

MENÚ DEGUSTACIÓN | FÒRUM GASTRONÒMIC 2023

— de 13:00 a 15:30 h —

Sosa

VALRHONA
SELECTION

Degustación SALADA

Bocata de calamares
con mayonesa de hierbas y
palomitas de cerdo

Sosa: Natur Emul | Potatowhip Cold | Airbag de Cerdo

Ostra
con velo de pollo asado y
holandesa de azafrán

Sosa: Gelificante Vegetal | Natur Emul

Mochis de patata
con espuma de boletus y huevo perfecto

Sosa: Kudzu | Proespuma Caliente

Royal de gamba
gambas en escabeche y
aire de mantequilla de gamba

Sosa: Pro-Pannacotta | Lecitina de Soja

Dim sum
de espinacas con *escudella*

Sosa: Flaxfiber | Espinacas liofilizadas

Degustación DULCE

Limonada
de bergamota y menta

Adamance: Bergamote Fantastico

Femminello en puré 100% | Lima de Persia en puré 100%

Pavlova Exótica (Plant-based)

Valrhona: Amatika blanche 35% | Oabika | Absolu Cristal

Sosa: Potatowhip Cold | Flaxfiber | Gelcrem Frío | Pectina NH
Pectina X58 | Trehalosa | Glucosa DE 38/40 | Coco laminado

Flor de sal de Guérande | Azúcar de coco

Adamance: Mango Kesar y Alphonso en puré 100%

Maracuyá en puré 100% | Lima de Persia en puré 100%

Norohy: Vainilla Tadoka | Extracto de vainilla Madagascar

Tartaleta Hukambi
con mandarina y café

Valrhona: Hukambi 53% | Absolu Cristal

Sosa: Flaxfiber | Pectina NH | Pectina X58

Nuez Pacana entera | Nuez Pacana cantonesa

Adamance: Yuzu Citrus Junos en puré 100%

Mandarina Ciaculli en puré 100%

Norohy: Extracto de granos de café

La Rose Noire: Mini redondos avena

Trufas Komuntu 80%

Valrhona: Komuntu 80% | Grué de cacao

Sosa: Sorbitol | Glucosa DE60 | Flor de sal de Guérande

**Descarga las
Recetas**



ELABORACIÓN PRINCIPAL

Mini burger negra El Raiguer 36454	30 g	35,29%
Calamares con aceite de hierbas	30 g	35,29%
Mayonesa de hierbas.....	20 g	23,53%
Airbag de cerdo 41934	5 g	5,88%

Abrir el pan mini burger y rellenar con los calamares. Añadir unos trazos de mayonesa y terminar con el airbag de cerdo frito.



CALAMARES CON ACEITE DE HIERBAS

Aceite de girasol.....	200 g	38,10%
Perejil	20 g	3,81%
Ajo	5 g	0,95%
Calamar	300 g	57,14%

Triturar el aceite con el perejil y el ajo. Cortar el calamar muy fino en la cortafiambres y saltear 10 segundos en una sartén muy caliente. Sazonar con el aceite de hierbas.



MAYONESA DE HIERBAS

Aceite de girasol.....	300 g	50,17%
Perejil	20 g	3,34%
Eneldo.....	20 g	3,34%
Albahaca.....	20 g	3,34%
Estragón	20 g	3,34%
Agua.....	200 g	33,44%
Natur Emul 38850.....	8 g	1,34%
Potatowhip Cold 43124.....	10 g	1,67%

Blanquear las hierbas durante 5 segundos en agua hirviendo y triturar con el agua de la receta. Colar y añadir el Natur Emul y el Potatowhip Cold. Triturar y emulsionar con el aceite.

ELABORACIÓN PRINCIPAL

Velo de pollo asado	25 g	22,71%
Holandesa de azafrán	25 g	22,71%
Ostra	60 g	54,50%
Flor de borraja.....	0,10 g	0,09%

Abrir la ostra y escurrir bien. Disponer el velo templado encima y terminar con la holandesa. Terminar con una flor de borraja.



VELO DE POLLO ASADO

Caldo de pollo asado	500 g	95,24%
Gelificante vegetal 38678	25 g	4,76%

Mezclar los ingredientes y llevar a ebullición. Extender en una placa un grosor de 2 mm y dejar enfriar.



HOLANDESA DE AZAFRÁN

Yema de huevo	30 g	5,60%
Mantequilla clarificada.....	500 g	93,28%
Azafrán	1 g	0,19%
Natur Emul 38850.....	3 g	0,56%
Sal	2 g	0,37%

Mezclar la yema con Natur Emul y el azafrán. Montar, entre 50 y 60 °C, a medida que se añade la mantequilla clarificada.

ELABORACIÓN PRINCIPAL

Mochi de patata	60 g	36,36%
Espuma de boletus	50 g	30,30%
Huevo	55 g	33,33%
Lasca de parmesano	1 u	

Saltear los mochis en una nuez de mantequilla y disponer en la base del plato. Poner el huevo cocinado a 63,5 °C durante 30 minutos al lado. Cubrir con la espuma.



MOCHI DE PATATA

Puré de patata semi líquido	500 g	83,33%
Kudzu 38977	100 g	16,67%

Mezclar el puré y el Kudzu con unas varillas y llevar a ebullición. Una vez conseguida una masa elástica, colocar en una manga y escudillar los mochis en agua con hielo. Reservar en aceite de oliva para su utilización.



ESPUMA DE BOLETUS

Cebolla.....	300 g	11,86%
Boletus congelados.....	1000 g	39,53%
Oporto	150 g	5,93%
Nata 35% Elle&Vire 36613.....	400 g	15,81%
Leche.....	500 g	19,76%
Proespuma Caliente 38973.....	80 g	3,16%
Aceite de oliva	100 g	3,95%

Sofreír la cebolla bien picada en el aceite 20 minutos a fuego medio. Añadir los boletus y sofreír 10 minutos más. Añadir el Oporto y reducir. Añadir la leche y la nata y reducir 5 minutos. Triturar bien y pasar por un colador fino. Añadir Proespuma y triturar. Verter en un sifón y reservar al baño María a 60°C.

ELABORACIÓN PRINCIPAL

Royal de gamba	40 g	29,63%
Gamba roja	60 g	44,44%
Escabeche	20 g	14,81%
Aire de mantequilla de gamba	10 g	7,41%
Hinojo	5 g	3,70%

Marinar las gambas en el escabeche durante 10 minutos y disponerlas sobre la royal. Añadir una *brunoise* de hinojo muy fina y terminar con el aire de mantequilla de bisque.



ROYAL DE GAMBA

Caldo de gambas	800 g	79,37%
Nata 35% Elle&Vire 36613	200 g	19,84%
Pro-Pannacotta 38970	4 g	0,40%
Sal	4 g	0,40%

Mezclar todos los ingredientes en frío con unas varillas. Llevar a ebullición y verter en el molde deseado. Reservar en nevera. Dejar gelificar 1 hora antes de usar.



AIRE DE MANTEQUILLA DE GAMBA

Cabeza de gambas	300 g	19,28%
Apio	300 g	19,28%
Hinojo	150 g	9,64%
Tomate concentrado Culinary Journey 37732 ..	100 g	6,43%
Licor de anís	100 g	6,43%
Aceite de oliva	80 g	5,14%
Ajo	20 g	1,29%
Lecitina de soja 38754	6 g	0,39%
Mantequilla 82% Elle&Vire 36637	500 g	32,13%

Cortar las verduras y sofreír en el aceite 15 minutos a fuego lento. Añadir el tomate concentrado y el anís y reducir a seco. Añadir las cabezas de las gambas y sofreír 5 minutos más mientras se van aplastando para sacar todos los jugos. Añadir la mantequilla e infusionar durante 2 horas a 70 °C. Colar y decantar la parte grasa. Añadir la lecitina y triturar.

ELABORACIÓN PRINCIPAL

Caldo de 'escudella'.....	40 g	32%
Masa dim sum de espinacas.....	25 g	20%
Salsa grebiche	20 g	16%
Relleno dim sum	40 g	32%

Desmigajar toda la carne de la 'escudella' y rellenar los dim sum con ella. Cocer el dim sum al vapor 3 minutos y colocarlo en un bol. Añadir el caldo caliente y terminar con la salsa grebiche.



CALDO DE 'ESCUDELLA'

Cebolla.....	150 g	1,66%
Zanahoria.....	120 g	1,33%
Hinojo	150 g	1,66%
Puerro.....	150 g	1,66%
Col	500 g	5,53%
Hueso de cerdo	1000 g	11,07%
Careta de cerdo.....	500 g	5,53%
Panceta de cerdo.....	500 g	5,53%
Muslos de pollo	400 g	4,43%
Jarrete de ternera	500 g	5,53%
Clara de huevo.....	60 g	0,66%
Agua.....	5000 g	55,33%
Flaxfiber 42151.....	6 g	0,07%

Poner toda la carne en una olla con el agua y hervir durante 30 minutos. Añadir la verdura y dejar cocer durante 3 horas a fuego muy lento hasta obtener 2 litros de caldo. Clarificar el caldo con las claras semimontadas y triturar con Flaxfiber para espesar.



MASA DIM SUM DE ESPINACAS

Harina de fuerza Granpasta		
Molino Quaglia 34421	140 g	35,90%
Almidón de tapioca.....	40 g	10,26%
Almidón de arroz glutinoso 38469.....	40 g	10,26%
Agua.....	150 g	38,46%
Espinacas liofilizadas en polvo 38604.....	20 g	5,13%

Mezclar todos los sólidos en un robot de cocina con el gancho y trabajar hasta que queden bien integrados. Añadir el agua y seguir trabajando hasta obtener una masa compacta que se desprege del bol. Seguir girando unos 10 minutos para desarrollar el gluten y obtener una masa elástica pero firme. Transcurrido ese tiempo, guardar la masa en un bol con film a contacto en la nevera durante una hora antes de trabajar.

Limonada Bergamota y Menta

Receta original de L'Ecole Valrhona

Receta calculada para 1,8 L de mix.

1000 g Agua
300 g Azúcar moreno SOSA
15 g Hierbabuena
**200 g Bergamote Fantastico et Femminello
en puré 100% ADAMANCE**
**300 g Lima de Persia en puré 100%
ADAMANCE**

Realizar un almíbar con el agua y el azúcar. Infundar en la hierbabuena durante 10min. Colar y enfriar. Incorporar los purés y reservar en frío hasta el servicio.

Servir acompañado de agua con gas en proporción 3-1, hielo pilé y hierbabuena fresca.

Pavlova exótica

Receta original de L'École VALRHONA

Receta calculada para 25 postres

Merengue de piña

- 135 g Sustituto de claras sabor piña
- 115 g Azúcar
- 20 g Trehalosa SOSA
- 4,6 g Flaxfiber SOSA

Coco rallado SOSA

En batidora con varillas montar el sustituto de claras de piña. Incorporar poco a poco el azúcar previamente mezclado con la trehalosa y la xantana. Montar hasta obtener un merengue firme. Con ayuda de un chablón realizar discos de 6cm de diámetro. Espolvorear con coco rallado y secar en horno a 75°C por al menos 3h. Reservar en un recipiente hermético hasta su uso.

Sustituto de claras sabor piña

- 4,1 g Potatowhip cold SOSA
- 8,2 g Gelcrem cold SOSA
- 68 g Agua
- 57 g Zumo de piña

Triturar con túrmix todos los ingredientes. Dejar hidratar al menos 30 min antes de montar.

Compota de mango y pasión

- 50 g Azúcar
- 6 g Pectina NH SOSA
- 115 g Maracuyá en puré 100% ADAMANCE
- 185 g Mango Kesar y Alphonso en puré 100% ADAMANCE
- 50 g Glucosa DE38/40 SOSA
- 135 g Cubitos de mango

Mezclar el azúcar y la pectina NH. Calentar los purés de maracuyá y mango y la glucosa a 40°C. Incorporar la mezcla de pectina y azúcar NH. Agrega los cubos de mango crudo, llevar a ebullición durante 2 minutos y reservar en el frigorífico.

Espuma Amatika 35% vainilla

- 340 g Bebida de almendras
- 24 g Azúcar
- 2 g Pectina X58 SOSA
- 150 g COBERTURA AMATIKA BLANCHE 35%
- 4 g Vainilla Tadoka NOROHY
- 1,5 g Sal

Mezclar el azúcar y la pectina X58. Calentar la bebida de almendras, con la sal y la vainilla. Agregar la mezcla de azúcar y pectina. Llevar a ebullición sin parar de remover.

Verter poco a poco la mezcla caliente sobre la cobertura semi-fundida y mezclar con una

lengua hasta crear un núcleo elástico. Continuar vertiendo el líquido. Mezclar con túrmix para perfeccionar la emulsión. Cristalizar la preparación en el frigorífico antes de colocar en sifón. Agregar 2 cartuchos de gas. Agitar y dejar reposar durante 10 minutos antes de usar.

Crujiente coco OABIKA

60 g	Coco laminado SOSA
30 g	OABIKA
0,75 g	Flor de sal de Guérande SOSA
3 g	Extracto de vainilla NOROHY
7 g	Azúcar de coco SOSA

Mezclar todos los ingredientes.
Hornear sobre silpat a 140°C aproximadamente 10 minutos o hasta obtener un color dorado cálido

Gel de lima y jengibre

65 g	ABSOLU CRISTAL glaseado neutro
10 g	Agua
6 g	Zumo de jengibre
20 g	Lima de Persia en puré 100% ADAMANCE
1,5 g	Ralladura de lima
0,2 g	Flaxfiber SOSA

Triturar el puré de fruta descongelado con el zumo de jengibre, el glaseado, la ralladura y el Flaxfiber.
Reservar y conservar a 4 °C

MONTAJE Y ACABADO

Realizar el merengue. Con ayuda de un chablón de 2mm realizar discos de 6cm de diámetro. Espolvorear con coco rallado y secar en horno a 75°C por al menos 3h. Reservar en un recipiente hermético hasta su uso.

Realizar la compota, la espuma, el crujiente y el gel.

Al momento del servicio, colocar un primer disco de merengue en el centro del plato. Colocar enseguida la compota (15g) y un segundo disco de merengue por encima. Colocar la espuma (20g), el crujiente (3g), y un tercer disco de merengue por encima. Terminar colocando trazos de gel (3g) alrededor del montaje. Servir enseguida.

Tartaleta Hukambi, mandarina y café

Receta original de L'École VALRHONA

Receta calculada para 50 tartaletas LRN ref. 41599

Frangipane de nuez de pecán y café

140 g	Mantequilla
25 g	Extracto de granos de café NOROHY
140 g	Azúcar glas
140 g	Nuez de pecán SOSA
15 g	Fécula de patata SOSA
75 g	Huevos

Trabajar la mantequilla para obtener textura pomada (atención no montarla) después añadir la pasta de granos de café, el azúcar glas, la nuez de pecán molida y la fécula. Incorporar los huevos poco a poco. Rellenar los fondos de tartaleta enseguida. Hornear a 175°C por 7 minutos aproximadamente.

Compota de mandarina y yuzu

330 g	Mandarinas
85 g	Yuzu Citrus Junos en purée 100% ADAMANCE
85 g	Azúcar
5 g	Pectina NH SOSA

Separar un 10% del azúcar para mezclar con la pectina NH, lavar y limpiar bien las mandarinas. Blanquearlas tres veces en una gran cantidad de agua. Escurrirlas, cortarlas en dos, después pesar la masa obtenida. Con un robot, triturarlas con la pulpa de yuzu y el resto del azúcar. Llevar a ebullición y reducir a fuego lento removiendo con energía durante unos 5 minutos. Añadir por último la mezcla de azúcar y pectina y dar de nuevo un hervor. Enfriar rápidamente. Reservar en nevera.

Ganache Intensa Entremets y Tartas Hukambi 53%

130 g	Leche entera
87 g	Nata 35%
1,7 g	Pectina X58 SOSA
7 g	Azúcar
250 g	COBERTURA HUKAMBI 53%
26 g	MANTECA DE CACAO

Calentar la leche y la nata a 40/45 °C. Incorporar la mezcla de azúcar y pectina y llevarlo todo a ebullición durante unos segundos para activar la pectina correctamente. Emulsionar con vertiéndola progresivamente sobre la manteca de cacao y el chocolate parcialmente fundido. Mezclar con túrmix para perfeccionar la emulsión. Verter en los moldes o tartas a 40/45°C, y dejar cristalizar durante al menos 2 horas a 4 °C.

Glaseado absolu cristal para pulverizar

275 g ABSOLU CRISTAL glaseado neutro
25 g Agua

Llevar a ebullición el glaseado Absolu Cristal con el agua. Pulverizar seguidamente con pistola a unos 80° C.

Coulis de mandarina

90 g Mandarina Ciaculli en purée 100%
ADAMANCE
9 g Azúcar
0,8 g Flaxfiber SOSA

Triturar todo con túrmix. Reservar en nevera

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la frangipan. Rellenar los fondos de tartaleta enseguida (7g). Hornear a 175°C por 6 minutos aproximadamente. Enfriar.

Realizar la ganache, colocarlo en moldes de mini savarin de 3 cm (7g). Cristalizar en nevera. Congelar para desmoldar. Pulverizar con glaseado neutro.

Realizar la compota y el coulis de mandarina.

Colocar la compota por encima de la frangipane (5g). Colocar enseguida la ganache pulverizada.

Al momento del servicio, terminar colocando el coulis sobre el cremoso (1g) y nueces de pecán cantonesas.

Trufas Komuntu 80%

Receta original de L'École VALRHONA

Receta calculada para 120 bolas huecas negras ref. 1732

Ganache trufa

350 g	Nata 35%
145 g	Glucosa DE60 SOSA
5 g	Sal
450 g	COBERTURA KOMUNTU 80%
75 g	Aceite de girasol
50 g	Sorbitol liquido SOSA

Calentar nata con el sirope de glucosa y la sal a 50°C aproximadamente. Verter progresivamente la mezcla sobre la cobertura parcialmente fundida con el aceite, mezclar en el centro para crear un "núcleo" liso, elástico y brillante, señal de una emulsión iniciada. Conservar esta emulsión añadiendo poco a poco el líquido restante. Mezclar con túrmix para perfeccionar la emulsión. Incorporar el sorbitol y mezclar de nuevo. ATENCIÓN: La temperatura de la ganache al momento de rellenar los bombones debe ser inferior a 35°C

Grué garrapiñado

250 g	GRUE DE CACAO
120 g	Jarabe 30°B
4 g	Flor de sal de Gueránde

Triturar finamente el grué. Realizar un jarabe con el azúcar y el agua, llevar a 120°C. Verter el grué y la sal en el jarabe y arenar todo. Extender sobre hoja Silpat y dejar enfriar.

Mezcla de baño para trufas

400 g	COBERTURA KOMUNTU 80%
80 g	MANTECA DE CACAO

Fundir la cobertura con la manteca de cacao. Atemperar antes de utilizar.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la ganache y rellenar las bolas vacías (9g) vigilando que la temperatura de la ganache sea inferior a 35°C. Dejar cristalizar 24 horas a 17°C y 60% de higrometría. Con ayuda de una pistola térmica de cristalizar los bordes de las bolas vacías, después obturarlas con cobertura negra atemperada. Una vez cristalizadas, colocar las trufas en un barreño, después bañarlas ligeramente con la mezcla de baño atemperada. Rebozar en el crujiente de grué. Conservar a 17°C y 60% de higrometría.