

La revista fuente de inspiración para chefs reposteros, maestros pasteleros, chocolateros y heladeros.
2019 | Número 2



¡CRECE!

La pastelería de vanguardia
florece con técnicas especiales
para decorar con nata montada.





¡CRECE!

10 REPORTAJE

¿Qué desea tu cliente?

Julie's House en Gante crece sacando el máximo partido a los cambios.

16 REPORTAJE

Les Artizans

Una combinación única de pastelería y gastronomía.

22 REPORTAJE

El universo Escribà

Una visita entre bastidores a Escribà, Barcelona, con Marc Rodellas y Xavier Marco.

30 RECETAS

Galletas de mantequilla Cheese cake



ID 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: Sofie Vanderhasselt, Bettina Vanderstraeten, Bruno Van Vaerenbergh, Force451, Catherine Collignon.

Fotografías: Kasper van 't Hoff, Diph Photography, Philippe Hiest, Bruno Van Vaerenbergh.

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.

34 TÉCNICAS Y TENDENCIAS

Glaseados y técnicas para decorar con nata montada

La primera impresión del cliente cuando ve tu oferta de pastelería es crucial.

46 REPORTAJE

Bases para el futuro

Lo hemos visto en la Copa del Mundo de Pastelería 2019.

52 REPORTAJE

Debic en Intersicop 2019

Los embajadores Debic, Concurso MMAPE y II Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería.

56 RECETA

¡Chocolate para llevar!

La gente joven tiende a comer cuando y donde le apetece. Puedes dar respuesta a esta tendencia también con chocolate.

58 RECETA

Rocío soleado

Helado vainilla toffee macadamia

¡CRECE!

Lograr una base profesional que nos lleve a ser un maestro pastelero es como trabajar un terreno bien abonado en el que cada planta requiere una tierra diferente para florecer de manera óptima. Una tierra no es mejor que otra, sin embargo varios tipos de tierras mezcladas de manera acertada pueden crear un maravilloso bouquet. Tú tienes que averiguar cuál es esa base de aprendizaje que te acompañará en tu crecimiento profesional, qué tipo de experiencia te ayudará a convertirte en un pastelero de éxito.

Hay cocineros con tal pasión por la cocina que son capaces de jugar con su intuición haciendo brotar verdaderas obras de arte. Otros, como los maestros pasteleros, requieren de una técnica muy precisa, han de estudiar cada ingrediente como lo hace un maestro de orquesta con su partitura. Nada se deja al azar. Algunos de estos maestros con formación clásica, han refinado sus habilidades tradicionales repitiendo las mismas técnicas una y otra vez. Como le sucede a Willem Verlooy, que en este número nos descubre sus habilidades decorativas con la manga pastelera. Otros chefs, como Julie Stampaert, adquieren experiencia desarrollando sus habilidades día a día. Julie, por ejemplo, pone el foco en aquello que desea el cliente, prueba las diversas técnicas que tiene a su alcance y perfecciona sus dotes culinarias a base de experiencia y madurez.

En ambos casos se trata de alcanzar un alto grado de perfección que también pudimos observar durante la última Copa

del Mundo, la competición de mayor prestigio en el mundo de la pastelería. Naturalmente, los mejores dominan al dedillo todos los procesos. Sin embargo, estos campeones también se repiten como un mantra "distánciate de la presentación y concéntrate en el sabor y en los ingredientes".

Y a ti, ¿qué te proporciona una base sólida, un diploma o la pasión por las cosas bien hechas?, ¿experimentar a base de intuición o seguir un patrón fijo? Cada elección es personal y no hay dos iguales. Pero, por encima de todo, lo que cuenta es la experiencia, las horas que se dedican a buscar la perfección y a crecer como profesional, tanto en la escuela como en el obrador.

Y hablando de crecer... Lo mismo podemos decir de nuestra revista Debic ID, un tributo a la inspiración con el que cuentas para seguir creciendo y desarrollar tus habilidades. ¡Es así como cerramos el círculo!

¡Buena lectura!





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 classes 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



Sofie Vanderhasselt,
Bélgica
Asesora culinaria

Mónica Beltrán, España
Asesora culinaria

André van Dongen,
Países Bajos
Asesor culinario

Andrea Gamberini, Italia
Asesor culinario

El equipo culinario de Debic en Europa

Jürgen Dravnieks,
Alemania
Asesor culinario

Arno Arens, Alemania
Asesor culinario

Alex Cristobal, España
Asesor de pastelería

Tom van Meulebrouck,
Internacional
Asesor culinario

Dré Eversteijn,
Países Bajos
Asesor de pastelería

Timo Maier, Alemania
Asesor culinario



Estaban ausentes en la foto: Bruno Van Vaerenbergh (Internacional, Asesor culinario y de pastelería), Damien Pichon (Francia, Asesor culinario y de pastelería), Andrew Ma (China, Asesor culinario y de pastelería) y Alessandro Comaschi (Italia, Asesor culinario y de pastelería).



Debic, Miembro de la



Descubre el universo Debic

"¿Qué desea el cliente?"

Julie's House, en Gant (Bélgica), crece sacando el máximo partido a los cambios.

Un nombre familiar y un claro favorito en Gante y sus alrededores: Julie's House. Este establecimiento que lleva el nombre de su propietaria, Julie Stampaert, ofrece deliciosos pasteles y cupcakes. Julie inauguró su negocio hace diez años en el corazón histórico de Gante, cerca del Castillo de los Condes de Gante. Hemos ido a conocer a la Reina de los Pasteles de Bélgica.



"Para mí, lo más importante es el sabor. Si el sabor está bien, el resto llegará por si solo."

Soñar con postres. Julie no ha hecho otra cosa desde que era joven. Desde niña ya deseaba ser pastelera. A los 14 años empezó su formación como cocinera en Spermalie, seguida por un año de especialización en pastelería en Ter Groene Poorte. Nuevamente en Gante, se formó como fotógrafa, pero su amor por la pastelería no la abandonó. "Tras algunos períodos de prácticas en restaurantes y pastelerías de la zona, entré a trabajar en una conocida cadena especializada en pasteles y quiches. Fue un lugar estupendo para aprender, pero yo quería abrir y desarrollar mi propio negocio y allí no podía hacerlo. Un día, pasando ante un edificio en Kraanlei, tuve un flechazo: ¡Allí abriría mi establecimiento!"

UN ESTILO PROPIO

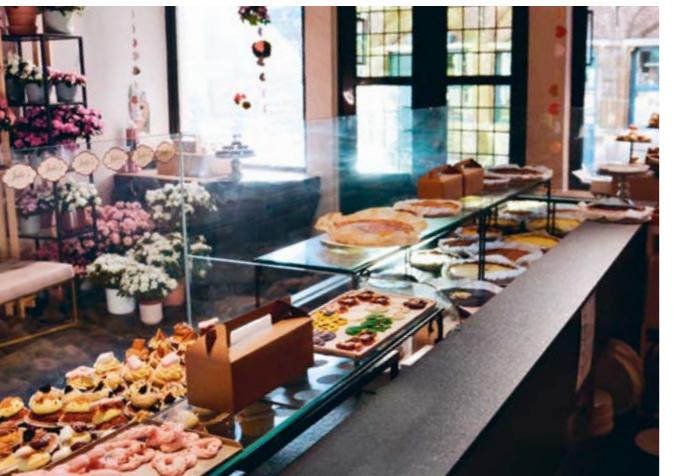
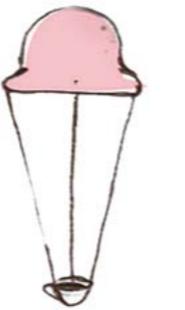
A pesar de haber recibido una formación tradicional en Spermalie i Ter Groene Porte, Julie elabora una pastelería nada convencional. ¿Cómo llegó a ella? "Hace diez años los cupcakes eran algo totalmente nuevo, una moda. La pastelería americana o inglesa me atraía más que la tradicional. Porque me da más libertad para poder desarrollar mi propio estilo, la disfruto más. Sinceramente, no tengo suficiente paciencia para trabajar siguiendo el enfoque tradicional, con glaseados y brillos. No soy de pequeños detalles decorativos, prefiero un pastel sencillo. Eso sí, ¡tiene que ser delicioso! Para mí, lo más importante es el sabor. Si el sabor está bien, el resto llegará por si solo."

DELICIOSAMENTE HONESTO

"Creo en el equilibrio aunque disfruto con todo: una copa de vino, una hamburguesa, patatas fritas... También creo que hay que mantenerse sano, de modo que me aseguro de que tanto yo, como mis hijos, comamos mucha fruta y verdura. Tiene que haber un equilibrio en todo, incluso en un pastel. Por supuesto, a menudo contienen nata o queso quark, pero nunca en exceso. En Julie's House utilizamos ingredientes de confianza, preferentemente sin conservantes ni colorantes. Si un cliente realmente quiere un pastel rosa, por su puesto se lo haremos. Todos nuestros productos tienen una base pura y honesta. Para mí, esto es muy importante."



Julie's House



AL RITMO DE LOS TIEMPOS

Además de la tienda en Kraanlei también tiene un local cerca de la estación y un nuevo obrador en el barrio de Wiedauwkaai. ¿Es Julie's House un negocio rentable que ha llegado para quedarse? ¿Qué le depara el futuro? "Al principio la gente decía que los cupcakes y la pastelería americana eran una moda pasajera, que no duraría mucho... ¡Y ya han pasado diez años! Soy pastelera, pero quizás soy aún más empresaria. Constantemente me pregunto: ¿Qué funciona y qué no? ¿Qué quiere el cliente? Tienes que querer evolucionar, cambiar, atreverte a plantearte preguntas. Tienes que estar abierta a las tendencias sin perder tu individualidad. Personalizamos muchos de nuestros cupcakes y merengues: logos, colores de empresas... todo es posible. Pero siempre lo hacemos en consonancia con nuestros valores y nuestra visión."

"Para sobrevivir tienes que seguir las tendencias. Si, por ejemplo, unos clientes piden bizcocho de plátano, reaccionaremos a este input. Ahora, también elaboramos pasteles sin gluten, sin lactosa o sin huevo, incluso hacemos repostería vegana. Actualmente hay mucha demanda. En nuestra tienda virtual proporcionamos información clara sobre qué contiene cada pastel. Lo empezamos a hacer incluso antes de que lo exigiera la ley."



*"Para
sobrevivir
tienes que
seguir las
tendencias"*

“Para mí, era importante que el obrador no acabara en una zona industrial sin alma.”

BUSCANDO EL MEJOR LUGAR EN LA CIUDAD

En Gante, el plan de movilidad ha tenido un impacto significativo en el transporte de la ciudad. ¿Cómo ha afectado esto a Julie's House? “Cuando empecé con este negocio tenía muchos retos. Trabajaba a la vez en el obrador y en la tienda. Llegó un punto en el que sentí que no podría continuar con ese ritmo mucho tiempo más. Necesitaba un cambio. Tres o cuatro años antes de que se pusiera en marcha el plan de movilidad ya sabía que la ubicación me traería problemas. ¿Cómo llegaría la gente a la tienda a recoger sus pedidos? ¿Dónde aparcaría? Es por eso que, dos años antes abrí un nuevo local cerca de la estación. Fue un período estupendo, pero tenía que surtir dos tiendas y el obrador de Kraanlei era demasiado pequeño. De modo que volví a ampliar y es así como el negocio ha ido creciendo de forma orgánica.”

“Para mí, era importante que el obrador no acabara en una zona industrial sin alma. Quería quedarme en la ciudad como fuera y conservar el ambiente de pastelería. Al optar por la Eskimofabriek, una antigua fábrica textil, donde yo y más gente nos hemos instalado, todas las piezas encajaron. Es industrial, pero al mismo tiempo tiene mucho encanto. Y algo muy importante: ¡hay mucho espacio! Estoy encantada de haber trasladado mi producción aquí.”

Julie's House
Kraanlei, 13, 9000 Gante
Julie's House (Tienda)
Koningin Elisabethlaan, 26,
9000 Gante
Julie's House (Obrador)
Wiedauwkaai 23M, 9000 Gante
www.julieshouse.be



EL DULCE AROMA DEL ÉXITO

“¿Qué es para mí el éxito? Por supuesto, el negocio tiene que ser solvente. Pero sobre todo, estoy encantada de hacer algo que me gusta. Puede sonar a tópico, pero es cierto. Tengo que trabajar duro, dar el 100% cada día. El éxito es crecer rodeada de un buen equipo que sabe qué quiero y dónde quiero ir. Así es como trabajo mejor. Mi equipo también tiene mucha libertad para hacer sus cosas. Por ejemplo, si alguien trae nuevas recetas, las estudiamos juntos.”

“Tiene pensado ampliar más el negocio?, ¿quizás a otras ciudades? “No lo sé. Hemos crecido de forma orgánica, porque vimos oportunidades y porque cierto volumen es necesario para mantener la empresa solvente. De momento pienso disfrutar lo que conseguimos el año pasado. La renovación de la tienda de Kraanlei, que ha duplicado su capacidad, lo cual quiere decir que podemos servir a nuestros clientes con mucha más rapidez, y el traslado del obrador a la Eskimofabriek. Fue un año muy intenso. Ahora quiero poder relajarme un poquito y asegurarme de que todo va por buen camino. Por ahora no contemplo la expansión a otras ciudades. De hecho, nunca he tenido intención de hacerlo, aunque no puedes decir nunca.”



Pavlova

CREACIÓN DE JULIE STAMPAERT

INGREDIENTES

Merengue francés

500 g claras de huevo
500 g azúcar (1)
425 g azúcar glas (2)

Chantilly

1 l Nata Stand & Overrun Debic (nata Plus)
120 g azúcar glas
½ vaina de vainilla

Montaje y toque final

frutos rojos



PREPARACIÓN

Merengue francés

Montar las claras con el azúcar (1) hasta obtener un merengue suave. Incorporar con cuidado el azúcar glas tamizado. Con ayuda de una manga pastelera formar gotas de la misma medida sobre papel de hornear o sobre un silpat®. Hornear los merengues a 95°C durante 60-70 minutos. Dejar enfriar.

Chantilly

Montar la Nata Stand & Overrun Debic con el azúcar y las semillas de vainilla.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Dibujar grandes rosetas de nata montada sobre los merengues. Dar el toque final con frutos rojos.

Cupcake de cereza

CREACIÓN DE JULIE STAMPAERT

75 RACIONES

Franchipán

1.000 g Mantequilla Crème Debic
1.000 g azúcar
250 g azúcar glas
1.300 g almendra molida
150 g harina
825 g huevos
10 g sal

Crema con pistacho

1.200 g Nata Stand & Overrun Debic (nata Plus)
1.500 g azúcar glas
50 g kirsch
80 g pasta de pistacho
75 g almendra laminada

Montaje y toque final

400 g mermelada de cereza amarga



PREPARACIÓN

Franchipán

Batir la Mantequilla Crème Debic con el azúcar hasta que esté pomada. Incorporar los huevos gradualmente. Mientras tanto, mezclar todos los ingredientes secos. Añadir a la mezcla con la nata en una batidora sin incorporar demasiado aire. Con una manga pastelera verter la mezcla en moldes de papel para magdalenas. Hornear a 175°C durante 15-16 minutos. Dejar enfriar.

Crema de pistacho

Mezclar la Nata Stand & Overrun Debic con el azúcar glas tamizado. Mezclar al gusto con la pasta de pistacho y el kirsch.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Realizar un agujero en el centro de los cupcakes y rellenar con mermelada de cereza amarga. Con una manga pastelera realizar una roseta de crema de pistacho sobre los cupcakes. Decorar con almendra laminada y una cereza con tallo.



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

Mathieu Mandard



Les Artizans, en París, combina pastelería y gastronomía

Uno es pastelero, el otro cocinero. Tras seguir caminos prácticamente idénticos, el destino los unió en París, donde abrieron Les Artizans, un restaurante cuyas raíces brotan de sus dos disciplinas.

Mathieu Mandard, campeón nacional de postres de Francia y Patrick Canal, un talentoso chef. Ambos ofrecen una cocina de bistró refinada y gourmet. Y probablemente, la mejor repostería de París.

“El paso más importante para mí fue irme a vivir a París.”

La carrera de Mathieu Mandard es como una novela de aventuras. Dejó el glamuroso Val d'Isère por París, y posteriormente se trasladó a Moscú para regresar al cabo de un tiempo a la capital francesa. Compara su formación con un entrenamiento militar. Cuando aún estaba en la escuela realizaba turnos de trabajo extenuantes con Philippe Segond (MOF*) en Aix-en-Provence, con Romaric Boilley en Lyon y con Patrick Chevallot (MOF) en Val d'Isère; todos ellos maestros pasteleros de renombre. “Especialmente, cuando trabajaba con Patrick Chevallot, podía centrarme también en otras disciplinas. Aquellos fueron probablemente los mejores años de mi formación.” Durante ese tiempo forjó amistad de por vida con Jérôme Landrieu (director de la Chocolate Academy de Cacao Barry en Chicago), y Loïc Bret (Bellouet Conseil, La Quête Sucrée...) entre otros. “Cuando entras a formar parte del mundo de los mejores maestros pasteleros y chocolateros, entiendes y compartes su filosofía, intentas ir más allá, ser mejor y tener más prestigio. Me aficioné mucho a refinar platos de postre. Quizás esa fue la base de la filosofía de mi negocio: Repostería, postres de alta cocina y la filosofía del restaurante.”

* MOF, es la abreviación del prestigioso título de Meilleur Ouvrier de France. La distinción de Mejor Obrero de Francia, en francés, es otorgada por el Ministerio de Educación de este país, a aquellos que desempeñan con maestría oficios entre los que se encuentran el de cocinero, pastelero, panadero.



París, la Meca de mi carrera

“El paso más importante para mí fue irme a vivir a París. A menudo lees, ves y escuchas muchas cosas a cerca de lo que pasa en esta ciudad: la magia, lo desconocido, el lujo. Te imaginabas escenas como las de la Copa del Mundo, sin embargo, la realidad fue bastante diferente. Integrarme en París me costó más de lo que pensaba. Fui a trabajar al Hotel George V, en un ambiente totalmente diferente al entorno familiar de una pastelería o un restaurante. En un “palacio” con una plantilla de unas quinientas personas, eres poco más que un número. Mi turno terminaba puntualmente, ni un minuto más tarde, y fichar a la salida tras ocho horas de trabajo me abrió los ojos. Era una experiencia totalmente nueva para mí, no tenía ni idea de qué hacer con mi tiempo libre. La disciplina que me habían inculcado, me obligó a volver a practicar y prepararme después de terminar la jornada laboral oficial. Por ejemplo, preparaba cien quenelles o refinaba alguna técnica. Con esta sólida base, me apunté al Campeonato de Francia de postres en el año 2004. ¡Tenía 23 años recién cumplidos y gané el campeonato!”

Moscú

“Después de dos años me cansé del Hotel George V y conocí a Emmanuel Ryon (MOF y Campeón Mundial de Pastelería) quien buscaba un pastelero francés que le ayudara a insuflar nueva vida al café Pushkin de Moscú. Era un proyecto enorme, un grandísimo reto, tanto personal como profesional. Proyectos como el del Café Pushkin tienen un largo período inicial, en el que se realizan un montón de tareas de preparación: diseñar los obradores, seleccionar los ingredientes, decidir la oferta de productos, contratar personal... Como el personal ruso contratado no tenía ningún tipo de experiencia, nos pasamos un año entero enseñando, formando e inculcando disciplina.



**“En el 2009
inauguré
Art Macaron, mi
primera aventura
comercial.”**

Tuvimos que empezar de cero: cómo funciona un quemador de gas, qué es un horno, cómo se utiliza una batidora de varillas, una espátula o una manga pastelera. Tuvimos que enseñarles las bases del oficio y transmitirles la cultura de un equipo de trabajo francés: disciplina, respeto, compromiso... ¡Y todo ello con intérpretes y mímica!

“Lo que realmente me ha quedado de mi época en Moscú, y que también experimento ahora en París, es que cada vez resulta más difícil llegar al trabajo. La gente empieza a estar harta de pasar horas en atascos o en el metro. Por eso, la mayoría de trabajadores de Moscú tienen dos trabajos. Prefieren trabajar dos días durante quince horas para poder viajar temprano e irse tarde y tener otro trabajo parecido en otro barrio, o cerca de Moscú, sin problemas de transporte.”

“Después de tres años en Moscú decidí que había llegado la hora de hacer algo distinto, aunque esperaba poder participar en la apertura del Pushkin París. Volví a París en busca de oportunidades para iniciar mi propio negocio. En el 2009 inauguré Art Macaron, mi primera aventura comercial, un salón de té con tan solo dieciocho asientos donde se servían desayunos, macarons, pasteles, brunch, etcétera. Ignoré el código tradicional de estos locales, y coloqué un aparador con un dependiente en el centro del local, como una joyería.”



La filosofía de un hotel de cinco estrellas

“Ampliar físicamente el local no era posible. El negocio funcionaba relativamente bien y además vendía postres, pasteles y macarons a algunos restaurantes de la zona. Fue así como conocí a Patrick Canal, entonces era chef en el restaurante Le Tournon, detrás de los jardines de Luxemburgo, donde yo me encargaba de algunos postres. Nuestra pasión y nuestros intereses comunes se convirtieron en un proyecto empresarial, que constituyó la base de lo que es actualmente Les Artizans. La búsqueda y las negociaciones para abrir el local en este edificio fueron muy largas. Para poder tener ingresos durante un año y medio monté un obrador básico para poder suministrar nuestros productos a seis restaurantes.”

“Nuestra disciplina la gastronomía y la pastelería, son la combinación perfecta para mantener el establecimiento abierto siete días a la semana, desde primera hora de la mañana hasta bien entrada la noche. Es parecido a la filosofía de un hotel de cinco estrellas, pero más asequible. A cualquier hora del día puedes disfrutar de un desayuno, un aperitivo, deliciosa repostería, almorzar, tomar un té, cenar o simplemente beber una buena botella de vino. Aquí puedes comprar postres hasta las once de la noche, si aparecen unos invitados imprevistos a cenar.”

Sortear las dificultades

“2018 no fue exactamente un año próspero. Tuvimos un invierno largo y suave y un verano caluroso: no es el clima ideal para consumir pastelería. Todo ello sometió el negocio a presión. En ocasiones surgen dudas. ¿Esta combinación de pastelería y bistró es una gran idea? ¿Los transeúntes tienen demasiada prisa como para pararse y entrar en nuestro restaurante? ¿Vamos avanzados a nuestro tiempo? Esta es una calle muy comercial, con muchos peatones, tanto turistas como parisinos, que van y vienen. El tiempo lo dirá.”

“Junto con mi mujer y un amigo hemos abierto Bulliz en el distrito 9. Es un nuevo establecimiento donde vendemos profiteroles, macarons, bocadillos y otros tentempiés, en un distrito que no se parece en nada al barrio donde está Les Artizans. Allí todo es ecológico, vegano y está lleno de hipsters. Intentamos mantenernos al día de las tendencias, de forma, que tanto los clientes como nosotros nos sintamos cómodos. Menos grasa, menos azúcar, menos gluten. Quizás puede parecer que nos quedamos un poco a medias, pero las comprobaciones y certificados que exige el gobierno para utilizar las etiquetas “sin gluten” o “sin lactosa” no permiten ser rentables, ni son comercialmente factibles.”

Redes sociales

“Los tiempos han cambiado radicalmente. Hoy en día recibes atención de los medios principalmente a través de influencers que te compran algunas pastas, las fotografian en el parque cercano y las cuelgan en su blog o en su



“Los tiempos han cambiado, radicalmente.”

cuenta de instagram. La época en que una reseña en un periódico destacado como Le Figaro generaba ventas en tu establecimiento forma parte del pasado.”

“Sin embargo, además de la creatividad y los estrictos estándares de los productos más actuales, seguimos dedicando mucha atención a los productos básicos. Muchos colegas pasan con demasiada rapidez de lo básico a las creaciones “instagramables”. No es difícil elaborar productos bonitos y llamativos, pero elaborar productos realmente deliciosos ya es otra historia. En los productos básicos no solo importa el sabor y la calidad de los ingredientes, sino también es esencial la técnica. El hojaldre, la masa de brioche, la masa quebrada, las baguettes, la dacquoise... Estas técnicas no se aprenden con un libro, sino trabajando día tras día en el obrador. Si tus productos básicos no son impecables, no podrás mantener una base de clientes regulares. Les podrás seducir una vez con una pastelería deslumbrante, pero si el sabor, la textura o la combinación no es correcta, perderás a ese cliente. Especialmente en París, donde, en mi humilde opinión, hay quizás demasiados buenos pasteleros luchando por ser los mejores. La competencia en París es dura. Debe haber unos cincuenta maestros pasteleros excepcionales para unos dos millones de habitantes. En Marsella, Burdeos o Lyon debe haber quizás cinco pasteleros excepcionales. Por poner un ejemplo, un establecimiento de alto nivel en la misma calle y que realmente sabe lo que vende, entre doscientas y trescientas galettes des Rois (tartas de Reyes) en enero. En Lyon un pastelero venderá seis mil. París empieza a estar saturado. Por suerte, a los parisinos les encanta la pastelería y comer bien en un entorno amigable y asequible. Nosotros seguiremos respondiendo a sus necesidades, día tras día...”

Mathieu Mandard
Les Artizans
Rue de Montorgueil, 30 - 75001 París
www.lesartizans.fr





“CHRISTIAN ES LA MENTE, NOSOTROS SOMOS LAS MANOS”

Trabajando en el universo Escribà
en Barcelona

Christian Escribà no es un nombre conocido solo en España, es uno de los pasteleros más famosos de Europa. Junto con su mujer, la maestra pastelera brasileña Patricia Schmidt, gestiona el universo Escribà: tres tiendas y una academia en Barcelona. Realizamos una visita entre bastidores de la mano de dos de sus más estrechos colaboradores, Marc Rodelles, también Embajador de Debic y Xavier Marco.



Marc Rodellas, un prodigo del chocolate



Desde abril de 2018 la Escribà Academy cuenta con un nuevo director: el prodigo del chocolate Marc Rodellas, sustituyendo a Marc Balaguer, quién decidió encauzar su carrera en otra dirección.

A Marc Rodellas se le despertó la vocación por la pastelería relativamente tarde; ya tenía 27 años cuando entró en la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona. Pero desde hacia mucho tiempo sentía pasión por todo lo dulce. Sus padres tenían una pastelería en Sant Celoni, cerca de Barcelona, donde Marc creció aprendiendo el oficio.

“Cuando nació mi hijo decidí seguir un buen programa de formación para poder tener un futuro mejor. No quería trabajar en la pastelería de mis padres para siempre. En la Escuela aprendí un montón de cosas diferentes, pero me especialicé principalmente en chocolate. Prefiero trabajar con chocolate. Es el ingrediente que domino mejor y lo puedo utilizar para expresar mi creatividad. Mis profesores preferidos en la Escuela de Pastelería fueron Jordi Sempere y Alejandro Montes, quien más tarde abriría Mama Framboise en Madrid.”



“Christian Escribà me ayuda a superarme.”

Rumbo a la pastelería

“Al terminar los estudios trabajé en varias pastelerías, como Saint Honoré, una pequeña tienda en Barcelona, o Pastelería Fina, en Ibiza. Pero el negocio de mis padres era mi campamento base. Mientras tanto gané el trofeo Santapau al mejor chocolatero de España y fui nombrado Mejor Joven Artesano Innovador de Catalunya. Además gané dos veces el bronce en el Concurso Internacional de Chocolate, una competición de esculturas de chocolate.”

“Cuando mis padres se jubilaron mi hermano tomó las riendas de la pastelería. Fue entonces cuando decidí que había llegado el momento de hacer algo diferente. Quería aprender y hacer cosas totalmente nuevas, de modo que me fui. Primero a China, donde trabajé durante seis meses. Fue una experiencia muy especial. Todas las técnicas que había aprendido en España, allí no servían. Tuve que modificarlo todo porque en China la gente tiene otro concepto de la pastelería.”

Escribà Academy

“Marc Balaguer, por entonces director de la Escribà Academy, me llamaba de vez en cuando para preguntarme si quería realizar talleres de chocolate. Cuando lo dejó, Christian Escribà me preguntó si quería ocupar su puesto. ¡Es un trabajo ideal! Organizo cursos, desarrollo nuevos productos y trabajo a partir de las ideas de Christian. Propone cosas que se le ocurren y que quiere ver plasmadas en un postre y yo las hago realidad. Trabajo bien con Christian, aunque no siempre es fácil, porque no se pone límites y, en ocasiones sus encargos parecen imposibles de realizar, sin embargo esto me ayuda a superarme.”

“Uno de los primeros productos que desarrollamos fue La Perla Negra, una combinación de chocolate y pastel. La perla tiene un elemento crujiente, gelatina, mousse y recubierta con un glaseado. La ostra está hecha de chocolate. Es muy interesante, porque es una combinación de diferentes texturas. Surgió de la imaginación de Christian y yo la hice realidad. Se puede decir que él es la mente y yo soy las manos.”



Compartir las creaciones con los demás

"Prestamos mucha atención al marketing y a la publicidad, especialmente en las redes sociales, como Instagram o Facebook. Utilizamos estas plataformas para compartir la organización de nuevos cursos, la elaboración de algún pastel o postre extraordinario, o la visita de alguien especial. Todo lo que pasa queda documentado y se explica. Queremos estar muy cerca de la gente. Nuestra prioridad no es siempre vender, sino que buscamos una proximidad con nuestros seguidores. Es por eso que no nos importa si la gente quiere hacer fotos, creo incluso que nos ayuda. Actualmente cuando alguien toma una foto tuya y la cuelga en Instagram indirectamente llegas a mucha gente. El secretismo forma parte del pasado. Hoy en día queremos tener la mente abierta, compartir las cosas. ¿Qué hay gente que nos copiará? No nos importa. Para entonces ya estaremos sacando algo diferente."

"A menudo aparecemos también en los medios tradicionales. Christian tiene un gran reconocimiento y siempre le proponen salir en programas de radio y televisión, o asistir a eventos públicos. Un popular programa en la televisión catalana fue "Bogeria a la pastisseria" (Locura en la pastelería), un reality show en la propia pastelería Escribà."



Aprender del mejor

La Escribà Academy se ha convertido en un importante centro de divulgación de conocimientos en el campo de la pastelería, el chocolate y la decoración con azúcar. Tanto profesionales como aficionados pueden seguir cursos de todo tipo, dirigidos a perfiles diferentes. Los profesores son los mejores en su especialidad. Entre ellos encontramos a gente como Rodellas y Escribà, pero también a Patricia Schmidt y Patricia Alonso.

Cada año Escribà acoge a numerosos stagiers que quieren aprender los trucos del oficio. "Tenemos mucha gente de

Sudamérica, les encanta la pastelería española, pero también a muchos norteamericanos, ingleses y franceses.

Suelo enseñarles recetas tradicionales de nuestro país, porque los stagiers extranjeros generalmente no las conocen. Por ejemplo, antes de que llegue la temporada de Pascua les preparo con clases teóricas y prácticas para que puedan afrontar bien la campaña. Cuando terminan sus prácticas en Escribà han adquirido mucha experiencia para dar el siguiente paso en su carrera."

"¿Por qué Barcelona es tan famosa por su gastronomía? Tenemos la suerte de estar muy cerca de Francia, que es un país líder en la pastelería. Hemos adoptado muchas de sus técnicas clásicas y les hemos dado nuestro toque personal. La calidad de la repostería española ha aumentado enormemente en los últimos diez años. Antes, por ejemplo, en Cataluña se utilizaba más la manteca. En España no se sabía trabajar un cruasán con mantequilla.

Estos últimos años, desde que se celebra el concurso "Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España" todos hemos aprendido mucho. Sin embargo, y a pesar de lo que podamos innovar, la base sigue siendo la misma: los azúcares de siempre, mantequillas y buenas mantequillas, grasas y natas. Una buena materia prima, como hace cincuenta años."

“¿Qué hay gente que nos copiará? No nos importa. Para entonces ya estaremos sacando algo diferente.”

"Qué nos depara el futuro? No me gusta pensar demasiado en ello, disfruto del presente. Ahora mismo siento que estoy donde tengo que estar. La semana pasada me dijeron que estaban contentos conmigo. Quiero seguir aprendiendo y creciendo para ser mejor profesional."



Xavier Marco, un mago de la repostería

En Escribà, el jefe de proyectos Xavier Marco se encarga principalmente de los pasteles especiales que se elaboran, por ejemplo, para eventos singulares. Desarrolla pasteles y bombones, pero además realiza diversos cursos de repostería. "Para nosotros todos los pilares de la empresa son igualmente importantes: juntos definimos el ADN de Escribà. Lo que nos diferencia del resto son nuestros pasteles y postres personalizados para eventos y fiestas. Cuando damos vida a las ideas de Christian elaboramos creaciones espectaculares que no verás en ningún otro sitio."

Cinco generaciones de pasteleros

"Todo empezó en 1906 aquí, en el mismo lugar donde estamos ahora o, para ser más precisos, en la planta de abajo. En aquella época Mateu Serra Capell tenía

aquí una pastelería. Su hija se casó con Antonio Escribà Casas, el abuelo de Christian. Uno de sus hijos, Antonio Escribà Serra, fue a París para aprender de Etienne Tholoniat cómo trabajar con azúcar estirado. Allí se enamoró de la hija de Etienne y volvieron juntos a Barcelona. Un día, Antonio le quería preparar el desayuno y su mujer le pidió un auténtico cruasán de mantequilla. Fue así como Escribà se convirtió en uno de los primeros pasteleros de España que elaboró cruasanes utilizando mantequilla."

"Antonio y su mujer tuvieron tres hijos: uno de ellos es Christian Escribà, es la cuarta generación que trabaja aquí. La quinta generación, Pol, quién actualmente se encarga del obrador. Todavía no se ocupa de la parte creativa. Hasta que no dominas totalmente el proceso de producción no puedes empezar a pensar."

Escribà Gran Vía:
Gran Vía de les Corts Catalanes, 546
08011 Barcelona

Escribà, La Rambla:
Rambla de Les Flors, 83
08002 Barcelona

Escribà Illa Diagonal:
Avinguda Diagonal, 557
08029 Barcelona
www.escriba.es

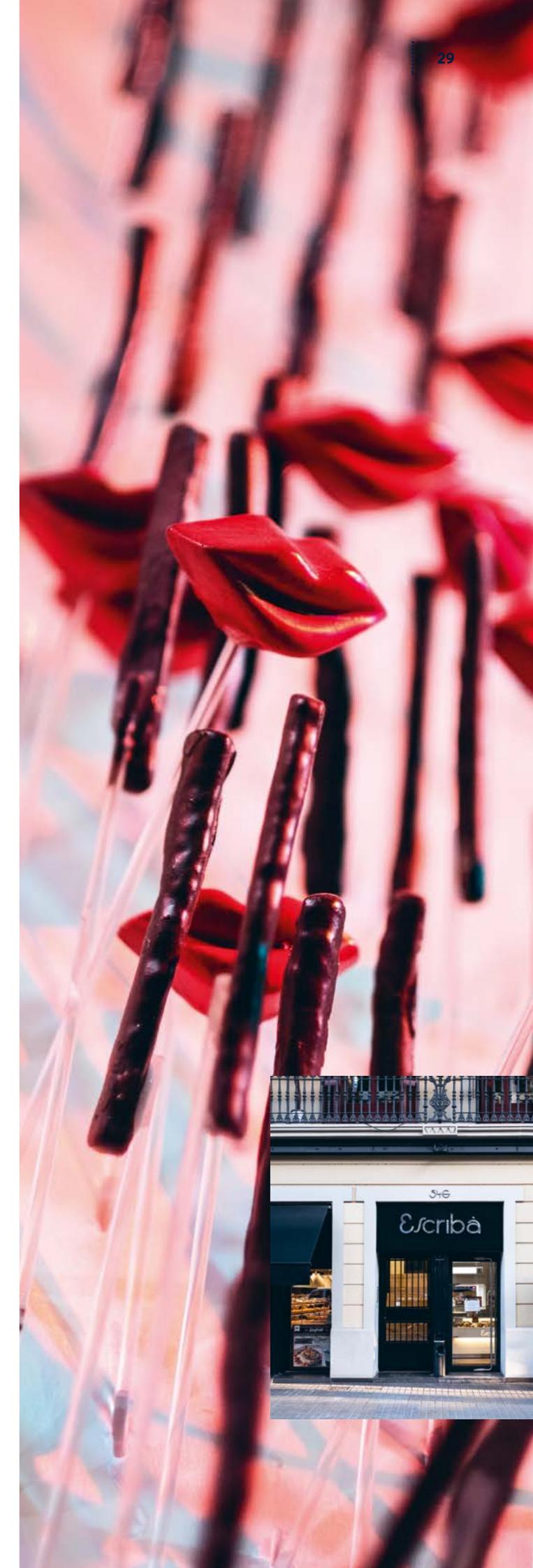
Exuberancia estilo Escribà

"Somos famosos por nuestra pastelería, visual y exuberante. Es un estilo que creó Antonio Escribà, y que Christian y su mujer Patricia han continuado desarrollando con mucho ímpetu. Antonio estaba estudiando escultura cuando tuvo que hacerse cargo del negocio familiar. Decidió aplicar las técnicas propias de la escultura al trabajo con chocolate. Un ejemplo sería la típica mona de Pascua, por ejemplo. Sus figuras quizás eran estáticas, pero con las expresiones faciales adquirían movimiento. Antonio también inventó los ya clásicos zapatos de tacón de chocolate, que todavía elaboramos. Otra pieza destacada son los labios de Dalí, que hemos incorporado tanto a bombones como a pasteles. La repostería debe sorprender y crear momentos únicos."

"Cuando damos vida a las ideas de Christian elaboramos creaciones espectaculares que no verás en ningún otro sitio."

Nuevas perspectivas

"Ahora tenemos tres tiendas en ubicaciones estratégicas en Barcelona: una en la Gran Vía, que es también donde está la Academia, otra en Las Ramblas, y la tercera en un centro comercial de la avenida Diagonal. De momento, no tenemos previsto abrir tiendas en otras ciudades de España, ni en el extranjero. Realizamos proyectos fuera. Por ejemplo, tenemos una estrecha relación con un empresario de Tokio, pero ya veremos. La creatividad es difícil de exportar."





GALLETAS DE MANTEQUILLA

Creación de Marc Rodellas, Escribà



50 RACIONES

Galletas

250 g harina floja
25 g harina de almendra
125 g Mantequilla Cake Debic
75 g azúcar glas
25 g clara de huevo
0,1 g sal

Toffee con sal y vainilla (opción de relleno 1)

80 g azúcar
80 g Mantequilla Crème Debic
100 g Nata Stand & Overrun Debic
(nata Plus)
½ vaina de vainilla
½ g sal

Crema de mantequilla con ralladura de lima y limón (opción de relleno 2)

200 g Mantequilla Crème Debic en pomada
200 g azúcar de lustre
ralladura de lima y limón

Trufa montada de chocolate negro (opción de relleno 3)

500 g Nata Stand & Overrun Debic
(nata Plus)
525 g chocolate negro 70%
80 g miel
160 g Mantequilla Crème Debic



PREPARACIÓN

Galletas

Mezclar la Mantequilla Cake Debic con el resto de ingredientes y trabajar en la batidora-amasadora con la pala hasta obtener una masa bien mezclada y sin grumos. Extender entre dos hojas de papel de horno hasta obtener un grosor de 3mm. Cortar galletas con el cortapastas que se desee y dejarlas reposar de 10 a 20 minutos. Hornear a 160°C durante unos 15 minutos.

Toffee con sal y vainilla (opción de relleno 1)

Calentar el azúcar hasta que se dore y mezclar con la Mantequilla Crème Debic. Añadir la Nata Stand & Overrun Debic caliente para evitar el choque térmico y seguir removiendo hasta que todos los cristales de azúcar desaparezcan. Añadir la pulpa de la vainilla y la sal.

Crema de mantequilla con ralladura de lima y limón (opción de relleno 2)

Montar en la batidora-amasadora el azúcar glas y la Mantequilla Crème Debic en pomada. Añadirle la ralladura de los cítricos.

Trufa montada de chocolate negro (opción de relleno 3)

Hervir la Nata Stand & Overrun Debic con la miel. Calentar el chocolate. Cuando alcance los 40°C añadir la Mantequilla Crème Debic pomada. A 32/33°C introducir en una manga pastelera.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Elegir el relleno deseado y con ayuda de una manga pastelera disponerlo en el centro de la galleta. Unir con otra galleta y finalizar con una decoración de chocolate.





CHEESECAKE

Creación de Marc Rodellas, Escribà

"Clásico moderno"



8 RACIONES

Base crujiente fría

- 100 g mix cereales
- 50 g praliné de macadamia
- 30 g Mantequilla Cake Debic
- 20 g jengibre confitado
- 10 g frambuesa liofilizada

Tarta de queso Debic

- 200 g Queso Fresco Magro Debic
- 20 g Nata Stand & Overrun Debic (nata Plus)
- 60 g azúcar de lustre almidonado
- 60 g huevo
- 20 g harina floja
- ½ vaina de vainilla

Queso montado (base plato)

- 200 g Queso Fresco Magro Debic
- 20 g Nata Stand & Overrun Debic (nata Plus)

Placas de chocolate blanco con vainilla

- 300 g chocolate blanco
- ½ vaina de vainilla (solo la pulpa)

Acabado

- miel
- frambuesas
- cereales
- azúcar glas
- fruta fresca
- copos de oro

PREPARACIÓN

Base crujiente fría

Mezclar todos los ingredientes y disponer un fondo en el molde elegido. Hornear a 150°C a tiro abierto entre 10 y 15 minutos. Reservar.

Tarta de queso Debic

Batir todos los ingredientes juntos 4 minutos como mínimo. Por último, añadir el huevo y batir 2 minutos más. Dosificar en el molde sobre el fondo de cereales ya horneado. Hornear a 120°C durante 50 minutos. Despues de ese tiempo apagar el horno y dejar 20 minutos más, esto ayudará a que la tarta no baje de golpe. Dejar enfriar y desmoldar.

Queso montado (base plato)

Montar los dos ingredientes juntos con la varilla. Disponer en una manga pastelera y reservar para el montaje final.

Placas de chocolate blanco con vainilla

Mezclar, atemperar y formar placas con forma de queso.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Con el queso aireado realizar un cordón encima de una tabla de cortar quesos. Dibujar puntitos con miel. Poner medias frambuesas. Colocar cereales. Disponer la cuña de tarta de queso con las placas de chocolate previamente colocadas. Espolvorear con azúcar glas. Decorar con fruta fresca, un palito de chocolate y copos de oro.





GLASEADOS Y TÉCNICAS PARA DECORAR CON NATA MONTADA

“Las apariencias importan.” Quizás suene a tópico, pero en tiempos como los actuales, en que Instagram y otras redes sociales juegan a diario un papel muy importante en la vida de tus clientes, esta frase es más cierta que nunca. La primera impresión del cliente es lo que cuenta.

La imagen que ofrece tu gama de productos es tu mejor arma para estimular y seducir al cliente. En la Copa del Mundo de Pastelería que se celebró en Lyon en enero de 2019, quedó muy claro que los equipos concursantes estaban decididos a utilizar técnicas de trabajo tradicionales en sus creaciones. Las mangas pasteleras con diferentes boquillas habían regresado. Sobre el escenario también hemos visto glaseados coloridos llenos de frescor, creatividad y profesionalidad. Por suerte para el consumidor, esta

técnica se refina constantemente para poner más énfasis en el sabor. Aquellos días, en los que una gruesa capa de gelatina pegajosa excesivamente dulce, se quedaba pegada en la boca tras el primer bocado, han pasado a la historia.

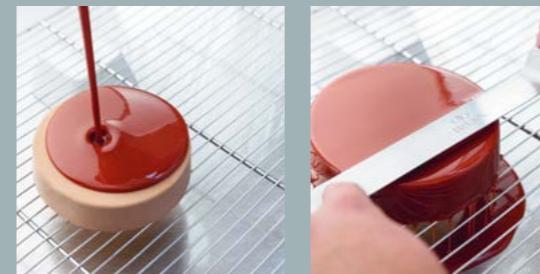
Willem Verlooy

Como siempre, Debic sigue de cerca el pulso de los acontecimientos. Probamos nuevas técnicas y combinaciones para poderlas convertir en recetas y soluciones comerciales eficientes. Willem Verlooy, propietario de

Verlooy Broodboetiek en Westerlo, ha trabajado, algunas recetas populares para glasear postres y pasteles. Para ello, emplea la gama Debic de natas especializadas: Prima Blanca y Végétop, perfectas para estas recetas. Se acabó perder tiempo para obtener resultados viscosos. Con los productos de la gama Debic se obtienen preciosos glaseados líquidos y sólidos. ¿Sabías que estos productos ofrecen un glaseado visiblemente más bonito después de congelado o tras 24 horas en la vitrina expositora?



WILLEM VERLOOY,
PROPIETARIO DE VERLOOY
BROODBOETIEK EN WESTERLO



TRUCOS PARA EL GLASEADO PERFECTO

- Mezclar los ingredientes cuidadosamente y evitar burbujas de aire.
- Trabajar el glaseado entre 35 y 38°C; se recomienda remover nuevamente antes de su utilización.
- Eliminar los cristales de hielo o escarcha de los productos que se vayan a verter.
- Si es necesario, guardar el glaseado en el congelador en una caja de poliestireno sellada.
- Se recomienda verterlo justo antes de servir.



Glaseado rosa

INGREDIENTES

20 g gelatina en polvo
100 g agua (1)
150 g agua (2)
300 g azúcar
300 g glucosa
200 g Végétop Debic
QS Red Power Flowers (IBC)

PREPARACIÓN

Mezclar el agua (1) con la gelatina en polvo y dejar en remojo. Llevar a ebullición el agua (2) con el azúcar y la glucosa. Añadir la mezcla de gelatina y Végétop Debic. Incorporar el colorante alimentario. Mezclar y dejar reposar un mínimo de 24 horas en la nevera. Utilizar el glaseado a una temperatura de 35°C.



DECORACIONES CON NATA MONTADA

Un flan, un pastel o un postre coronado magistralmente con nata montada sigue siendo el símbolo de un experto artesano. Es por ello que la clásica manga pastelera, con su gran variedad de boquillas, vuelve a abrirse camino en la pastelería. La nata montada vertida artísticamente con la manga pastelera subraya el frescor de las creaciones que muestras. Es por ello que nos reunimos con Willem Verlooy para dejar volar la imaginación y presentarte algunas técnicas de decoración con manga pastelera venidas de Francia y España. A continuación Willem muestra varias técnicas de eficacia probada que son factibles y comercialmente viables para cualquier profesional. ¿Buscas una buena inversión para tu empresa que te proporcione un rápido rendimiento? ¡Busca unas cuantas boquillas poco habituales y ponte a practicar!



TÉCNICA DE DECORACIÓN

ONDAS

BOQUILLA

Plana

PROCEDIMIENTO

Dibujar ondas con un movimiento suave.

Entra en Debic.com
para ver el vídeo.



Creación de Willem Verlooy

Piamonte



40 RACIONES

Dacquoise con avellanas del Piamonte

4 g gelatina en polvo
230 g claras de huevo
75 g azúcar
230 g azúcar glas
210 g avellanas del Piamonte

Praliné crujiente

300 g chocolate con leche
800 g praliné (50% avellana)
550 g pailleté feuilletine
75 g Mantequilla Cake Debic

Ganache de caramelo

340 g Nata Prima Blanca Debic
23 g glucosa
173 g azúcar
63 g Mantequilla Cake Debic
223 g chocolate

Mousse de chocolate con leche al caramelo y la flor de sal

250 g Nata Stand & Overrun Debic (nata Plus) (1)
90 g azúcar
70 g yema de huevo
336 g chocolate con leche
120 g chocolate negro
9 g flor de sal
587 g Nata Stand & Overrun Debic (nata Plus) (2)

Glaseado goloso

1.000 g chocolate con leche
200 g aceite de cacahuete
avellanas finamente picadas

Nata azucarada

800 g Nata Prima Blanca Debic
80 g azúcar

PREPARACIÓN

Dacquoise con avellanas del Piamonte

Elaborar un merengue con las claras de huevo y el azúcar. Mezclar el azúcar glas con las avellanas molidas. Incorporar el merengue a una parte de las avellanas trituradas. Añadir el resto de las avellanas finamente picadas. Hornear a 170°C durante 30 minutos.

Praliné crujiente

Fundir el chocolate con leche y el praliné. Añadir el feuillette y la Mantequilla Cake Debic fundida. Mezclar brevemente.

Ganache de caramelo

Llevar a ebullición la Nata Prima Blanca Debic y la glucosa. Elaborar un caramelo seco con el azúcar. Añadir la Mantequilla Cake Debic. A continuación verter la mezcla hirviendo encima del caramelo. Añadir el chocolate y mezclar con la batidora de brazo hasta obtener una bonita emulsión. Dejar enfriar en la nevera.

Mousse de chocolate con leche al caramelo y a la flor de sal

Llevar a ebullición la Nata 35% Debic (1). Elaborar un caramelo seco con el azúcar. Verter la nata caliente sobre el caramelo. Verter esta mezcla encima de las yemas de huevo y calentar a 83°C. Añadir la flor de sal y hacer una emulsión con el chocolate. Dejar enfriar a 38°C. Para finalizar, incorporar la Nata 35% Debic (2).

Glaseado goloso

Fundir el chocolate. Añadir el aceite de cacahuete e incorporar los trocitos de avellana. Utilizar el glaseado a una temperatura de 35°C.

Nata azucarada

Montar la Nata Prima Blanca Debic con el azúcar hasta que quede ligera y esponjosa. Introducir en una manga pastelera con boquilla plana.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Colocar el praliné crujiente sobre la dacquoise de avellana. Cortar en rectángulos de 8 x 2 cm. Extender una capa de ganache de caramelo sobre el rectángulo.

Guardar en el congelador. Llenar los moldes de silicona con la mousse de chocolate con leche y con suavidad introducir el relleno en su interior. Guardar en el congelador. Calentar el glaseado. Sumergir los rectángulos congelados en el glaseado y alisar la parte inferior. Decorar por encima con la Nata Prima Blanca Debic azucarada formando ondas.





TÉCNICA DE DECORACIÓN

ESPIRAL

BOQUILLA

Plana

PROCEDIMIENTO

Colocar la tartaleta en el centro de un plato giratorio. Mantener la manga pastelera estable y realizar un movimiento lento mientras la tartaleta gira a velocidad media. Empezar por el centro y trabajar hacia afuera. Hay que mantener una presión constante en la manga pastelera para que la nata quede repartida uniformemente.

Entra en Debic.com
para ver el video.



Creación de Willem Verlooy

Lemon Love



28 RACIONES

Masa quebrada con almendra

220	g	Mantequilla Croissant Debic
4	g	sal
140	g	azúcar glas
70	g	huevo entero
50	g	almendra molida
2	g	vainilla en polvo
380	g	harina

Bizcocho de almendra

48	g	almendra molida
40	g	azúcar (1)
48	g	huevo entero
15	g	yema de huevo
60	g	clara de huevo
37	g	azúcar (2)
37	g	harina

Cremoso de limón

6	g	gelatina en hojas
280	g	puré de limón
280	g	azúcar
280	g	yema de huevo
280	g	Mantequilla Cake Debic

Nata azucarada

800	g	Nata Stand & Overrun Debic (nata Plus)
80	g	azúcar

PREPARACIÓN

Masa quebrada con almendra

Mezclar la Mantequilla Croissant Debic, la sal y el azúcar glas en el procesador de alimentos. Añadir el huevo entero y seguidamente incorporar el resto de ingredientes. Reservar en la nevera toda una noche. Extender la masa con un grosor de unos 2 mm. Cortar círculos de 10 cm de diámetro. Hornear en un aro de acero inoxidable de 8 cm de diámetro a 210°C durante 8 minutos.

Bizcocho de almendra

Mezclar la almendra molida con el azúcar (1), el huevo entero y la yema de huevo. Montar las claras con el azúcar (2) a punto de nieve. Agregar las claras montadas a la mezcla anterior. Finalmente, incorporar la harina. Verter la mezcla en un molde de hornear. Hornear a 210°C durante 7 minutos. Cortar círculos de 7 cm de diámetro.

Cremoso de limón

Remojar las hojas de gelatina en agua fría. Calentar el resto de ingredientes, excepto la Mantequilla Cake Debic, a 83°C. Agregar las hojas de gelatina remojadas y escurridas y dejar enfriar. En cuanto baje a temperatura ambiente, incorporar la Mantequilla Cake Debic.

Nata azucarada

Montar la Nata Stand & Overrun Debic con el azúcar hasta que quede ligera y espumosa. Introducir en una manga pastelera con una boquilla en forma de lágrima.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Llenar las tartaletas con el bizcocho de almendra y el cremoso de limón. Con la manga pastelera dibujar una espiral de nata azucarada sobre el cremoso de limón.





TÉCNICA DE DECORACIÓN

ROSA

BOQUILLA

Plana

PROCEDIMIENTO

Formar una rosa colocando tiras planas, unas encima de otras. Comenzar por el centro y trabajar hacia afuera. Empezar con una tira plegada en el centro para darle más estabilidad.

Entra en Debic.com
para ver el video.

Rosa blanca



Creación de Willem Verlooy



28 UNIDADES

Gel de frambuesa y lichi

225 g puré de frambuesa
225 g puré de lichi
75 g puré de lima
50 g azúcar invertido
15 g pectina NH
75 g azúcar
50 g agua de rosas
100 g lichis en almíbar

Cremoso de frambuesa

3,5 g hojas de gelatina
230 g puré de frambuesa
92 g huevo entero
70 g yema de huevo
70 g azúcar
92 g Mantequilla Cake Debic

Nata azucarada

900 g Nata Prima Blanca Debic
90 g azúcar

Bizcocho de almendra

47 g almendra molida
4 g azúcar (1)
47 g huevo entero
14 g yema de huevo
58 g clara de huevo
36 g azúcar (2)
36 g harina

Merengue

138 g agua
336 g azúcar
230 g clara de huevo
chocolate blanco

Mezcla para espray terciopelo blanco

200 g manteca de cacao
20 g chocolate blanco
QS White Power Flower (IBC)



PREPARACIÓN

Gel de frambuesa y lichi

Calentar los purés de fruta con el azúcar invertido. Mezclar el glaseado de pectina con el azúcar y seguidamente incorporar a los purés. Cocer durante al menos 2 minutos. Añadir el agua de rosas. Cortar los lichis en rodajas. Colocar unas cuantas rodajas de lichi en moldes semiesféricos de 2 cm de diámetro y cubrir con la gelatina. Guardar en el congelador.

Cremoso de frambuesa

Remojar la gelatina en agua fría. Calentar el puré de frambuesa, el huevo entero, las yemas de huevo y el azúcar a 83°C. Fundir en esta mezcla la gelatina escurrida y dejar enfriar a 38°C. Cuando la mezcla alcance la temperatura ambiente, incorporar la Mantequilla Cake Debic. Verter en moldes semiesféricos de 2 cm de diámetro y guardar en el congelador.

Nata azucarada

Montar la Nata Prima Blanca Debic con el azúcar hasta que quede ligera y esponjosa. Introducir en una manga pastelera con boquilla plana.

Bizcocho de almendra

Mezclar la almendra molida, con el azúcar (1), el huevo entero y la yema. Montar las claras con el azúcar (2) a punto de nieve e incorporar a la mezcla anterior. Añadir la harina. Extender la masa en una bandeja de hornear. Hornear a 210°C durante 7 minutos. Cortar en círculos de 3 cm.

Merengue

Calentar el agua con el azúcar a 121°C. Verter el almíbar en el procesador de alimentos y agregar las claras de huevo. Batir a velocidad media. Con una manga pastelera verter una capa de merengue en la parte exterior de moldes semiesféricos de silicona de 2 cm de diámetro. Dejar secar en el horno a 75°C durante 10 horas. Pintar la parte interior de los caparazones de merengue con el chocolate blanco.

Espray terciopelo blanco

Calentar todos los ingredientes a 35°C e introducir en una pistola pulverizadora previamente calentada.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Rellenar los caparazones de merengue con el gel de frambuesa y lichi. Rellenar moldes semiesféricos de silicona (3 cm de diámetro) con el cremoso de frambuesa. Terminar con un círculo de bizcocho y congelar. Pinchar la crema y el bizcocho congelados con un palillo. Encima de la crema disponer la nata azucarada formando pequeñas curvas para crear la forma de una rosa. Pintar con el espray terciopelo blanco.

TRUCO DEL CHEF:

Puesto que el cremoso se ablanda con rapidez es preferible no sacar del congelador más de 5 piezas a la vez.



TÉCNICA DE DECORACIÓN

SERPENTINA

BOQUILLA

St. Honoré

PROCEDIMIENTO

Dibujar ondas en forma de serpentina con un movimiento suave.



Creación de Pascal De Deyne

Reinterpretación de la Tarta Tatin

Entra en Debic.com
para ver el video.

10 UNIDADES (18 X 5,5 CM)

Hojaldre invertido

675 g Mantequilla Top Gold Debic
270 g harina T45 (250W) (1)
630 g harina T45 (250W) (2)
32 g sal
200 g Mantequilla Cake Debic
270 g agua helada
5 g vinagre

Caramelo con dados de manzana

1 kg azúcar
100 g glucosa
10 g sal
100 g Mantequilla Cake Debic
25 g ralladura de limón
2 kg manzana cortada a dados

Crema de mascarpone

1 kg Nata Prima Blanca Debic
250 g mascarpone
10 g ralladura de limón
100 g azúcar glas
1 vaina de vainilla

PREPARACIÓN

Hojaldre invertido

Masa de crumble

Mezclar brevemente la Mantequilla Top Gold Debic con la harina (1) hasta obtener una mezcla homogénea. Dividir la masa por la mitad y formar dos rectángulos. Envolver con film transparente y guardar en la nevera.

Masa

Mezclar la harina (2) brevemente con la sal, la Mantequilla Cake Debic, el agua y el vinagre. Dividir la masa por la mitad y formar dos rectángulos. Envolver con film transparente y dejar reposar en la nevera durante una noche.

Al día siguiente, extender la masa de crumble hasta que sea el doble de grande que la otra masa. Colocar la masa sobre la masa de crumble y cerrar. Plegar la masa (2 x 4) y dejar reposar una noche. Dar una vuelta más (x 4) y dejar reposar. Extender la masa con un grosor de 2 mm.

Colocar la masa holgadamente en la superficie de trabajo y dejar reposar. Pinchar la masa y a continuación cortarla en láminas de 40 x 60 cm. Colocar las láminas de hojaldre sobre papel de hornear y dejar reposar en la nevera durante unas horas antes de hornearlas. Justo antes de introducirlas en el horno espolvorear por encima con azúcar glas. Tapar con una hoja de papel de hornear y colocar una rejilla encima. Hornear a 190°C. Cortar el hojaldre invertido en tiras de 11 x 18 cm.

Caramelo con dados de manzana

Elaborar un caramelo ligero con el azúcar, la glucosa y la sal. Incorporar la Mantequilla Cake Debic y la ralladura de limón. Verter una fina capa de caramelo sobre láminas de silicona. Extender encima una gruesa capa de manzana cortada a dados y hornear durante 30 minutos. Mezclar bien y presionar con firmeza. Guardar el caramelo en la nevera. Cortar el caramelo en tiras de 9 x 16 cm.

Crema de mascarpone

Mezclar la Nata Prima Blanca Debic con el resto de ingredientes y dejar reposar durante unas horas. Pasar la mezcla por un colador fino y montar hasta que quede ligera y esponjosa.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Colocar el caramelo encima del hojaldre. Con la boquilla St. Honoré dibujar bonitas ondas de mascarpone sobre el caramelo. Terminar con láminas de manzana, decoraciones de chocolate y, si se desea, trocitos de pan de plata.





TÉCNICA DE DECORACIÓN

ST. HONORÉ

BOQUILLA

St. Honoré no. 34

PROCEDIMIENTO

Dibujar formas alargadas en diagonal alrededor del borde.



TÉCNICA DE DECORACIÓN

BOTÓN

BOQUILLA

Redonda

PROCEDIMIENTO

Formar un o más botones. Aplanar ligeramente el extremo superior con una cucharita de melón, por ejemplo, para crear una pequeña hendidura.



TÉCNICA DE DECORACIÓN

PUNTO EN ESTRELLA

BOQUILLA

Boquilla rizada, 20 mm

PROCEDIMIENTO

Formar uno o mas puntos en estrella. Aplanar ligeramente el extremo superior con una cucharita de melón, por ejemplo, para crear una pequeña hendidura.



TÉCNICA DE DECORACIÓN

NUBE

BOQUILLA

Redonda lisa

PROCEDIMIENTO

Dibujar una circunferencia de esferas alrededor del borde del pastel. Aplanar la parte exterior.



Coupe du Monde de la Pâtisserie

BASES PARA EL FUTURO

Muchos profesionales definen la Copa del Mundo de Pastelería como los Juegos Olímpicos de la Pastelería. En cualquier caso la competición, que se organiza cada dos años como parte de lo que se podría considerar la mayor feria profesional de la alimentación de Europa, es el evento estrella de nuestra profesión.

En la feria internacional Sirha de Lyon más de veinte países compitieron por las medallas y el honor. Los participantes en la Copa del Mundo de Pastelería llevan sus habilidades artísticas al límite y se esfuerzan al máximo para crear las combinaciones más deliciosas. El pasado enero el equipo malayo sorprendió a amigos y adversarios obteniendo una merecida medalla de oro. Japón quedó en segundo lugar (de nuevo) e Italia no defraudó con un tercer puesto.





Preparación intensiva

El equipo de cada país concursante está formado por tres candidatos. Tienen diez horas para elaborar tres creaciones artísticas: una escultura de helado, una pieza artística de chocolate y una pieza parecida hecha con azúcar. Aceptar este reto sin una intensiva preparación previa es una misión imposible. ¡Solo por eso todos los miembros de cada uno de los equipos ya merecen el mayor de los respetos!

Los 10 mejores

Los equipos asiáticos volvieron a dominar la lista de los 10 mejores. Malasia ganó el oro y Japón la plata, pero Singapur (séptimo), Corea (noveno) y Taiwan (décimo), con sus impresionantes creaciones, también consiguieron clasificarse entre los diez primeros. China terminó en onceavo lugar.

Países de habla inglesa como Estados Unidos (cuarto), Gran Bretaña (quinto) y Australia (sexto), también impresionaron. Italia (tercero) y Bélgica (octavo) suelen quedar clasificados entre los diez mejores. Francia, al ser la ganadora de la edición anterior (2017), no participó en esta edición de la Copa del Mundo, tal como estipulan las normas de esta competición.

Trabajo artesano

Como es de esperar, durante la Copa del Mundo de Pastelería los límites técnicos son llevados constantemente al límite. Este año, sin embargo, la organización elevó el listón aun más restringiendo la utilización de caros moldes de diseño y animando a los equipos a centrarse en el trabajo artesano. El postre emplatado necesitaba cierta renovación; este año tenía que ser vegano, una tendencia que empieza a despegar en el mundo culinario.

Debic es, desde hace muchos años, un fiel colaborador y patrocinador de la Copa del Mundo de Pastelería. Para nosotros fue un orgullo recibir a invitados y clientes en nuestro stand, situado en el VIP Village de Lyon. A continuación queremos ofrecerte una visita entre bastidores a la competición más dulce del mundo, y compartir contigo la receta del entremet de chocolate ganador, "La Nature", creado por el equipo malayo.

La Nature

Creación ganadora del equipo de Malasia en la Copa del Mundo de Pastelería 2019 celebrada en Lyon.



INGREDIENTES

Crumble crujiente
120 g Mantequilla Cake Debic
120 g azúcar moreno
120 g avellana molida
120 g harina
1,25 g sal
90 g chocolate negro Guanaja
75 g pasta de avellana
75 g Feuilletine
2 g sal marina gruesa

Glasa de chocolate

135 g agua
157 g azúcar
75 g glucosa
157 g gelatina neutra
100 g chocolate negro Manjari
200 g chocolate negro Jivara
17 g gelatina
102 g agua

Bizcocho de chocolate

134 g mazapán de miel*
250 g huevos
47 g harina
3,2 g levadura química
23 g cacao en polvo
48 g chocolate negro
70 g Mantequilla Cake Debic
60 g miel de bosque
60 g miel de castaño

Ganache de chocolate

163 g Nata Stand & Overrun Debic (nata Plus)
30 g miel de castaño
28 g aceite de semillas de uva
123 g chocolate negro Guanaja

Cremoso de chocolate

140 g leche
140 g Nata Stand & Overrun Debic (nata Plus)
56 g yema de huevo
24 g azúcar
150 g chocolate negro Guanaja

Cremoso de vainilla

206 g Nata Stand & Overrun Debic (nata Plus)
20 g miel de castaño
20 g miel de bosque
45 g yema de huevo
13 g mezcla de gelatina (2 g de gelatina en polvo + 11 g de agua)
19 g Mantequilla Cake Debic
1 limón (ralladura)
1 vaina de vainilla

Sirope de miel y azafrán

100 g puré de yuzu
150 g puré de mango
8 g trehalosa
5 g pectina NH
14 g azúcar
8,4 g mezcla de gelatina

Sirope de miel y azafrán

16 g miel de bosque
16 g miel de castaño
20 g Jack Daniels Tennessee Honey

Mousse de chocolate negro

100 g leche
170 g Nata Stand & Overrun Debic (nata Plus) (1)
225 g chocolate negro Guanaja
70 g Coeur de Guanaja
28 g mezcla de gelatina (4 g de gelatina en polvo + 24 g de agua)
160 g merengue básico
70 g claras de huevo
50 g azúcar invertido
50 g glucosa
225 g Nata Stand & Overrun Debic (nata Plus)(2)

**PREPARACIÓN****Crumble crujiente**

Mezclar la Mantequilla Cake Debic con el azúcar moreno, la harina, la avellana molida y la sal. Hornear a 160°C. Verter el crumble horneado en un cuenco grande e inmediatamente añadir el chocolate negro y la pasta de avellana.

Incorporar el feuilletine y la sal marina gruesa y mezclar hasta obtener una masa pegajosa. Con ayuda del rodillo, extender una capa entre dos hojas de papel de hornear. Enfriar en la nevera durante un rato antes de cortarlo con un aro de repostería.

Glaseado de Chocolate

Hervir el agua con el azúcar y la glucosa. Añadir la mezcla de gelatina. Verter sobre los chocolates y la gelatina neutra. Batir con una batidora de brazo hasta obtener una emulsión brillante. Si se desea, añadir polvo de oro.

Bizcocho de chocolate

Ablardar el mazapán en el microondas hasta que esté templado. A continuación añadir gradualmente los huevos y batir hasta que quede una masa ligera y esponjosa. Añadir la miel y seguir batiendo. Incorporar la Mantequilla Cake Debic y los ingredientes secos. Para finalizar agregar cuidadosamente el chocolate fundido. Extender sobre un molde Flexipan de 60 x 40 cm y hornear a 180°C durante unos 9 minutos.

Ganache de chocolate

Llevar a ebullición la nata Stand & Overrun Debic y la miel. Fundir el chocolate negro con el aceite de semillas de uva y verter la mezcla de nata caliente encima. Emulsionar con una batidora de brazo. Verter en los moldes, encima del crumble de chocolate.



* **Mazapán de miel**
250 g almendra molida,
119 g miel de castaño
119 g miel de bosque
Mezclar todos los ingredientes hasta formar una pasta suave.

WEI LOON TAN
AZÚCAR: ACADEMY OF PASTRY ARTS, MALASIA

OTTO TAY,
CHOCOLATE: DOBLA ASIA

MING AI LOI
HIELO: ACADEMY OF PASTRY ARTS, MALASIA

FOTOGRAFÍAS Y RECETA:
COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

La Nature

Creación ganadora del equipo de Malasia en la Copa del Mundo de Pastelería 2019 celebrada en Lyon

**PRESENTACIÓN**

Sacar el entremet del molde, cubrir con el glaseado de chocolate a 35°C y decorar.



INTERSICOP 2019

En INTERSICOP 2019, el público pudo disfrutar de las degustaciones y las sesiones "de tú a tú" con los 6 embajadores de Debic:

**Daniel Álvarez,
Sergi Vela,
Gil Prat,
Marc Rodellas,
Carles Soler y
Jordi Guillem.**

Los embajadores de Debic de tú a tú con la marca

Estos seis grandes maestros pasteleros del panorama español han sido los colaboradores del primer "Tour Pastelero" made in Spain donde comparten sus recetas innovadoras. En la feria de Madrid se pudo comprobar su altísimo nivel con la degustación de sus productos estrellas en el stand de Debic: los milhojas Dalua, los helados ecológicos de Soler & Guillem, el mejor croissant 2017 de Gil Prat, el sable bretón de Sergi Vela o el babà al ron de Rodellas.



"Debic apoya la calidad profesional de los grandes maestros y de los futuros pasteleros"

Cuatro jornadas intensas en las que INTERSICOP 2019 ha sido también el escenario del Campeonato al Mejor Maestro Artesano Pastelero Español y el II Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería.

Junto a la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP), Debic ha recuperado el Campeonato al Mejor Maestro Artesano Pastelero Español (**MMAPE**) para convertirlo en un referente de calidad y poner en valor la labor de los pasteleros españoles que merecen un reconocimiento a su maestría. ¡Felicitaciones a Marcos Fuentes por el premio a la mejor pieza artística y a Dankel Sarabia por el premio al mejor milhojas!

Con el **II Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería**, Debic fomenta la formación de calidad profesional de los jóvenes estudiantes de pastelería, como gran apuesta de futuro para el sector. Veintitrés estudiantes, representando a escuelas de toda España, demostraron su talento para convertirse en las promesas de la pastelería. ¡Felicitaciones a Faustino Fernández, Ángela Torres y a Joan Llopis! Con todos ellos, la gran apuesta de Debic por la calidad profesional de la pastelería está asegurada.

Entra en Debic.com para ver el vídeo.





Clase Magistral con Daniel Álvarez y Mantequillas Debic

Debic premia a los ganadores del II Campeonato Nacional de Estudiantes de Intersicop con una clase magistral de tres días en el obrador de Daniel Álvarez.



En el marco de Intersicop 2019 Debic patrocinó el II Campeonato Nacional de Estudiantes, siguiendo con su apuesta por la formación profesional de calidad en el ámbito de la pastelería. Este galardón premia a las nuevas generaciones de pasteleros que serán los profesionales del futuro de este sector y a su vez, a los profesionales que los forman.

Durante los días 3, 4 y 5 de junio, Debic ofreció a los galardonados una clase magistral en técnicas de hojaldrado, impartida por uno de los grandes maestros, Daniel Álvarez, del prestigioso obrador Dalua, en Elche.

El II Campeonato Nacional de Estudiantes de Intersicop, organizado por la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP) y Pasteleros de Madrid (ASEMPAS), otorgó el Primer Premio a Faustino Fernández, alumno del Instituto Técnico de la Pastelería y Panadería Asturiana, del Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias (ITEPPA); el Segundo Premio fue para Ángela Torres, de la Escuela Hofmann de Barcelona y el Tercer Premio para Joan Llopis del Gremio de Mestres Sucurs



de Valencia. Durante este período de aprendizaje intensivo y eminentemente práctico, los alumnos ganadores se pudieron familiarizar con toda la gama de mantequillas técnicas Debic.

Daniel Álvarez, miembro de la prestigiosa asociación Relais Desserts, les enseñó algunas de sus recetas más reconocidas: Croissant, Panettone, Brioche, Donut, Kouignaman, Milhojas, entre otras.

Tres días en los que, pudieron conocer de primera mano la manera de trabajar estas recetas en un obrador profesional del más alto nivel. De la mano de Daniel

Álvarez pudieron apreciar los excelentes resultados de la Mantequilla Croissant Debic, tanto por su calidad del producto y el resultado final, como en la facilidad del proceso: croissants y hojaldres crujientes y dorados por fuera, con una textura aérea y ligera por dentro.

Los tres jóvenes galardonados vivieron una experiencia única junto a uno de los mejores profesionales del sector, donde adquirieron una base idónea para optar a ser uno de los grandes del futuro. Por ello, Debic no podía dejar pasar la oportunidad de apostar por las Escuelas que ofrecen la formación a los más jóvenes.

Entra en Debic.com para ver el video.



¡CHOCOLATE PARA LLEVAR!

Cada vez más consumidores buscan tentempiés sin complicaciones, que puedan llevarse y tomar con facilidad. Las tres comidas diarias tradicionales parece que ya son cosa del pasado. La gente joven tiende a comer cuándo y dónde le apetece. Puedes dar respuesta a esta tendencia también con chocolate.

En nuestra sociedad el tiempo es algo cada vez más escaso. Todo gira alrededor de cómo ahorrar tiempo. Es por ello que los tentempiés actuales tienen que ser fáciles de adquirir y de tomar. Y no deberían ser una ruina. Hoy en día, un tentempié es algo funcional y nutritivo que se toma entre horas. El momento del tentempié se está convirtiendo cada vez más en un momento para alimentarse, no solo para llenar el estómago. Esta tendencia de añadir a nuestra dieta tentempiés que podemos comer y llevar con nosotros con facilidad, se conoce en inglés como "snackification".

JURGEN BAERT

El pasado otoño Jurgen Baert, de Baasrode, fue uno de los diez finalistas del World Chocolate Masters, una prestigiosa competición trienal en la que los mejores maestros chocolateros de todo el mundo compiten entre ellos. Anteriormente fue proclamado, además, Maestro Chocolatero de Bélgica. En este número de la revista !D, Jurgen Baert desea compartir con nosotros dos creaciones de chocolate, perfectas para la actual tendencia del tentempié.

Tentempiés de chocolate

En los últimos años las galletas han sido un producto pionero en cuanto a innovación de tentempié. No es de extrañar si se tiene en cuenta que las galletas y los pasteles son respuestas perfectas al deseo de los consumidores de tomar un refrigerio en momentos muy diversos. El chocolate también puede jugar un papel importante, sobre todo si ponemos énfasis en el elemento saludable y nutritivo. Por ejemplo, en los tentempiés de chocolate puedes utilizar chocolate amargo con un alto porcentaje de cacao y añadirle frutos secos o fruta subtropical, como los dátiles, para endulzar el producto.

Tendencias

No nos debería sorprender que los consumidores pidan cada vez más versiones veganas de chocolate y de productos con chocolate. También hay un auge de los sabores orientales y africanos, en parte por sus características aromáticas. Las especias son estupendas para combinarlas con todo tipo de chocolate. ¡Solo hay que experimentar y probar!

CEREZA HEDELFINGER

Creación de Jurgen Baert

50 RACIONES

Gelatina de cereza

400 ml puré de cerezas
80 g azúcar
32 g Gelcrem
5 g vinagre de vainilla

Nata infusionada

500 ml Nata Prima Blanca Debic
50 g jengibre molido
1 anís estrellado
½ rama de canela
3 clavos
1 g jengibre en polvo
aceite de avellana

Ganache de jengibre

240 ml nata infusionada
100 g trimoline
550 g chocolate blanco
20 g Mantequilla Cake Debic
10 ml Cointreau® concentrado 60% vol.

Praliné con sésamo caramelizado

400 g praliné
400 g chocolate con leche
50 g sésamo caramelizado

Montaje

Griotinnes®

PREPARACIÓN

Gelatina de cereza

Mezclar el azúcar con el Gelcrem en seco. Incorporar el puré de cerezas y el vinagre.

Nata infusionada

Moler todas las especias con el aceite en el mortero. Calentar la Nata Prima Blanca Debic a 80°C. Añadir las especias y dejar infusionar durante 24 horas. Pasar por un colador.

Ganache de jengibre

Calentar la nata infusionada a 45°C. Mezclar la nata con el chocolate en cinco tandas. Incorporar la Mantequilla Cake Debic y el Cointreau.

Praliné con sésamo caramelizado

Mezclar el praliné y el sésamo. Incorporar el chocolate cristalizado.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Utilizar cinta para crear una línea en los moldes. Añadir manteca de cacao roja a los moldes en forma de barrita. A continuación, aplicar una capa de polvo de plata. Sacar la cinta. Aplicar en los moldes una capa de chocolate negro. Con la manga pastelera verter una línea de gelatina de cereza en las barritas. Añadir una griotinne cortada a trocitos por cada barra. Cubrir los moldes con la ganache. Guardar en la nevera para que adquieran consistencia. Sellar los moldes con praliné. Dejar endurecer totalmente. Desmoldar.





ROCIO SOLEADO

Helado vainilla toffee macadamia

Creación de Carles Soler

Carles Soler, un artista en constante evolución

Representa a la tercera generación de artesanos heladeros de Can Soler en Badalona. Junto a su hermano Albert, Campeón de España de Heladería 2019, este embajador de Debic lleva el helado en los genes, con una importante base científica que busca revolucionar el universo del helado.



INGREDIENTES

Helado de vainilla

550	g	agua
9,5	g	leche desnatada 1%
29	g	dextrosa
6	g	neutro crema
50	g	yema de huevo
160	g	sacarosa
110	g	Mantequilla Cake Debic
3		vainas de vainilla

Toffee

160	g	Mantequilla Cake Debic
200	g	sacarosa
220	g	Nata Plus 35% Debic
1	g	sal

Nueces de macadamia garrapiñadas

100	g	nueces de macadamia
100	g	azúcar
30	g	agua

Crumble

100	g	Mantequilla Cake Debic
100	g	almendra molida
100	g	azúcar moreno
100	g	harina

Jalea mango-maracuyá

350	g	gelatina neutra fría
200	g	pulpa de mango
150	g	pulpa de maracuyá

PREPARACIÓN

Helado de vainilla

Calentar el agua. Añadir la leche desnatada, la dextrosa y la yema de huevo. Cuando alcance los 40°C incorporar la sacarosa con el neutro y la mantequilla. Añadir las vainas de vainilla previamente raspadas. Pasteurizar. Madurar mínimo 8 horas. Mantecar.

Toffee

Preparar un caramelo en seco fuerte. Añadir la mantequilla y la nata. Glasear. Rellenar los moldes.

Nueces de macadamia garrapiñadas

Hervir el agua con el azúcar a 114°C. Añadir las nueces de macadamia. Garrapiñar y caramelizar.

Crumble

Arenar todo junto hasta conseguir grumos de masa. Hornear a 160°C durante 15 minutos.

Jalea mango-maracuyá

Calentar la gelatina a 80°C. Incorporar las pulpas.

MONTAJE Y ACABADO

Con una cuchara pequeña extender un poco de toffee.

Delante de esta salsa disponer el crumble, añadir encima el helado de vainilla en quenelle y decorar con las nueces de macadamia garrapiñadas.

Añadir unas gotas de jalea de mango-maracuyá para colorear el plato y darle contraste.





¿En busca de más inspiración?



El recetario Tour Pastelero made in Spain, presentado en primicia en INTERISCOP 2019. Solicita tu ejemplar a tu distribuidor Debic o descárgalo en www.debic.com

Para más información:

Ponte en contacto con tu distribuidor Debic