

EL BLOG DE MADRID FUSIÓN

La focaccia de mantequilla aérea de Disfrutar



13 DE ENERO DE 2020

Oriol Castro y Eduard Xatruch (Disfrutar, Barcelona) han cocinado un menú completo sobre el escenario de Madrid Fusión, un menú con sus últimos logros en el tratamiento de las grasas, la creación de huevas de pescado de aves o la cocción al azúcar.**

Oriol Castro y Eduard Xatruch, cocineros del noveno mejor restaurante del mundo, han vuelto a sorprender en Reale Seguros Madrid Fusión con una cátedra de gastronomía. En esta ocasión, han dado un paso adelante en el trabajo con las grasas para crear nuevas texturas que ya presentaron en San Sebastian Gastronomika 2019 y lo han completado con varias propuestas de vanguardia gastronómica.

El dúo de Disfrutar (Mateu Casañas, el tercero en discordia, se ha quedado al frente del barco en Barcelona) ha empezado con una reflexión para el cliente: ¿Cuánta gente se lava las manos antes de

Buscar noticias |

**SUSCRÍBETE A
NUESTRA
NEWSLETTER**

correo electrónico *

- Quiero recibir comunicaciones comerciales de Madrid Fusión según mi perfil.
- Quiero recibir comunicaciones comerciales y novedades, por cualquier medio, de terceras entidades dedicadas a los sectores por parte de Madrid Fusión según mi perfil.

Continuar

ÚLTIMAS NOTICIAS



Kiko Moya replantea con tecnología la duración y el

comer? Preocupados, hicieron un estudio y “nos dimos cuenta que un 80% de los clientes no lo hace. Nos preocupó, también porque gran parte de nuestro menú actual se come con las manos”, así que, desde diciembre, “damos un gel al cliente antes de comer para que se lave las manos”. Se trata de un desinfectante que no deja aroma, y que el equipo de cocina del restaurante también utiliza desechando los guantes de látex “también por sostenibilidad”, explicaban.

Tras la acotación de servicio, Castro Y Xatruch se han puesto a cocinar y han mostrado sus últimas invenciones. “No es una invención, no es vanguardia, pero queríamos mostrar cómo un corte puede cambiar un plato”. Por ello, han empezado su ponencia gastronómica con una clase magistral de corte, con el que han presentado tres platos distintos pero con los mismos ingredientes: percebe, ostra, alga codium y caviar.

La vanguardia ha llegado con la continuación del trabajo con las grasas presentado en Gastronomika 19, mediante el que han conseguido nuevas texturas como aires y “esponjas” a partir de, por ejemplo, mantequillas. Ya habían presentado el trabajo con aceites, y ha sido ahora el turno de las mantequillas, con las que han presentado una “esponja muy áerea previo paso por la máquina de vacío”. Se trata de “un aire congelado con gusto a caviar”, un aire que se consigue gracias a la grasa de la mantequilla.

La mantequilla aérea resultante se presenta al cliente junto a una focaccia. “¿Cómo si no con pan podríamos acompañar una mantequilla?” Pero son Disfrutar y no es un pan cualquiera, claro, es una focaccia que funde la mantequilla al contacto, una focaccia elaborada con puré de brócoli conseguido gracias a la máquina OC’OO que ya presentaron en Madrid Fusión en 2018. “Es la primera vez que hacemos pan propio en Disfrutar”, explicaban.

Su penúltimo plato ha sido una versión de la hueva de pescado. “Nos encantan las huevas de pescado, y hemos creado con alginato huevas de ave con texturas de tocino”. “Es como una mojama de ave pero más untuosa, una salazón de huevo que puede aguantar hasta dos meses en perfecto estado”, pormenorizaba Xatruch. De vuelta, también han realizado una hueva de mújol pero de huevo, “un juego que consigue una textura más cremosa que la original pero menos mantecosa”.

Para acabar, el postre: Volcán de mango. Un plato elaborado a partir del típico carbón de Reyes con mango, que han cocinado al azúcar en vez de a la sal. Este postre se finaliza con unas pompas de agua de miel con manzana, “cogiendo la idea de las pompas de fresa de Arzak”. “Un homenaje a Juan Mari y también a Canarias, la tierra volcánica”. Un menú completo de innovación.

recorrido de los menús degustación

14 DE ENERO DE 2020



Nicolás Román y José Antonio Vigo Gómez ganadores de los concursos nacionales de Tapas y Tiraje de Mahou-San Miguel

14 DE ENERO DE 2020



El mundo al revés de Casa Marcial

14 DE ENERO DE 2020

FACEBOOK



TWITTER