

romain fornell



hielo de diseño en la alta cocina

El jefe de cocina del restaurante barcelonés Caelis, Romain Fornell, ha elaborado un menú completo pensado de forma expresa para su presentación en diferentes tipos de envases de hielo. La tradicional cerámica siempre se ha caracterizado porque realiza la función de soporte y no interfiere en las cualidades organolépticas de los alimentos; en cambio el acertado contacto entre determinados ingredientes y el hielo puede modular sabores, cambiar texturas en un nuevo abanico de posibilidades creativas para los cocineros. Para llevar a buen puerto este encuentro es necesario emplear alimentos que no cristalicen al contacto con el hielo, por lo que son idóneos los derivados lácteos que han sido emulsionados.

Otra de las peculiaridades de la sustitución de la cerámica es la aportación de frescura al plato y la exclusividad de una vajilla que sólo va a ser utilizada una sola vez. Asimismo, a medida que la crema de vichyssoise permanece en el plato de hielo más densa se hace la textura, de modo que al final parece más bien un helado. Sin embargo hay que tener en cuenta que el plato tarda en descongelarse una media hora y que algunos alimentos como las ensaladas pueden dañarse con el hielo.

Nice Projects realiza estas piezas de hielo de forma personalizada y sin moldes. El tratamiento previo del agua asegura la transparencia del material y una calidad del agua que no altera el sabor del producto.



ingredientes

- 3 u piezas de puerro
- 200 g patata
- 100 g nata líquida (por cada 400g de sopa)
- 40 g caviar asetra
- c.s. cebollino
- c.s. aceite de oliva
- 3 l caldo blanco

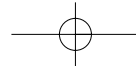
elaboración

Rehogar con aceite de oliva el puerro, añadir la patata, mojar con caldo blanco y cocer. Sumar la nata y depositar en un sifón con una carga.

MONTAJE y PRESENTACIÓN

Servir en un molde de hielo cuadrado. Poner una cuchara de caviar encima y el cebollino.

VICHYSOISE
de caviar
servida en
hielo



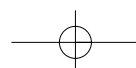
PARFAIT Kalamancini

ingredientes

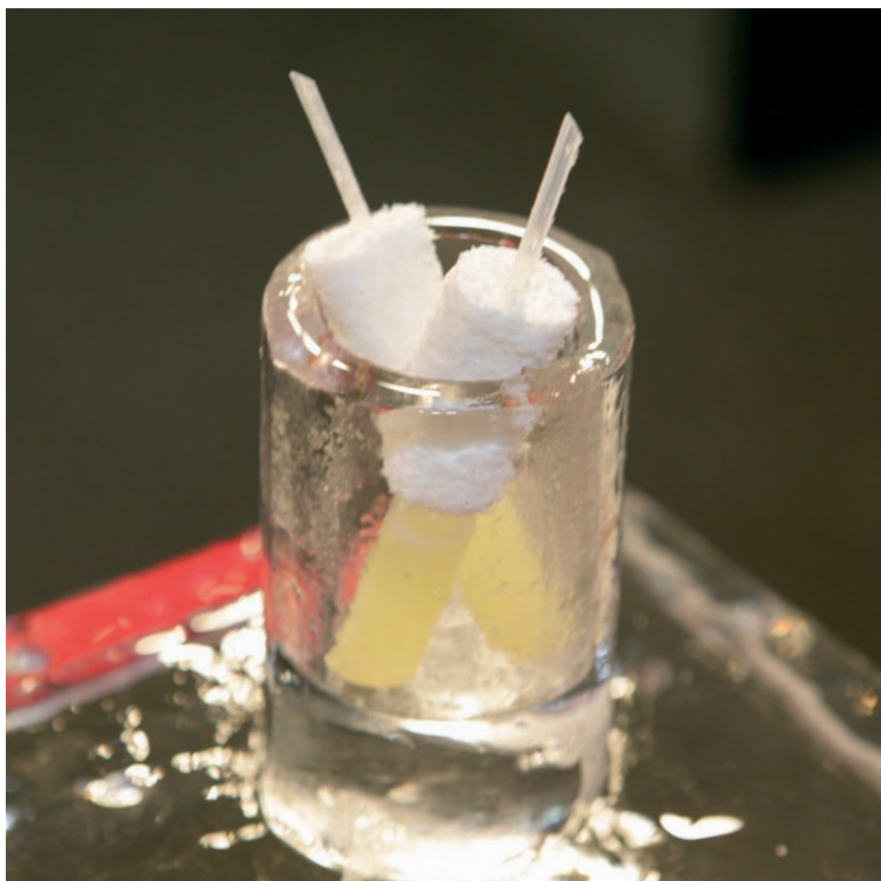
576 g yemas de huevo
500 g azúcar
500 g agua
1 pizca de nata
75 g limón Kalamancini

elaboración

Hervir el agua y el azúcar hasta hacer un sirope. Una vez logrado el sirope, verter encima de la yema, cocer al baño de maría durante 15 minutos. Añadir la gelatina y enfriar. Una vez enfriado, añadir la nata y el zumo de Kalamancini. Poner en el sifón con una carga de gas y emplatar.



PIÑA colada en bolsa



SOPA de piña

ingredientes

- 1 u piña
- 0,5 l agua
- 300 g azúcar
- 1 u ramita de vainilla

elaboración

Hervir el azúcar con agua. Añadir la piña. Dejar enfriar. Mezclar.

CREMA de coco

ingredientes

- 150 g crema de coco
- 150 g leche
- 2 u hojas de gelatina

elaboración

Mezclar los ingredientes en caliente. Enfriar. Colocar dentro de un sifón con una carga.

PIÑA secada

ingredientes

- 1 u piña

elaboración

Con la máquina de cortar jamón seccionar la piña y dejar secar un trozo en el horno a 80° C durante 6 horas.

MONTAJE y PRESENTACIÓN

Servir en una bolsita o en la cápsula de plástico. Montar con el coco y la teja de piña.

