

a}
apicius



Pastry Revolution



á apicius



PāstryRevolution



El hombre que susurraba a los helados

Muchos años han pasado ya desde que aquel humilde cocinero del restaurante familiar se trasladó a una gran feria de alimentación que se celebraba en Barcelona. Tenía la obsesión de hacer helados y necesitaba la "maquinita mágica".

- Hola, quiero una máquina para hacer helados.
- Pero, ¿tú ya sabes hacer helados?

Primer problema... No entraba en sus planes que fuera necesario saber hacer helados. Entonces se fue a otro stand y allí se topó con una vitrina repleta de helados de mil sabores nuevos para él.

- Hola, ¿quieres probar? ¿Sabes hacer helado?
- Si tú me enseñas los haré mejor que tú.

Esa contestación hizo que al maestro italiano Angelo Corvitto le cayera en gracia el joven cocinero. Y todo cuadró. Años más tarde Fernando se ha convertido en el gran gurú de la heladería en España. Imparte cursos y asesora un gran número de restaurantes españoles de renombre internacional. Junto a su mujer y desde su obrador, a pocos kilómetros de Logroño, elabora unos helados que se caracterizan por la calidad y excelencia de sus materias primas. En la capital riojana tiene un punto de venta al público (DellaSera, C/ Portales, 28) que sólo abre los meses más calurosos. Aunque ésta es otra de sus obsesiones: ¿por qué la gente no consume helado en invierno, y, sin embargo, los refrescos se toman con cubitos de hielo?

Hacer helado es fácil si se siguen los pasos adecuados. "El problema surge cuando vas fallando en los pasos que se deben seguir y, de este modo, es fácil que el helado sea un desastre", asegura. Los ingredientes deben ser todos de absoluta calidad, siendo respetuosos con sus características organolépticas y sus puntos de maduración y, evidentemente, de caducidad. Un helado de calidad es sinónimo de respeto: respeto por una pasteurización adecuada y el respeto a los tiempos necesarios para su maduración y mantecación que se detallan en cada una de las elaboraciones que Fernando presenta.

Si estas cuestiones básicas no se respetan es cuando el helado empieza a restar calidad y surgen problemas como la cristalización (resultante de una mantecación lenta o bien por la ruptura de cadena del frío); un helado gomoso o chichoso (por un exceso de estabilizante neutro); textura de arena en boca (debido a que hay demasiada lactosa en la fórmula); o el que tenga sabor metálico (por una mala manipulación/conservación).

Sombra de higuera

...o cómo hacer el mejor helado de higos sin higos

Es un helado cremoso a través de una maceración de brotes de hoja de higuera y palos de la poda de su última vegetación. Se consigue transmitir todo el aroma de una higuera en una tarde verano...

Ingredientes: 95 g de leche entera, 272 g de nata (35% mg), 70 g de leche en polvo (1% mg), 170 g de dextrosa, 38 g de sacarosa, 5 g de estabilizante natural, 350 g de maceración de sombra de higuera (un coupage macerado a base de hojas y palos de higuera).

Proceso (paso a paso en página contigua): Mezclar la leche, la nata, la leche en polvo, la dextrosa y la maceración de higuera. Calentar removiendo constantemente. A 40° C añadir el neutro estabilizante natural mezclado con la sacarosa. Subir a 85° C y rápidamente, en batidador o baño maría inverso, enfriar hasta 2° C. Dejar madurar la mezcla 6 horas. Mantecar. Sacar el helado de la mantecadora y abatir hasta -18° C. Reservar hasta el día posterior.

The ice cream whisperer

Many years have now passed since that humble chef of a family-owned restaurant visited a large food exhibition in Barcelona. He was obsessed by the idea of making ice cream and needed the 'magic machine'.

- Hi, I'm looking for an ice cream machine.
- But do you know how to make ice cream?

Problem number one. The need to know how to make ice cream did not figure in his plans. So he went to another stand and there he came across a display case filled with ice creams in a thousand flavours unknown to him.

- Hello! Would you like to try some?
Do you know how to make ice cream?
- If you show me, I'll make it better than you can.

Amazingly enough, the Italian master Angelo Corvitto decided to take the young chef up on his challenge. And so it came to pass. Years later Fernando has become the grand guru of ice cream-making in Spain. He gives courses and advises a large number of restaurants in Spain of international renown. Together with his wife, at his workshop a few kilometres outside Logroño, he makes ice cream that is characterised by the quality and excellence of its raw materials. He has a retail outlet in the Riojan capital (DellaSera, C/ Portales, 28) that is only open during the hottest months. Although this is another of his obsessions: why don't people eat ice cream in winter, yet they have their soft drinks with ice?

Making ice cream is easy if you follow the right steps. "Problems arise when you make mistakes in the steps you need to follow, and that's why it's easy to make a mess of ice cream," he explains. The ingredients should all be of the highest quality; you have to respect their organoleptic properties, be attentive to moments of peak maturation and, obviously, know when they are passed their prime. A quality ice cream is a symbol of respect: respect for adequate pasteurisation and respect for the times required for maturation and churning, which are detailed for each of the preparations presented by Fernando.

It is when these basic points are not followed that the ice cream begins to lose quality and problems arise, such as crystallisation (resulting from slow churning or breaks in the cold chain); rubbery or chewy ice cream (owing to excessive use of stabiliser); gritty texture (owing to too much lactose in the formula); or a metallic taste in the ice cream (resulting from poor handling/storage).

In the shade of a fig tree

...or how to make the best figless fig ice cream

This is a creamy ice cream achieved by macerating fig leaf shoots and sticks pruned from the tree after a previous season's growth. It conveys all the aromas of a fig tree on a summer's evening...

Ingredients: 95 g full cream milk, 272 g cream (35% fat), 70 g powdered milk (1% fat), 170 g dextrose, 38 g sucrose, 5 g natural stabiliser, 350 g 'fig tree shade' infusion (a blend of infusions made by macerating leaves and sticks cut from a fig tree).

Method (step by step on the adjoining page): Mix together the milk, cream, powdered milk, dextrose and 'fig tree shade' infusion. Heat while stirring constantly. Add the stabiliser mixed with the sucrose when the temperature reaches 40°C. Raise the temperature to 85°C, then chill to 2°C, either in a blast chiller or an ice bath. Leave the mixture to mature for 6 hours. Churn. Remove the ice cream from the machine and chill to -18°C. Set aside until the next day.



ā apicius



PāstryRevolution



Sorbet de orejones de albaricoque, flor de almendro, miel de brezo y toques cítricos

A través de este sorbete se pretende reproducir la sensación que se aprecia en la cata de un Tokaji 5* jugando con los matices que surgen en su degustación.

Agua de orejones de albaricoque
Calentar 1000 g de agua a 45° C y añadir 250 g de orejones de albaricoque, dejar infusionar un mínimo de 8 horas y colar.

Maceración de hoja de almendro
En 1000 g de agua fría (2° C) añadir 60 g de flores de almendro recién recolectadas. Hacer un vacío total y dejar macerar durante 5 días. Transcurrido este tiempo, colar.

Maceración de pieles cítricas
En 1000 g de agua fría rallar, con la ayuda de un microplane, 15 g de piel de mandarina, 5 g de piel de naranja y 5 g de piel de kumquat. Dejar macerar durante 2 horas y colar.

Sorbet
Ingredientes: 481 g de agua de orejones, 150 g de agua de flor de almendro, 92 g de dextrosa, 100 g de sacarosa, 7 g de estabilizante natural, 70 g de miel de brezo, 100 g de infusión de pieles.
Proceso: Mezclar el agua de orejones con la dextrosa y calentar removiendo constantemente a 40° C. Añadir el neutro estabilizante natural mezclado con la sacarosa, y la miel, subir a 85° C y rápidamente, en abatidor o baño maría inverso, enfriar hasta 2° C.
Añadir la maceración de flor de almendro y la maceración de pieles de cítricos y dejar madurar la mezcla durante 6 horas. Mantecar. Sacar el helado de la mantecadora y abatir hasta -18° C. Reservar hasta el día posterior.

Dried apricot, almond flower and heather honey sorbet with a hint of citrus

This sorbet is an attempt to reproduce the sensations experienced when sampling a Tokaji 5* by playing with the subtle flavours that arise during its tasting.

Dried apricot water
Heat 1 l of water to 45°C and add 250 g of dried apricot. Leave to infuse for at least 8 hours, then strain.

Almond flower infusion
Add 60 g of freshly picked almond flowers to 1 l of cold water (2°C). Vacuum seal at 100% and leave to macerate for 5 days. Strain.

Citrus zest infusion
Use a Microplane grater to grate 15 g of mandarin zest, 5 g of orange zest and 5 g of kumquat zest into 1 l of cold water. Leave to macerate for 2 hours and strain.

Sorbet
Ingredients: 481 g dried apricot water, 150 g almond flower water, 92 g dextrose, 100 g sucrose, 7 g natural stabiliser, 70 g heather honey, 100 g citrus zest infusion.
Method: Mix the dried apricot water with the dextrose and heat to 40°C while stirring constantly.
Add the stabiliser mixed with the sucrose, and the honey, and raise the temperature to 85°C. Chill the mixture to 2°C, either in a blast chiller or an ice bath.
Add the almond flower and citrus zest infusions and leave to mature for 6 hours. Churn. Remove the sorbet from the ice cream machine and chill to -18°C. Set aside until the next day.

grate gastronomía

200 - 201



Crema de aceite de oliva virgen extra arbequina,
Apfelwein y mostaza

Este helado está concebido para ser el acompañante de una alcachofa asada, siendo válido su resultado como conjunto, "arropando", que no protagonizando el bocado.
 Ingredientes: 583 g de agua, 112 g de leche en polvo (1% mg), 105 g de dextrosa, 7 g de estabilizante natural, 8 g de sal, 65 g de aceite de oliva virgen extra, 120 g de Apfelwein (vino de manzana).
 Proceso: Mezclar el agua, la leche en polvo y la dextrosa. Calentar removiendo constantemente. A 40° C añadir el neutro estabilizante natural mezclado con la sal y, cuando alcance los 65° C, añadir el aceite. Subir a 85° C y rápidamente, en abatidor o baño maría inverso, enfriar hasta 2° C. Dejar madurar la mezcla durante 6 horas. Verter en la mantecadora esta mezcla y pasados 2 minutos añadir directamente a la mantecadora el Apfelwein (vino de manzana). Sacar el helado de la mantecadora y abatir hasta -18° C. Reservar hasta el día posterior para que los matices sean más pronunciados.

Arbequina extra virgin olive oil,
Apfelwein and mustard cream

This ice cream was designed to accompany roasted artichokes, with which it pairs very well as it complements each mouthful without overpowering.

Ingredients: 583 ml water, 112 g powdered milk (1% fat), 105 g dextrose, 7 g natural stabiliser, 8 g salt, 65 g extra virgin olive oil, 120 g Apfelwein (German apple cider).
Method: Mix together the water, powdered milk and dextrose. Heat the mixture while stirring constantly. Add the stabiliser mixed with the salt when the temperature reaches 40°C. Add the oil at 65°C. Raise the temperature to 85°C, then chill to 2°C, either in a blast chiller or an ice bath. Leave the mixture to mature for 6 hours. Transfer the mixture to the ice cream machine and churn. Add the Apfelwein to the machine after 2 minutes. Remove the ice cream from the machine and chill to -18°C. Set aside until the next day so that the different flavours will be more pronounced.



Sorbete de Racima Graciano

La importancia de este sorbete está en la elaboración de un buen mosto ya que cada año, por suerte, la climatología marca definitivamente cómo será la cosecha. Este año en concreto el otoño, ha sido fresco y húmedo y no ha permitido desarrollar mucho el potencial de la racima, así que para la elaboración del mosto, se ha sometido a un primer sangrado, para eliminar acidez y concentrar los azúcares..
 Ingredientes: 378 g de agua, 130 g de dextrosa, 47 g de sacarosa, 7 g de estabilizante natural, 38 g de azúcar invertido, 400 g de racima de graciano.
 Proceso: Mezclar el agua y la dextrosa y calentar removiendo constantemente. A 40° C añadir el neutro estabilizante natural mezclado con la sacarosa y el azúcar invertido. Subir a 85° C y rápidamente, en abatidor o baño maría inverso, enfriar hasta 2° C. Añadir el mosto de racima y dejar madurar la mezcla durante 6 horas. Mantecar. Sacar el helado de la mantecadora y abatir hasta -18° C. Reservar hasta el día posterior.

Graciano grape sorbet

The key to this sorbet lies in the preparation of a good grape must, given that, as a matter of chance, the weather conditions determine what the harvest will be like each year. Specifically, last autumn was cool and damp, which did not allow the potential of the grapes to be developed very much, so in order to make the must, it was subjected to a first light pressing to remove acidity and to raise the sugar concentration..
Ingredients: 378 ml water, 130 g dextrose, 47 g sucrose, 7 g natural stabiliser, 38 g invert sugar, 400 g Graciano grapes.
Method: Mix the water and dextrose and heat while stirring constantly. Add the stabiliser mixed with the sucrose and invert sugar when the temperature reaches 40°C. Raise the temperature to 85°C, then chill to 2°C, either in a blast chiller or an ice bath. Add the must and leave the mixture to mature for 6 hours. Churn. Remove the ice cream from the machine.

