Disfrutar utiliza el azúcar como método de cocción

Los chefs del noveno mejor restaurante del mundo vuelven a Madrid Fusión para sorprender con cocciones con azúcar y nuevas esferificaciones.

09 DE ENERO DE 2020

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, los cocineros del noveno mejor restaurante del mundo, vuelven fieles a su cita con Reale Seguros Madrid Fusión para desvelar sus últimos proyectos. En esta ocasión, dan un paso adelante en el trabajo con las grasas para crear nuevas texturas -que ya presentaron en San Sebastian Gastronomika 2019- y lo completan con las posibilidades de la cocción en azúcar así como mostrando nuevas posibilidades en el campo de las esferificaciones.

Recogiendo el guante del lema del congreso, “La cocina esencial”, los chefs de Disfrutar** (Barcelona) proponen una intervención “racional”, que muestre “la creatividad en la sencillez”, explica

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

Las alergias e intolerancias, un reto diario para los

Xatruch. Racional pero novedosa, al presentar la continuación del trabajo con las grasas mediante el que han conseguido ahora aires y “esponjas” a partir de, por ejemplo, mantequillas.

“Mostraremos cómo podemos erigir nuevos productos siempre a partir de otros con un alto contenido en grasas como las mantequillas o el caviar”, producto éste último con el que crearán una esponja helada, “muy aérea”, previo paso por la máquina de vacío. “Es un aire congelado con gusto a caviar”, avanza el chef.

Con la técnica de la esferificación, cocinarán también una nueva propuesta: las huevas de gallina y codorniz con la textura propia de las huevas de pescado, “con la textura de un tocinillo”, explica. Y sorprenderán finalmente con su último logro: la cocción con azúcar. “Igual que cocemos pescados a la sal, podemos cocer productos con azúcar”, avanzan unos chefs que demostrarán su teoría cocinando a la sal un típico carbón de Reyes relleno de mango.

La magia de la cocina de vanguardia. Disfrutar en Reale Seguros Madrid Fusión 2020.

restaurantes

14 DE ENERO DE 2020

René Franck: “El azúcar industrial limita la artesanía”

14 DE ENERO DE 2020

La cálida elegancia de los hermanos que vinieron del frío

14 DE ENERO DE 2020

FACEBOOK

MADRIDFUSIÓN
24 652 Me gusta

TWITTER

Tweets por @madridfusion

madrid fusion
@madridfusion

III CONCURSO TAPAS-NEGRINI CON PRODUCTOS ITALIANOS.
Jurado: Alberto Luchini, @nicolettanegrini , Stefano Sanino , @danigarcia7
Felicidades a los premiados y a todos los que han hecho el concurso posible.
@negrinispain#REALEMF20
Fotografía: @carlosbomboycaja