempo como si se trabaja con ingredientes difíciles como ácidos o alcoholes, o se utilizan métodos exigentes como el calentado al baño maría, la nata Culinaria Original Debic garantiza siempre un resultado perfecto, sin que se corte ni que su grasa se separe.

Aun así hemos decidido adaptar la receta, porque sabemos que las cosas siempre se pueden mejorar, y nosotros nos esforzamos en ser siempre mejores, ¡igual que tú! La nueva y mejorada Culinaria Original Debic ofrece ahora un resultado aún mejor y un mejor rendimiento en las salsas, lo cual la hace perfecta para la gente perfeccionista como tú.



**Un 10%
más de
rendimiento*
en las salsas
y un ligado
más rápido**



LA PRUEBA

está en la salsa

El mejor modo de ilustrar las ventajas de nuestra Culinaria Original Debic mejorada es ponerla a prueba. Echemos un vistazo a su comportamiento en un beurre blanc.

RECETA DE BEURRE BLANC

550 ml vino blanco
90 g chalota
360 ml caldo de pescado
275 g mantequilla
1 l Culinaria Original Debic

PREPARACIÓN

Pelar las chalotas y cortarlas finamente. Preparar una gastrique llevando a ebullición el vino blanco con las chalotas, hasta que quede reducido a la mitad de su volumen original.



1 Pasar la gastrique por un colador fino.

2 Añadir el caldo de pescado y hervir a fuego fuerte durante 5 minutos.

3 Añadir la nata para cocinar. Cocer la salsa hasta que espese, unos 6 minutos.

4 Añadir la mantequilla y cocinar hasta obtener la consistencia deseada.

5 Comprobar que el espesor de la salsa sea el adecuado y servir.

Preparada con Culinaria Original Debic.

Preparada con la nueva y mejorada Culinaria Original Debic.

El resultado:
**10%
MÁS SALSA*
EN MENOS
TIEMPO**





POSTRES VEGETALES

Las verduras tienen un papel cada vez más importante en las cartas de los restaurantes europeos. Además de las clásicas guarniciones de verdura, vemos cada vez más platos elaborados solo con preparaciones vegetales. Las verduras ya no son vistas únicamente como algo sano: ¡los consumidores han descubierto que pueden ser deliciosas!

Las verduras son extremadamente versátiles y, por lo tanto, son perfectamente adecuadas para utilizarlas en la elaboración de postres. No es ninguna locura.

Por ejemplo, en muchos países se utiliza desde hace mucho tiempo la remolacha para obtener azúcar granulado. También, la chirivía asada tiene un dulce sabor a caramelo. Este nuevo concepto de los postres se basa en la combinación de sabores con vegetales. Aquí te ofrecemos una muestra de cómo preparar purés de vegetales básicos y cómo se puede combinar con Debic para elaborar deliciosos postres.



UN PURÉ VEGETAL COMO BASE

Para utilizar verduras en un postre empezaremos con un puré vegetal como base. Para ello se pueden utilizar diferentes técnicas según la verdura que se elija. Aquí explicamos paso a paso, como elaborar un puré básico.

PREPARACIÓN

1

Cocer al vacío verduras duras como las zanahorias. La ventaja de esta técnica es que el producto conserva todo su sabor. Cocer las zanahorias a 85°C durante 1 hora.

2
3

Asar es una técnica de preparación en caliente. Puesto que el producto se cuece entero sin añadir agua, retiene más nutrientes que al hervirlo. Se tarda más en asar que en hervir, pero el resultado final es totalmente diferente. Los azúcares del producto se caramelizan, cambiando el color, aroma y sabor de los vegetales. Por ejemplo, la calabaza asada es mucho más sabrosa que hervida.

Cocer a fuego lento implica cocinar verduras duras y fibrosas a fuego moderado en una pequeña cantidad de grasa tapadas con papel de hornear. Los vegetales desprenden humedad al hacerse al vapor. Esta humedad ayuda a cocer las verduras. El papel de hornear impide que la humedad se evapore y hace que regrese a la cacerola, evitando que las verduras se quemen.

Asar al horno confiere a las verduras un sabor particular. El calor directo del horno da al azúcar más posibilidades de caramelizarse, modificando el color, aroma y sabor de las verduras. Las chirivías se vuelven más dulces, con sabor y color de caramelo.

Hacer un puré con las verduras cocidas triturándolas finamente en la batidora.

Para que el puré quede suave se debe pasar por un colador fino. A continuación ya se puede utilizar el puré vegetal para preparar postres Debic.

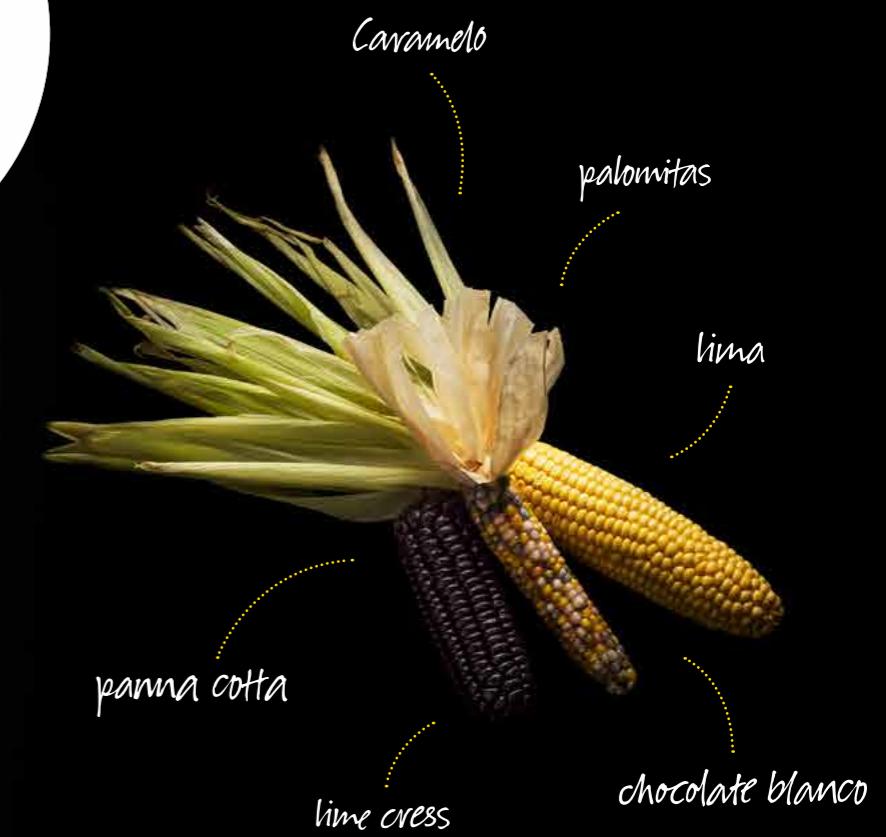


Postres en platos o en vasitos

Utilizando los mismos ingredientes que en los postres emplatados te mostramos que es posible preparar un postre en un vasito sin perder la esencia de la combinación de sabores. En términos técnicos resulta menos complicado y es, por lo tanto, un modo sencillo de utilizar nuestros postres vegetales.

Entra en Debic.com para ver la preparación de los vasitos.





PANNA COTTA DE MAÍZ

con lima y chocolate blanco

RECETA PARA 10 PERSONAS

Puré de maíz

1 kg maíz congelado
1 dl agua

Panna cotta

200 g puré de maíz
1 l Panna Cotta Debic
100 g chocolate blanco
1 lima (ralladura y zumo)

Crispy caramel

200 g azúcar
50 g palomitas

Decoración

10 lime cress
helado de nata

PREPARACIÓN

1. Para elaborar el puré de maíz, descongelar y triturar en la batidora con el agua hasta que quede liso. Pasar por un colador muy fino. 2. Calentar la Panna Cotta Debic a 50°C y añadir el resto de ingredientes. Calentar brevemente para que todos los ingredientes se disuelvan y pasar por un colador muy fino. Repartir en platos hondos y dejar en la nevera para que adquiera consistencia. 3. Preparar las palomitas con un poco de aceite y guardar en un recipiente hermético. 4. Caramelizar el azúcar y con una cuchara realizar entramados sobre una lámina de silicona. Añadir las palomitas para que se peguen y dejar que el caramelo endurezca. Guardar en una lata hermética con gel de sílice.

ACABADO

Terminar el plato con la decoración de caramelo, las palomitas, el helado de nata y lime cress.

Entra en Debic.com para ver la receta en vasitos.

RECETA PARA 10 PERSONAS

Parfait

500 ml Parfait Debic
100 g mascarpone
15 g puré de tomate
25 g pulpa de tomate, triturado y tamizado
1 g sal
10 ml zumo de limón
100 g sorbete de fresa

Granizado de albahaca

2 manojo de albahaca tailandesa
4 dl agua
200 g azúcar

Gelatina roja

500 g jalea neutra
50 g puré de fresa
50 g pulpa de tomate
8 g gelatina en hojas
0,3 g polvo de bronce

Decoración

1 bandeja de brotes de albahaca

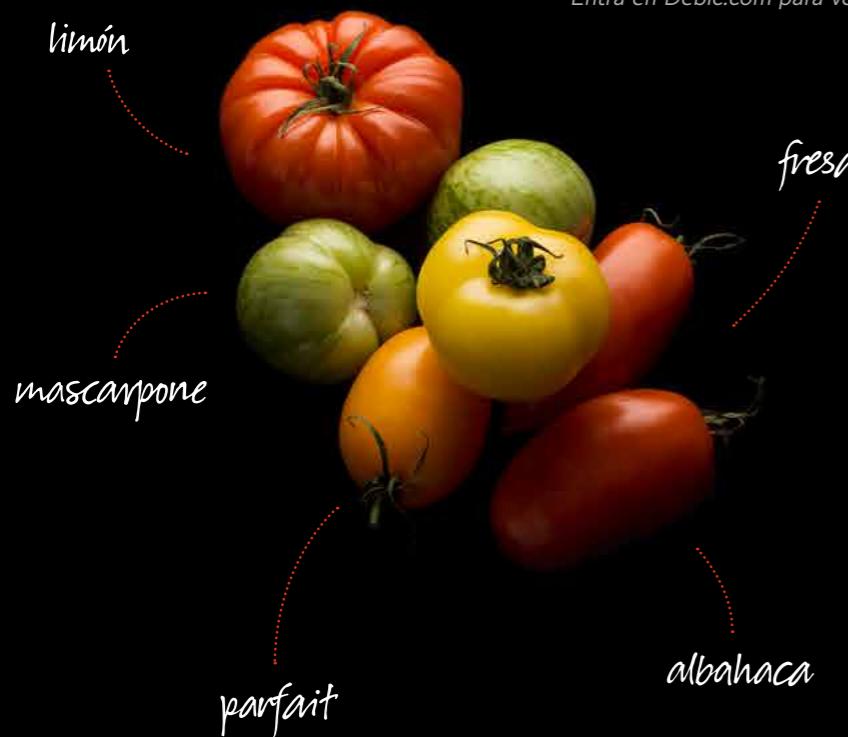
PREPARACIÓN

1. Repartir el sorbete de fresa en moldes semiesféricos de silicona de 3 cm de diámetro. Congelar y unir dos semiesferas para crear una bola entera. 2. Desacidificar el puré de tomate brevemente en un cazo. Mezclar bien el mascarpone con la pulpa de tomate y el puré de tomate. 3. Montar el Parfait Debic hasta que quede ligero y con aire y añadir la mezcla de tomate y mascarpone. Agregar el zumo de limón y la sal e introducir la mezcla en una manga pastelera. 4. Colocar dos capas de film transparente en la superficie de trabajo y verter una gota grande de parfait en el centro. Introducir en su interior la bola de sorbete de fresa y cubrir con un poco de parfait. Unir los extremos del plástico y cerrar bien. Guardar en el congelador. 5. Calentar la jalea neutra y añadir la pulpa de tomate, el puré de fresa y la gelatina en hojas previamente remojada. Mantener a 30°C. 6. Sacar el plástico del parfait y ensartar un pincho. Sumergir el parfait en la jalea y guardar en el congelador. 7. Blanquear brevemente las hojas de albahaca y enfriar en agua helada. Hervir el agua con el azúcar y dejar enfriar. 8. Triturar la albahaca en la batidora con el almíbar y pasar por un colador fino. Guardar en un recipiente grande y congelar. 9. Remover constantemente con un tenedor para crear cristales de hielo. Guardar en un recipiente hermético.

ACABADO

1. Colocar el tomate en el plato y dejar cinco minutos a temperatura ambiente. Extraerle el pincho y colocar un pedúnculo. 2. Disponer el granizado en los platos y colocar el tomate encima. 3. Terminar con brotes de albahaca.

Entra en Debic.com para ver la receta en vasitos.



PARFAIT DE MASCARPONE

con tomate,
sorbete de fresa
y albahaca



PANNA COTTA DE COL LOMBARDA Y CANELA

con sorbete de grosella y moras marinadas



RECETA PARA 10 PERSONAS

Puré de col lombarda

1 kg col lombarda cocida
5 g canela
2 manzanas

Panna cotta con puré de col lombarda

250 g puré de col lombarda
1 l Panna Cotta Debic

Moras marinadas

2 bandejas de moras
2 dl ponzu blanco

Mousse crujiente de chocolate

200 ml Mousse de Chocolate Debic

Decoración

10 quenelles de sorbete de grosella
100 ml Nata Azucarada Debic
10 flores moradas
10 flores blancas

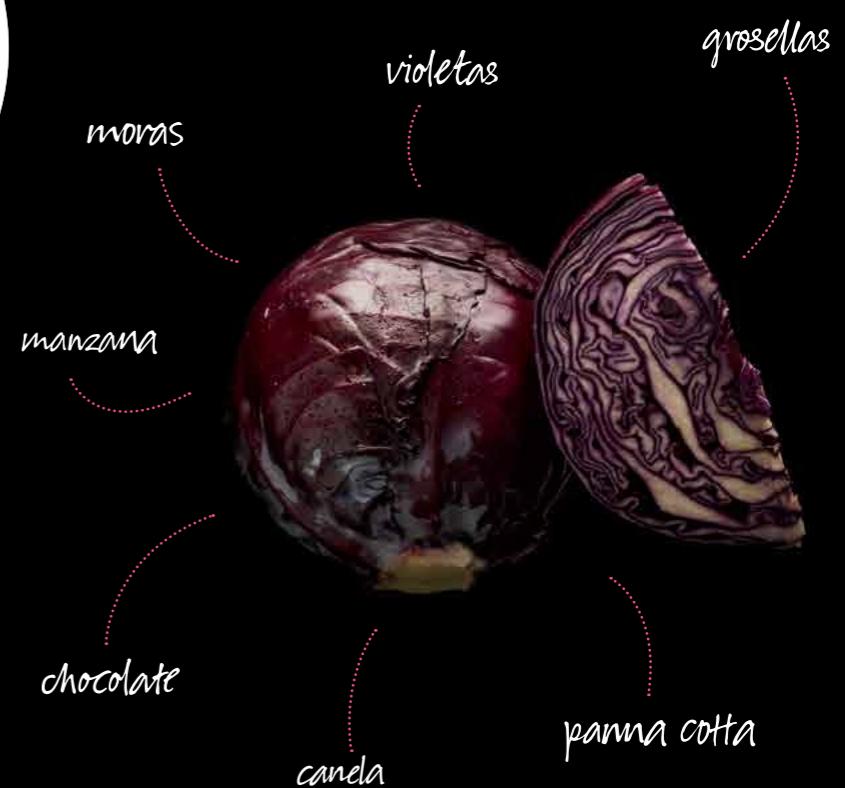
PREPARACIÓN

1. Para la elaboración del puré de col lombarda, triturar finamente en la batidora la col cocida, las manzanas y la canela. Pasar por un colador fino y guardar en la nevera o congelar.
2. Fundir la Panna Cotta Debic y añadirle el puré de col lombarda. Calentar brevemente la mezcla y pasar por un colador fino. Repartir en platos hondos o recipientes y conservar en la nevera para que adquiera consistencia.
3. Montar la Mousse de Chocolate Debic en la batidora amasadora hasta que quede ligera y espumosa, extender una capa fina en láminas de silicona. Secar en el horno a 50°C durante tres horas.
4. Introducir las moras en un tarro de conserva y verter el ponzu por encima. Hacer una bola con film transparente y ponerla encima de las moras para mantenerlas totalmente sumergidas. Dejar marinar en la nevera durante un día como mínimo.

ACABADO

Disponer el sorbete sobre la panna cotta y terminar el plato con Nata Azucarada Debic, flores, puré de col lombarda y mousse crujiente de chocolate.

Entra en Debic.com para ver la receta en vasitos.



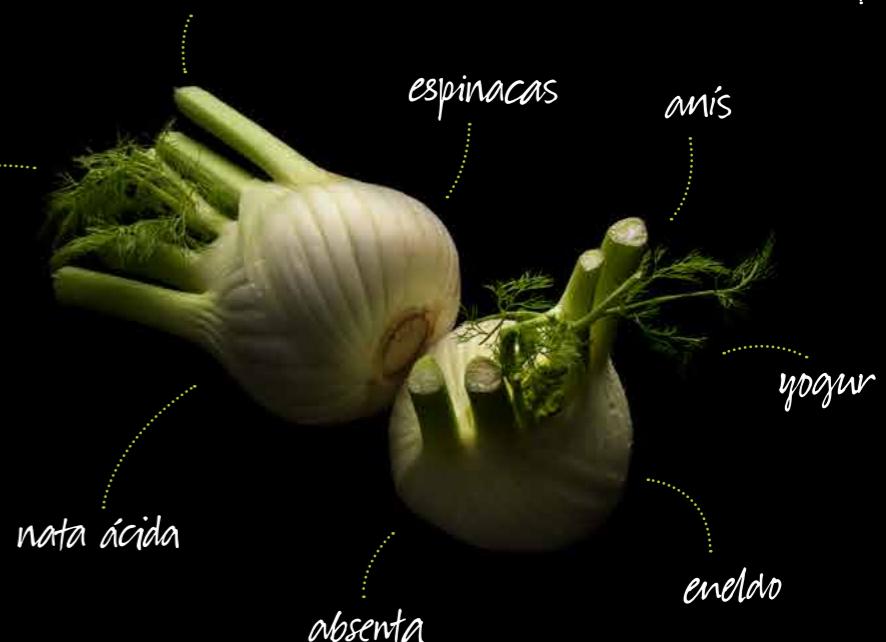


Entra en Debic.com para ver la receta en vasitos.

PARFAIT DE ANÍS ESTRELLADO

con hinojo y espinacas

manzana verde



RECETA PARA 10 PERSONAS

Puré de hinojo

1 kg hinojo

Mousse de hinojo

250 g puré de hinojo
250 g nata ácida
200 g Nata Azucarada Debic
4 g gelatina en hojas

Hinojo confitado

2 hinojos
50 ml agua azucarada (1:1)
1 anís estrellado
1 limón (zumo y ralladura)

Cápsula de espinacas

400 g puré de espinacas
7 g agar-agar
2 g gelatina en hojas
0,5 g sal

Parfait de anís estrellado

300 ml Parfait Debic
5 anises estrellados, aplastados
100 ml absenta

Nieve de yogur

500 ml yogur entero
2 manzanas Granny Smith

Aceite de eneldo

100 ml aceite de girasol
1 manojo de eneldo

Decoración

5 g eneldo
10 flores de hinojo
2 manzanas Granny Smith
10 dropshots

PREPARACIÓN

1. Para la elaboración del puré de hinojo, envasar al vacío el hinojo y cocer a 85°C durante 1 hora. Triturar finamente en la batidora. Pasar por un colador fino y guardar en la nevera o congelar. 2. Para elaborar la cápsula, remojar la gelatina, calentar el puré de espinacas con el agar-agar y hervir brevemente a fuego suave. Añadir la gelatina previamente remojada, la sal y dejar enfriar en agua helada. Mezclar bien, pasar por un colador fino y guardar en la nevera. Extender la mezcla de espinacas sobre una lámina de acetato, enrollar y colocar en un cilindro de acero inoxidable. Colocar encima una pieza de acetato con una gota de puré de espinacas para sellar el cilindro. Guardar en el congelador hasta que la gelatina esté congelada. 3. Para el parfait de anís estrellado, calentar un poco de Parfait Debic con la absenta e infusionar los anises estrellados aplastados durante 30 minutos. Pasar por un colador fino y dejar enfriar. Montar el resto del Parfait Debic hasta que quede ligero y con aire e incorporar la infusión de anís estrellado y absenta. Introducir en una manga pastelera. Rellenar los cilindros de espinacas congelados con el parfait. Congelar totalmente, sacar del molde y alisarlo. 4. Para la mousse de hinojo, calentar la nata ácida y disolver en ella la gelatina previamente remojada. Mezclar con el puré de hinojo. Montar la Nata Debic con el azúcar hasta que quede ligera y con aire y añadir el resto de ingredientes. Verter la mousse en cilindros. Guardar en la nevera para que adquieran consistencia. 5. Para la nieve de yogur, pasar las manzanas por el extractor de zumos y mezclar el zumo con el yogur. Congelar en vasos de Pacojet®. 7. Laminar el hinojo con la mandolina. Hervir el agua azucarada con el limón y el anís estrellado. Añadir el hinojo y cocer a fuego suave. 8. Blanquear el eneldo y enfriar con agua helada. Secar bien y picar finamente en la batidora con el aceite. Pasar por un colador fino y reservar dentro de un sifón.

ACABADO

1. Turbinar la nieve de yogur en la Pacojet® durante ocho segundos. Guardar en el congelador y repetir la operación varias veces. 2. Disponer la mousse y el parfait en los platos. 3. Terminar con las manzanas cortadas en brunoise, el hinojo confitado, flores de hinojo, flores blancas, nieve de yogur y aceite de eneldo.



No te conformes con menos. ¡Elige la **Original!**

La nº 1, todavía mejor.

- Riesgo = 0, no se corta
- Tu trabajo, más fácil
- Tus salsas, siempre impecables

Ahora tienes un 10% más de rendimiento* en menos tiempo.

Para más inspiración entra en Debic.com

10% más
salsa*



Debic. Juntos, cada día más lejos.