DULCE WASABI

Andrés Lara

TOKIO
www.andreslara.com

Siempre atento a nuevos retos creativos, el pastelero Andrés Lara nos sorprende en esta ocasión con un vistoso postre en el que confluyen tres de sus grandes pasiones: el arte, la pastelería y la cultura gastronómica asiática. El punto de partida de este postre no es otro que una inolvidable experiencia gustativa que tuvo a los 18 años, cuando probó por primera vez un plato salado a base de caballa, wasabi y manzana verde. Ya entonces supo que algún día recrearía esos sabores en un postre, una vez tuviera las herramientas para encarar el reto con éxito. La misión: encontrar una asociación exitosa entre el wasabi y la manzana verde. **Para lograrlo, se apoya en una cobertura blanca. "Aunque pueda parecer que el wasabi es demasiado agresivo para un postre, la acidez de la manzana y el sutil dulzor del chocolate blanco ayudan a construir un postre etéreo". Un postre en el que conviven con armonía notas dulces, saladas, agrias y picantes. Este postre se enmarca dentro del proyecto Cacao Collective, que ofrece valor añadido a los clientes de la firma a través de recetas y eventos exclusivos y de acercar el mundo de las plantaciones de cacao al profesional. Invasion of The Plants es el primer gran tema de trabajo de este proyecto, que plantea el reto a los chefs de Cacao Barry de enfrentarse a un producto que tradicionalmente no está presente en la pastelería.**

Wasabi, Zephyr, manzana verde

Sorbete de manzana verde

250	g	puré de manzana verde (Boiron)
150	g	zumo de manzana verde fresco
20	g	puré de yuzu
35	g	glucosa en polvo
65	g	sacarosa
2	g	estabilizante para sorbete
110	g	agua
15	g	trimoline
4	g	sal maldon

Calentar agua a 40ºC y añadir los sólidos secos. Calentar a 85ºC. Dejar enfriar y añadir los purés y el zumo. Dejar madurar durante 6-12 horas y mantecar.

Ganache montada de Zephyr

500	g	nata
50	g	trimoline
50	g	sirope de glucosa
340	g	cobertura Zephyr
750	g	nata
1	u	vaina de vainilla

Calentar la primera cantidad de nata, el azúcar invertido, la glucosa y la vainilla a 70ºC. Despacio, emulsionar sobre la cobertura fundida a 40ºC. Añadir la segunda cantidad de nata. Mezclar bien y reservar 24 horas en nevera. Antes de colocar la ganache, montar con mucho cuidado.

Masa sablé crujiente

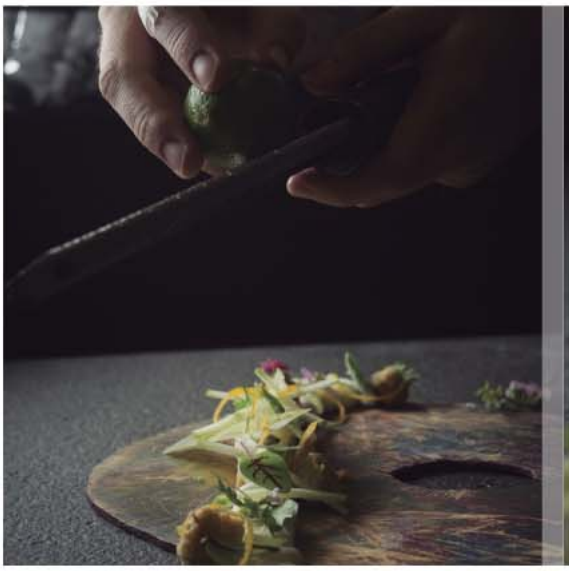
50	g	harina de avellana
200	g	mantequilla
3	g	sal maldon
140	g	azúcar moreno
83	g	huevos enteros
395	g	harina T55

Combinar mantequilla y azúcar moreno, y un 25% de las harinas. Lentamente ir añadiendo los huevos, y añadir el resto de las harinas. Dejar enfriar. Hornear a 150ºC hasta que esté crujiente.

Sobre una paleta de colores, distribuir en primer lugar la ganache montada de Zephyr.

Aderezar también con cítricos japoneses como el yuzu y el sudachi para dar aroma al postre.

Incorporar microvegetales Nasturtium cress, que refuerzan las notas de mostaza del wasabi.



Crumble de Zephyr

130	g	cobertura Zephyr
50	g	mantequilla
400	g	masa sablé crujiente
30	g	azúcar moreno
40	g	barquillo troceado
1	g	vainilla en polvo

Triturar la sablé en robot. Añadir la mantequilla fundida. Pasar a un bol y añadir los ingredientes secos. Por último, añadir la cobertura fundida. Mezclar suavemente. Colocar en moldes metálicos cuadrados de 2 mm de altura.

Gelée de manzana verde

500	g	puré de manzana verde
40	g	dextrosa
8	g	pectina NH
5	g	gelatina en polvo (200 Bloom)
12	g	puré de lima
0,8	g	gelespessa

Mezclar la dextrosa con la pectina y el gelespessa. Calentar el puré de manzana verde a 40ºC y añadir la mezcla de la dextrosa. Llevar a ebullición. Añadir la gelatina y el puré de lima. Dejar enfriar antes de colocar sobre el crumble de Zephyr.

En uno de los costados de la paleta incorporar una quenelle de sorbete de manzana verde. En el otro costado, rallar un poco de wasabi.