

Vatel

MAGAZINE

Eduardo da Silva

LA MANO Y LA MASA

EL AUGE DE LA PANADERÍA ARTESANAL

◆ La cocina francesa hoy ◆

El despertar de los fermentados

Mexico encebollado

\$60.00





30 AÑOS
DE EXCELENCIA
A LA FRANCESA



Patrocinador



f t G+ in v
www.bridordefrance.com
fneau@groupeleduff.com



La revista
de cocina,
desde la cocina

SUSCRÍBETE

6 NÚMEROS
\$ 320.00 PESOS

CONTACTO:
vatelclub@gmail.com



Vatel

MAGAZINE

Board

Guy Benoît Santoro
Azari Cuenca
Frédéric Lejeune

Staff

DIRECTOR EDITORIAL
Rodolfo Gerschman
gerschmanrodolfo@gmail.com

DIRECCIÓN DE ARTE
Leonardo Vázquez Conde
leonardo@macizo.com

ESCRIBEN
Juan Ramón Cárdenas Cantú
Rubén Hernández
Rodolfo Gerschman
Analuisa Béjar

EDITOR DE FOTOGRAFÍA
Pepe Fira

FOTOGRAFÍA
Pepe Fira
Rodolfo Gerschman

Comité Vatel Club 2019

| | |
|----------------------------|----------------------|
| PRESIDENTES ACTIVOS | DELEGADOS |
| Guy Santoro | REPOSTERÍA |
| Azari Cuenca | Laurent Troublé |
| | Marc Misseri |
| VICEPRESIDENTES | |
| Roberto Hernández | DELEGADOS PANADERÍA |
| Carlos Ramírez | Joan Bagur |
| | Eduardo Da Silva |
| TESORERO | |
| Frédéric Lejeune | COMISIÓN DE ADMISIÓN |
| | Stéphane Thomas |
| SECRETARIO | |
| David Hernández | COCINA JOVEN |
| | Sergio Camacho |
| COMUNICACIÓN | |
| Rubén Hernández | LOGÍSTICA Y EVENTOS |
| | Sabine Poirrey |

DELEGACIÓN REGIONAL

BAJA CALIFORNIA-ENSENADA
Javier Plascencia

MICHOACÁN
Hugo Mora

BAJA CALIFORNIA-LOS CABOS
Gerardo Rivera

NUEVO LEÓN-MONTERREY
Hugo Hernández

BAJÍO GUANAJUATO-LEÓN
Gustavo Palma

PUEBLA
Bruno Airagnes

BAJÍO QUERÉTARO
Aaron Chávez

QUINTANA ROO-COZUMEL
Philippe Fournier

CAMPECHE
Patrick Cros

QUINTANA ROO-RIVERA MAYA
Federico López

COLIMA-MANZANILLO
Nico Mejía

SAN LUIS POTOSÍ
Jorge Morales

GUERRERO-ACAPULCO
Jovani Esquivel

TAMAULIPAS
Angel Garcia

GUERRERO-IXTAPA
Fagner Moreira

VERACRUZ
Bruno Joly
Juan Luis Ruelas

JALISCO-GUADALAJARA
Jesús Ávila

YUCATÁN-MÉRIDA
Christian Bravo

JALISCO-NAYARIT
Thierry Blouët

Vatel

MAGAZINE

El pan es posiblemente el alimento cocinado más antiguo y más actual de la humanidad. Tras 6 mil años de historia recobra sus raíces y las hunde en la gastronomía de esta época. Su poder simbólico nace de atributos reales que impactan especialmente al imaginario colectivo. El poder de las manos es uno de esos atributos, revalorizado por contraste con una realidad en la cual tecnología e industria ponen a los procesos productivos en un plano alejado de nuestra percepción cotidiana. El pan tiene una matriz artesanal: se hace con las manos en casa o se compra en la tienda a sabiendas de que una o varias manos lo amasaron y tuvieron la suficiente paciencia para esperarlo al pie del horno. Nadie mejor que los protagonistas de esa historia que se gesta cada día para transmitirnos el peculiar momento que vive la panadería. En esta edición destacados chefs panaderos hablan al respecto. Descubrimos que tras el revival hay, claro está, una búsqueda de sabor, pero también un tema de salud. Que los legendarios vínculos entre el hombre y el pan fueron carcomidos por la producción industrial y que en los obradores panaderos germina la voluntad de revivir el idilio. También abordamos un tema afín: los fermentados. Una técnica antiquísima de conservación regresa como moda, abre la posibilidad de convertir lo que ya teníamos en nuevas materias primas y crea con ellas atractivos sabores. Otra nota interpela a jóvenes chefs acerca de la vigencia de la cocina francesa. Verán en estas páginas su sorprendente respuesta. Y damos la señal de partida para dos nuevas secciones: Vinos y Club Vatel. En Vinos iremos contando presente y pasado de las bodegas, mientras que en Club Vatel cubriremos las actividades del Vatel Club y otras instituciones culinarias. Seguimos avanzando entonces en el propósito que nos guía desde la primera edición: transmitir con fidelidad qué está sucediendo hoy en las cocinas mexicanas y del mundo, a través de una cobertura cada vez más amplia e inclusiva.

Guy Benoît Santoro

PRESIDENTE DE VATEL CLUB Y DEL BOARD DE VATEL MAGAZINE

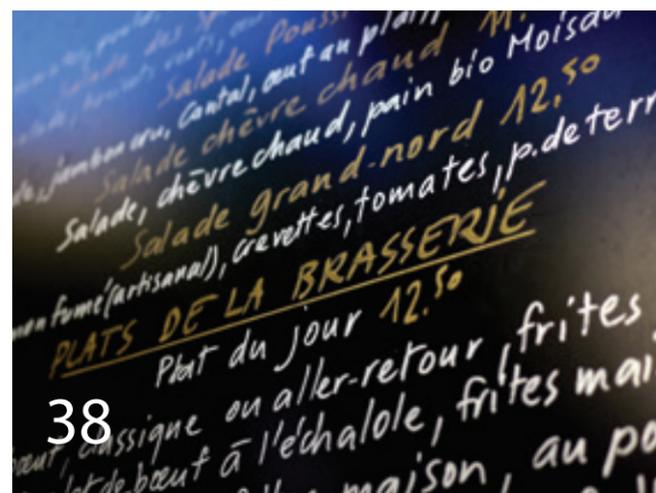
★

Rodolfo Gerschman

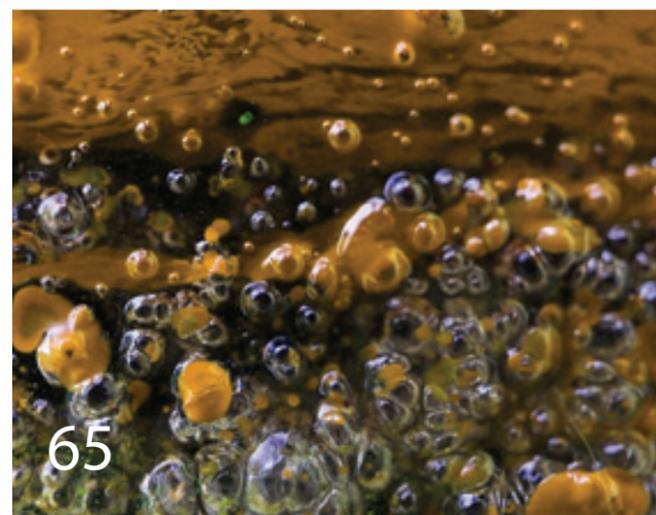
DIRECTOR EDITORIAL DE VATEL MAGAZINE



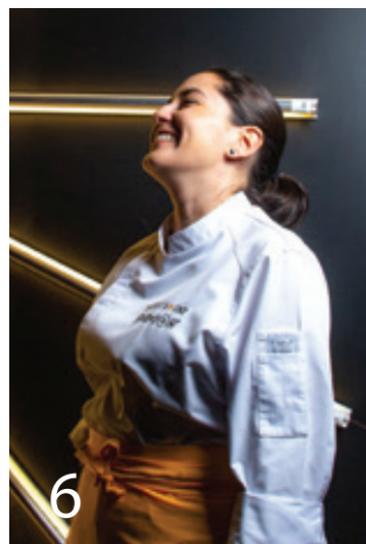
10



38



65



6



37



77



86

Contenido

6 Rostros

10 La mano y la masa

- 11 Eduardo Da Silva
- 18 Carlos Ramírez Roure
- 23 Liz Espejo
- 24 Miguel Gómez
- 26 Martin Niederberger
- 28 Juan Bagur i Bagur
- 32 Marc Misseri

38 La cocina francesa hoy

- 46 François Avernin
- 52 Eduarco Morali
- 58 Abel Hernández

65 Bajo el volcán de los fermentados

- 68 Yvan Mucharráz
- 72 Scarlet Lindeman
- 73 Armando Cajero

77 Encebollados

- 78 Fernando Martínez
- 83 Rodrigo Estrada

86 Daniel Milmo y Casa Madero

92 Cena Vatel 2019

94 Copa Vatel

En el marco de la Expo Gastronómica 2019

Recetas

CHEF EDUARDO DA SILVA

- 15 *Baguette a la antigua*
- 15 *Baguel da Silva*
- 15 *Pan de espinacas*

CHEF JUAN BAGUR I BAGUR

- 15 *Sourdough San Francisco*
- 16 *Pan de centeno*
- 16 *Pan Cristal*

CHEF MIGUEL GÓMEZ

- 16 *Cronuts*
- 21 *Pan de muerto*
- 21 *Pan de vino blanco higos turcos y almendras*

CHEF FRANÇOIS AVERNIN

- 44 *Caracoles a la bourguignone*
- 44 *Ravioles de beef bourguignone*
- 49 *Sopa de cebolla*

CHEF EDUARDO MORALI

- 50 *Magret de pato "a l'orange"*
- 50 *Paris-brest*

CHEF ABEL HERNÁNDEZ

- 54 *Confit de pato*
- 60 *Coq au vin*
- 62 *Steak frites*

CHEF YVAN MUCHARRAZ

- 70 *Robalo negro y mole blanco*

CHEF FERNANDO MARTÍNEZ

- 81 *Costilla cargada y dasin de cebollas*
- 81 *Almejas, cebollas pochadas, nage de frijol blanco*

CHEF RODRIGO ESTRADA

- 82 *Ceviche tatemado*
- 82 *Ceviche peruano*
- 84 *Leche de tigre*

Rostros

EL MURAL DE LAS DELICIAS Liz Galicia

Liz Galicia (33) se graduó en 2008 en el Instituto Suizo de Gastronomía y Hotelería de Puebla, ciudad donde nació. Después de algunas pasantías se integró en 2010 al restaurante El Mural de los Poblanos, del que es hoy la chef ejecutivo. Bajo su liderazgo el restaurante se consolidó como emblema de las tradiciones poblanas. Su cocina recala en platillos típicos que ha investigado en visitas a los pueblos del estado y cuyas recetas reinterpreta en algunos casos con un sesgo de autor: mole de chito y de pápalo, tlacoyos empedrados, chile con huevo, rabo de mestiza, huevos con longaniza de Tepeaca,... Y, por supuesto, sus imperdibles chiles en nogada durante septiembre.

NATURALMENTE MEJOR MOJARRA MEXICANA

Por excelencia, Regal Springs es el filete de pescado blanco de calidad superior, fresco o congelado:

- Fileteado artesanal, estética impecable.
- Sabor versátil y discreto, altos rendimientos, ideal para cualquier menú.
- Textura firme, carne jugosa. 100% Natural y libre de antibióticos, químicos y mercurio.
- Rico en proteína, bajo en calorías, grasas y carbohidratos. Excelente para dieta sanas y equilibradas.
- Prácticas honestas y estricto control de calidad para conservar su frescura.
- Sustentable y Trazable.



Producto Mexicano de Acuicultura Responsable



Conoce más: regalsprings.com.mx/food-service

stros



EL PAN ARTESANO

Kenny Kuri

Kenny Kuri (31) estudió en la escuela de Maricu, de donde han salido algunos notables panaderos artesanales del país. Tomó cursos luego con afamados reposteros como Paco Torreblanca, Frédéric Lalos, Johan Martín y Didier Rosada, además de trabajar con el chef Carlos Martínez-Roure, una etapa que considera particularmente formativa. En 2011 obtuvo el primer lugar en el concurso Tlaxcalli de panadería, que se lleva a cabo en la expo Abastur, y en 2014 la Copa Lessafre de Panadería en la categoría de Bollería. Actualmente es chef y socio de Bakers Pastelería y Panadería. Se perfila como una de las mayores promesas jóvenes en esta rama crecientemente importante de la gastronomía.



MERCI EN MÉRIDA

Regina Escalante

Regina Escalante (31) inició su formación a los 17 años en Portland, Estados Unidos, con la chef Cheryl Lewis. En Lyon, Francia, obtuvo luego las licenciaturas de Artes Culinarias y Administración de Hoteles y Restaurantes en el Instituto Paul Bocuse. También en Francia hizo prácticas en sitios con estrellas Michelin como el Hotel Crillon de París, con el chef Christopher Hache o Le Quinzième, con el chef Cyril Lignac. En 2014 abrió Merci en Mérida, en desayunos y almuerzos. El éxito la llevó a ampliar horarios y al segundo Merci. La ONG *The Nature Conservancy* la hizo vocera de la preservación del solar maya -versión local de la milpa- y ha participado en el capítulo la serie "Salt, Fat, Acid, Heat" de Netflix dedicado a la cocina de Yucatán.



La mano y la masa

TEXTO: RODOLFO GERSCHMAN

Durante décadas el pan habitó las mesas trivial e inerte; denigrado incluso como causa de obesidad, reacciones celíacas, diabetes y otros males. Finalmente reivindicado, gana espacio en las comidas, vuelto objeto del deseo gracias a los chefs panaderos y a la recuperación de las buenas prácticas artesanales.



La mano y la masa

EL DESTAPE DEL PAN ARTESANAL

Hay dos leyes de la física que se cumplen inexorablemente: la expansión continua del universo y la de la masa madre. Los buenos panaderos rinden culto a esa materia que prolifera y palpita, que se extiende y regresa bajo sus manos con mórbida complacencia; que se deja moldear a gusto sin por eso renunciar al rigor y la consistencia. De la masa madre se sabe cuando comienza -no cuando termina- y donde vive: duerme en el frío, que le sienta perfecto, en la trastienda del panadero, lista para desperdizarse cada madrugada junto al calor de los hornos. Entretanto, no pasa un día sin que se expanda. Todo artesano tiene la suya, que es algo así como su firma, dice el chef Eduardo Da Silva, quizá el *it panadero* de la ciudad de México, con cuartel general en Polanco.

— En Francia Poilâne sembró la suya en los años 1930—, ejemplifica, — y la mía nació en 2008.

Da Silva se inició en la panadería hace ya más de 20 años y el éxito no le ha borrado del rostro una sonrisa cándida en la que flotan firmeza y calidez, cualidades que les copió a sus panes o ellos a él.

Fue de los primeros en rescatar el arte de la panadería, que yacía sumido en un rincón oscuro de la gastronomía (otro que lo hizo, recuerdo, fue Sergio Roterman en Petit Cluny, que luego se convirtió en Trattoria de la Casa Nuova). Hasta hace 20 ó 30 años y salvo tales excepciones, era banal, homogéneo, industrial, más adorno que lujo gastronómico; y no obstante había restaurantes que se atrevían a cobrar por separado el insípido contenido de su panera. ☞ 19



El imán del pann

Eduardo Da Silva

Eduardo Da Silva (59) es tal vez el nombre más emblemático de la panadería artesanal en México, aquella que reivindica la esencia misma del oficio y que, por tanto, aspira al nivel más alto de calidad y diversidad. Llegó a los panes casi por azar; estudió administración y vendía zapatos cuando lo sorprendió la crisis de 1994 y quebró. Casi como quien toma un año sabático, cerró la tienda y emprendió estudios de cocina. “En Septiembre 1996 entré a la escuela de cocina de la Anáhuac del Sur. Como no tenía suficiente dinero para la colegiatura, ingresé al Cordon d’Or”, cuenta ahora. La primera clienta fue su hermana María, que le compró pasteles para el restaurante Casa Portuguesa. “En verdad lo que quería era poner un hotel pero me entusiasmé cada vez más y fui a ver a Maricú. Entré en un curso con ella, en el que éramos 22 mujeres y yo”. En 2000 encontró un local en Polanco y comenzó con un tipo de pastelería europea que al inicio tuvo poco éxito. En 2002 comenzó a hacer baguettes y croissants. Y a interesarse más en los procesos. “Cuando comencé con la masa madre éramos los únicos”, dice. “Como que aprendí los gestos del panadero y la masa me entendió, nos entendimos más bien”. Actualmente sus panaderías ya están en cinco puntos diferentes de la ciudad y disfruta de un prestigio tan constante como su masa madre.

RECETAS

Chef Eduardº dª Silvaa

Baguette a la antigua

2 piezas de 300 gramos

INGREDIENTES

210 gr de levain de uva
31 gr de harina tostada
242 gr de harina
124 gr de agua
2 gr de harina de Malta
4 gr de sal
2 gr de levadura

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en amasadora por 12 minutos en 1ra velocidad; a los 4 minutos agregar la sal. Dejar reposar en bloque con un pliegue en el medio por 30 minutos. Porcionar en bloques de masa de 300 gramos. Dar forma de baguette de 40 cm con puntas y una incisión a lo largo.

Bagel da silva

2 piezas de 150 gramos

INGREDIENTES

322 gr de harina
178 gr de agua
8 gr de miel
7 gr de levadura
5 gr de sal
83 gr de poolish

Pochado

400 gr de agua
20 gr de miel

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes excepto la sal en 1ra velocidad durante 5 minutos. Agregar la sal 2 minutos después. Continuar en 2da velocidad durante 4 minutos. Llevar la masa a la mesa en contacto directo y porcionar según necesidad. Bolear, dejar reposar 20 minutos para hacer la forma de los bagels.

Pan de espinacas

1 pieza de 500 gramos

INGREDIENTES

32 gr de Poolish
270 gr de harina
80 gr de espinacas
112 gr de agua
4 gr de levadura
4 gr de sal
4 gr de gluten

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en 1ra velocidad hasta que se incorporen. Cambiar a 2da velocidad por 6 minutos y trabajar la masa hasta que se vea integrada y de color verde. Agregar la sal a los 3 minutos. Hacer un pan largo de 25 centímetros con punta.

RECETAS

Chef Joan Bagurr

Sourdough San Francisco *50 horas de reposo*

INGREDIENTES

Masa madre
1 kg 200 gr de harina molida a la piedra t80
300 gr de harina molida a la piedra t150
1 lt 200 ml de agua
300 gr de levain liquido de San Francisco

Pan

2 kg 600 gr de harina molida a la piedra t80,
55 gr de sal
1 kg 300 gr de masa madre,
1lt 900 ml de agua fría

PREPARACIÓN

Hacer la masa madre y dejar reposar en bloque por 24 horas a 12°C. Al día siguiente mezclar secos (harina y sal) con la mitad de líquido y la masa madre. Agregar el resto del líquido poco a poco. Dejar reposar en bloque por 12 horas a 12°C. Dar una vuelta sencilla después de 1 hora y dejar reposar. Después del reposo preformar y formar las piezas en canasta o linos y dejar reposar por 12 horas a 12°C. Al día siguiente hacer cortes en el pan y hornear a 270°C. Bajar la temperatura del horno a 230° C durante 40 minutos con 30 segundos de vapor.

Chef Miguel Gómez

Pan de centeno 50%

INGREDIENTES

4 kg 750 gr de harina molida a la piedra t80
4 kg 750 gr de harina de centeno molida a la piedra
1 kg 200 gr de levain líquido
150 gr de sal
4 lt 400 ml de agua fría

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 250° C. Mezclar los secos (harina, harina de centeno y sal). Agregar líquidos (fermento natural y agua). Agregar agua poco a poco hasta terminar de mezclar y dejar reposar en bloque 12 horas a 4° C. Preformar y dejar reposar nuevamente entre linos a 16° C por 4 a 6 horas. Formar las piezas (barras u hogazas), sajar y fermentar a 22° C por unas 2 horas. Hornear a 280° C y bajar temperatura a 230° C con 25-30 segundos de vapor por 35 minutos aproximados, dependiendo de las piezas que se metan al horno.

Pan cristal

INGREDIENTES

4 kg 500 gr de harina molida a la piedra t80
4 lt 100 ml de agua fría
100 gr de sal
1 kg 500 gr de levain líquido

PREPARACIÓN

Mezclar la harina y la sal. Agregar el fermento (levain) y agua a velocidad baja. Seguir a velocidad alta agregando agua poco a poco para que se mezcle bien y se ligue la masa, y así no formar grumos. Reposar en bloque en frío a 4 °C por 20 horas. Al día siguiente porcionar, estirar en charolas aceitadas y fermentar a 22° C por unas 4 horas. Después de la primera fermentación, dar una vuelta sencilla y volver a fermentar a 22° C por 4 horas más. Proceder como ciabatta, con mucha harina en la mesa, cortar en porciones del tamaño deseado y hornear a 250° C con 25 segundos de horno de vapor por unos 35 minutos.

Cronuts

35 porciones

INGREDIENTES

Pasta croissant
· lt de leche, ,
200 gr de mantequilla
300 gr de azúcar
50 gr de sal
2 kg de harina,
20 gr de mejorante S 500
70 gr de levadura
650 gr de agua fría
100 gr de Jarabe de maple
1 kg 200 gr de mantequilla laminada

Glaseado de fondant

200 gr de agua
200 gr de fondant
100 gr de azúcar
80 gr de perlas de chocolate

PREPARACIÓN

Pasta croissant

Hervir en cacerola la leche junto con la mantequilla, el azúcar y la sal. Retirar y dejar enfriar y reposar durante un día. En velocidad uno en batidora y durante 4 minutos mezclar la harina, el S 500, la levadura, el agua y el jarabe de maple. Agregar la preparación del día anterior y batir durante 1 minuto más. Mezclar y cambiar a velocidad 2 en batidora durante 8 minutos. Cambiar a velocidad 3 de batidora otros 2 minutos más, cuidando que la temperatura no suba por encima de 27°C. Dejar reposar a temperatura ambiente 1 hora. Empastar la masa con la mantequilla laminada (se puede laminar con un rodillo a un grosor de 1 cm y 30 x 25 cm de diámetro). Colocar en frío a 4°C durante media hora. Laminar con el jarabe de Maple y dar una vuelta sencilla. Dejar reposar 30 minutos. Repetir el proceso otras dos veces. Serán en total 3 vueltas sencillas con 30 minutos de reposo entre cada una. Dejar reposar la masa 2 horas y adelgazarla a 2.5 cm de grosor para después cortarla con un cortador redondo de 8 cm de diámetro. Dejar reposar para que crezca al doble y freír luego en aceite.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Glaseado de fondant

En una cacerola calentar el agua y agregar el fondant y el azúcar hasta obtener el sabor y color deseado, y decorar. Una vez líquido y caliente, cubrir con el fondant la parte de arriba del cronuts. Decorar con las perlas de chocolate.

21



EL PAN Y LA “BICULTURA” Carlos Ramírez-Roure

Dadas sus raíces, la “bicultura” México-Cataluña guió la vida profesional de Carlos Ramírez-Roure, hoy día uno de los chefs panaderos más destacados del país. A los 19 años se inscribió en el Centro de Artes Culinarias Maricú y tras terminar sus estudios ingresó a la pastelería del Club de Industriales, bajo la égida del Chef Olivier Lombard. Luego hizo pasantías en Bruselas, París, Londres y Barcelona, en afamados restaurantes y tiendas de la guía *Relais Deserts*. En México se desempeñó como chef ejecutivo en varios restaurantes, antes de iniciar su propia empresa, Sucre i Cacao Patisserie. Ha sido instructor de pastelería, chocolatería, panadería y cocina fría en la Universidad del Valle, Maricú, Espai Sucre México y Bakers. En 2012 fue nombrado delegado de panadería del Vatel Club de México, del que actualmente es Vicepresidente, y en 2010 ingresó a la Academia Culinaria de Francia.



Pero no siempre fue así. No fue así, seguramente, el que inspiró la Oda de Pablo Neruda (*con harina, agua y fuego te levantas / espeso y leve / recostado y redondo... Qué fácil y qué profundo eres*). Y es que sufrió la misma involución de otros alimentos, víctima de la rapidez en los procesos (la necesidad de hacerlos rentables) y el crecimiento urbano. Solo que el relegamiento a mero acompañante enturbió la percepción del comensal.

De haber sido el alimento de la travesía del desierto, protagonista de ritos paganos y católicos durante el imperio romano (aquellos buenos abuelos italianos se ocuparon de difundir el pan y el vino en el resto de las civilizaciones europeas), pasó a ser insignificante actor de reparto.

— Se convirtió en “el patito feo”—, interpreta Marc Misseri, director de innovación y calidad de El Globo, La Balance y El Molino. — No le hemos dado la importancia que debería tener, pero ha evolucionado; ahora hay más exigencia en la panadería, como en el resto de la cocina.

Miguel Gómez, chef ejecutivo del hotel Andaz Mayakoba by Hyatt, en Riviera Maya, uno de los pocos -si no el único- en haber tocado el cielo de la hotelería tras iniciarse en ella como panadero y repostero, enfatiza el cambio.

— México es un país panadero, pero ha estado más enfocado en el pan dulce. Predominaron la rosca de reyes, las conchas, los panes festivos como el de muertos y unos pocos salados como el bolillo o el birote. Ahora hay más variedad y más conocimiento para trabajar bien desde la raíz. Es un orgullo que restaurantes, hoteles y panaderías se interesen en fermentos naturales, tipos de harina y reposos, porque hasta hace poco no había esa cultura.

“**La panadería en México está regresando a los procesos antiguos, con los granos y fermentos que siempre se habían utilizado. Lo que pasa es que ya se nos había olvidado cómo hacer un buen pan y a lo que sabe**”

es que ya se nos había olvidado cómo hacer un buen pan y a lo que sabe.

O sea que el fermento de la panadería artesanal es su propio fermento. Y éste, a su vez, es el corazón de la masa madre. A ella llegó Liz Espejo, chef propietaria de la panadería Pan de Fuego en Cholula, Puebla, tras un largo proceso, autodidacta en su mayor parte, filtrado por un temperamento artístico que antes la había hecho recalar en el teatro.

— Mis primeros panes eran una cosa horrible, algo parecido a una piedra, aunque el sabor lograba ser aceptable.

Tras lo cual el famoso método prueba y error se instaló en su cocina.

— Se convirtió en un laboratorio. Cuando di con las masas madre empecé a estudiar en profundidad los procesos de fermentación. Poco a poco, lo que en un principio me parecía algo tan simple, se reveló como un proceso complejo, lleno de sutilezas. Suficiente para que mi curiosidad se volviera obsesión. 22



Pan de muerto

INGREDIENTES

Pan

1 kg 75 gr de harina
375 gr de azúcar regular
75 gr de leche en polvo
5 gr de leche entera
35 gr de levadura seca
25 gr de sal fina
25 gr de canela en rama molida
2 pzas de anís estrella
3 pzas de zest de naranja
5 y · kg de mantequilla
15 gr de huevos
75 gr de yema de huevo
10 ml de agua de te de azahar
350 gr de levain líquido

Baño de azúcar

500 gr de mantequilla fundida
35 gr de agua de te de azahar
50 gr de leche entera
600 gr de azúcar refinada

Carbón de pobres

200 gr de azúcar glass
1 pza de clara de huevo
120 gr de agua
300 gr de azúcar refinada
1 pza de zest de naranja

Relleno

1 kg de nata de leche
150 gr de azúcar refinada
1 vaina de vainilla
300 gr de crema para batir

PREPARACIÓN

Pan

Hidratar la levadura con la leche entera durante 10 minutos. Trabajar en amasadora durante siete minutos más con harina, azúcar refinada, leche en polvo, levadura hidratada, mantequilla en pomada, los huevos y las yemas de huevo, agua de te de azahar y levain líquido. Una vez pasados los siete minutos, agregar la sal, trabajar durante cinco minutos en segunda velocidad y agregar anís, canela y zest de naranja. Trabajar dos minutos más en la misma velocidad y retirar de la amasadora. Dejar reposar la masa en bloque durante 20 minutos y después llevar a refrigeración durante 12 horas, asegurándose de que esté muy bien tapada.

Baño de azúcar

Fundir la mantequilla, retirar del fuego y agregar agua de te de azahar y leche entera.

Carbón de pobres

Mezclar azúcar glass, clara de huevo y zest de naranja. Con el azúcar refinada y el agua hacer un jarabe a 118°C, incorporar a la mezcla, dejar enfriar y hacer moronas.

Relleno

Batir todo junto hasta que este semimontado y colocar con manga.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Porcionar la masa en bollos de 500 gr, decorar con los huesitos y fermentar. Hornear a 400°C durante 20 minutos. Glasear con el baño de azúcar

Pan de vino blanco higos turcos y almendras

12 panes

INGREDIENTES

1 kg de masa madre
3 kg de harina alta en proteína,
1 kg de harina de centeno
20 gr levadura fresca
10 gr de sal
30 gr de azúcar morena
1 lt de vino blanco
1 y · lt de agua
350 gr de higo turco, deshidratado
100 gr de almendra entera

PREPARACIÓN

Colocar en un recipiente las almendras previamente tostadas. Verter el vino tinto y dejar reposar una hora. Verter en la batidora todos los ingredientes secos (harinas, azúcar, levadura) junto con el higo. Agregar el agua y batir por 10 minutos a velocidad baja. Incorporar la mezcla de la almendra y amasar otros 10 minutos a la misma velocidad.

Pesar porciones de 580 gr c/u y dar forma en banetones. Fermentar 30 minutos aproximadamente y preservar en frío durante 8 horas cubiertos en bolsa. Sacar del frío y dejar reposar 25 minutos para sajar. Hornear a 250°C por 25 minutos aproximadamente.

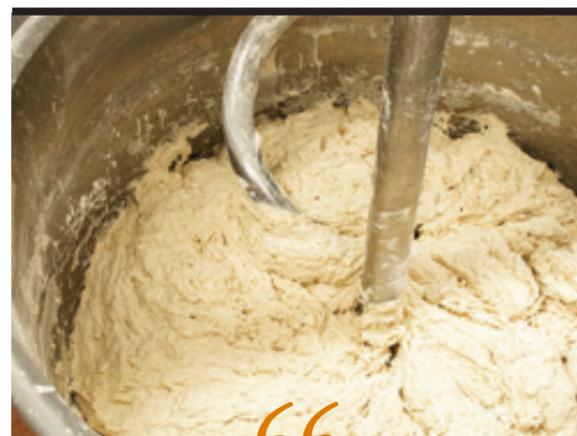


El fermento

La masa madre es... la madre de todas las masas. No es un concepto mercadológico amparado en la variable tiempo, sino una peculiar regla de reproducción al infinito. Una regla de vida, pues. No es poesía (aunque puede apañarla) sino pura realidad que deja su impronta cada día en la pan-rutina. Se hace una vez y para siempre, porque esconde un matiz único -personal- de sabor. Es la masa que no ha sido mancillada por levadura de laboratorio, sino tocada por la gracia de aquella que vive en el ambiente; imprescindible para lograr, a la vez, la esponjosidad de la miga y la dureza crujiente de la costra.

En el rol protagonista, la gran *saccharomyces cerevisiae*, presencia cotidiana en el trajín de la bebida y la comida, habitante del aire y factorum del pan, el vino y la cerveza. La masa madre tiene su correlato en otros afamados procesos de la gastronomía. Las soleras en los jereces de crianza biológica, por ejemplo: el que bebes hoy día tiene una parte de aquellas uvas que comenzaron a fermentar hace, quizá, un siglo o más.

El panadero tiene sus mañas para atrapar a la *saccharomyces*, aprisionarla y hacerle cumplir su deber, que es básicamente atacar a los carbohidratos de la harina y exhalar gas carbónico, las burbujas de la elasticidad. El primer paso es, de nuevo, el fermento: una pequeña mezcla de alguna fruta -manzana generalmente- con agua. La sacarosa habrá de llamar a la levadura, y ésta lanzará la fermentación. Será el momento de engordarla con harina y agua. Esa es la madre de las masas. El panadero tomará una parte de ella, no más de un cuarto, y la mezclará con más agua y harina para lograr la cantidad que requiera. Y le reemplazará a la madre lo que le ha quitado con más harina y agua. Así, su vida puede (debe) ser eterna. De hecho, el panadero se ocupará de que nunca muera.



Un pan hecho con masa madre dura más de una semana gracias a las cadenas de gluten.”



El gluten

La masa madre tiene, a la vez, un músculo: es el polémico gluten. Contiene del 80 al 90 por ciento de sus proteínas; pero tal vez ésta no sea su cualidad más importante. O tal vez sí, porque es el área misteriosa del pan. Proporciona elasticidad (¿cómo, sino, amasar la masa?),

da volumen porque encierra en su tejido los globos de aire que genera la fermentación, y contribuye a la formación de la costra, a su textura crujiente. Y además:

— Un pan hecho con masa madre dura más de una semana gracias a las cadenas de gluten—, dice Da Silva.

Tiene enemigos insobornables. Los celíacos, para comenzar, aquellos en quienes causa problemas neurológicos y digestivos. Y personas vulnerables, que no son celíacos, pero por un pelín. Sin negar la patología y los daños, el escritor Michael Pollan en *Cooked* pone de relieve que, “curiosamente”, la cantidad de gente sensible a un alimento ancestral, antes libre de sospechas, se incrementa ahora al mismo ritmo que la producción industrial de alimentos “libres de gluten”.

¿Cómo es que el pan, base de la dieta humana desde hace más de 6 mil años, se ha vuelto fuente de infortunios? La tesis de Pollan es que su fabricación industrial eliminó los beneficios de las lentas fermentaciones naturales. Entre otros: el descarte de los péptidos y la generación de lactobacilos, minerales y vitaminas. Para compensar su ausencia se le ha saturado de elementos químicos y de gluten en aras de darle más elasticidad y ligereza a la miga. De ahí sus efectos perniciosos, así como la ausencia de ellos en el elaborado a partir de masa madre, con levaduras naturales (más de un celíaco ha dado testimonio de ello).

— A pesar de los muchos mitos alrededor del gluten, el pan artesanal, tiene grandes ventajas a nivel alimenticio sobre ☞ 27

EL SECRETO DE LA MASA MADRE

Liz Espejo

Liz Espejo creyó haber encontrado su vocación en el teatro y el yoga hasta que... el pan le mostró otro camino. En 2013 la cocina de su casa ya era un laboratorio de fermentos, harinas y levaduras. En sus redes sociales no platicaba de otra cosa. Poco a poco la fascinación por las masas madre la llevó a enfocarse en los procesos de fermentación. A principios de 2014 encontró un socio con un local y el ansia de convertirlo en panadería. Solo le faltaba el maestro y dio con uno en España, igual de terco que ella en la defensa del “pan de verdad” a base de masa madre. Fue así aprendiz de Javier Marca en Panic, Barcelona, de la mano de Joaquín Lábayen y Antonio Ramos. “La obsesión”, dice, “se transformó en pasión”. En 2015 abrió Pan de Fuego en Puebla, rápidamente adquirió fama y ya vende en los mejores restaurantes de la ciudad. Y sigue aprendiendo cada día.



Artesano en el hotel

Miguel Gómez

Miguel Gómez tenía apenas 15 años cuando traspuso por primera vez, como aprendiz, las puertas de una cocina. A los 16 vino el banderazo de la hotelería: ingresó al Four Seasons México, como ayudante de pastelería. Le siguió el Crowne Plaza y el JW Marriot, donde se quedó 9 años y viajó para atender eventos del hotel a China, Japón, EEUU y Perú. En Nikko (ahora convertido en The Hyatt Regency), estuvo a cargo de la pastelería y también en el Banyan Tree Mayakoba, en Riviera Maya, donde permaneció 4 años. En 2012 retornó al Hyatt Regency de la ciudad de México como su Chef Pastelero. Ideó allí un concepto diferente y fue el responsable del éxito de la pastelería Amado, creada sobre bases tradicionales y con una materia prima excepcional, elaborada desde cero. Su singular trayectoria dio un giro radical cuando el Hyatt le nombró sous chef Ejecutivo del hotel, a cargo de las cocinas de Yoshimi, Tepan, Rulfo y banquetes. Un año más tarde el Hotel Andaz Mayakoba by Hyatt se lo llevó a Riviera Maya como Chef Ejecutivo, al frente de los restaurantes Amate, Cocina Milagro, Tinta del Pulpo y Sotavento. Ahora su puesto lo lleva cada noviembre a Nueva York para operar el festival mexicano de la cadena hotelera e inaugura la temporada del pan de muerto. Y no baja la guardia: controla la cocina salada sin descuidar los procesos de la panadería del Andaz, considerada entre las mejores de la región.





EL FACTOR TEMPERATURA Martin Niederberger

Han pasado algunos años desde que Martin Niederberger (52) partió de Stans, un pueblito de no más de 8,000 habitantes situado en la Suiza alemana. Además de ser el sitio de su nacimiento, Suiza le dio sus conocimientos en panadería, pastelería y chocolatería, temas que encaró como especialidad en la carrera de gastronomía. Allí también se integró a los primeros trabajos en la hotelería. Viajó a México en 1997, para integrarse al equipo del restaurante Champs Elysees, con el chef François Avernin, también en el área de panadería y pastelería. Posteriormente asumió esa tarea en los Bistrot Mosaico del mismo grupo. En 2008 se creó Rustic Pan, empresa orientada a la producción de panadería artesanal, de la que asumió la dirección.



Todos los detalles cuentan y todos se relacionan con la temperatura. La del ambiente, la de los ingredientes... en un país caliente el peligro es que la masa no fermente con lentitud

el industrial—, dice Carlos Ramírez-Roure, chef panadero y uno de los fundadores en 2004 de Sucre i Cacao Patisserie. — Mientras el industrial se logra con procesos cortos y productos llenos de levadura, enzimas y aditivos, el artesanal toma su tiempo. Son procesos largos, cuidados, en los cuales la fermentación hace al pan mas digerible y alumbra un sabor incomparable.

— México no tiene toda la variedad necesaria de harinas premium, hay buen producto pero aún básico. No se encuentra por ejemplo la tritordeum, una cruz de trigo y cebada que requiere mayores tiempos de reposo y que da panes más fuertes en sabor, textura y elasticidad; más crujientes y con más beneficios para la salud—, corrobora Miguel Gómez.

A los tres ingredientes -agua, sal y harina- hay que agregarle, además de la saccharomyces (algunos panes prescinden de esta última, como la matzá, el pan ácimo judío), el ingrediente tiempo y la temperatura.



La Harina

— Me fascinó ver que a partir de tres ingredientes tan simples como harina, agua y sal, se puede elaborar un alimento que ha acompañado a la civilización humana a través de la historia—, dice Liz.

Esta característica, la de aunar el mínimo de ingredientes con el máximo de combinaciones posibles, hipnotiza a los artesanos y los mantiene atados a su inasible esencia. Al decir de Ramírez-Roure:

— La belleza de este oficio radica en las infinitas variables que enfrentamos cada día.

De esos pocos ingredientes, la harina es el imprescindible. Bagur elabora la suya en un molino que instaló en Puebla, cuando lo usual es comprarla y en su mayor parte la que se utiliza es importada.

— Compramos un molino austriaco de piedra granito de la mejor calidad, para elaborar harinas pensadas en función de procesos tradicionales, sin mejorantes ni aditivos, con fermentaciones lentas, reposos en bloque y masas madre naturales de cultivo. La molienda a bajas revoluciones da harinas con más propiedades nutricionales y el auténtico sabor y aroma del cereal.



Puede acelerarla o retardarla. Y también el tipo de horno. Todos los detalles cuentan y todos se relacionan con la temperatura. La del ambiente, la de los ingredientes... en un país caliente el peligro es que la masa no fermente con la lentitud debida—, dice Martín Niederberger, un suizo aclimatado, chef panadero de la fábrica Rustic Pan.

— La temperatura influye mucho durante la fermentación de la masa.



El tiempo

Todo panadero artesanal que se precie de su trabajo tendrá como mandato domar el tiempo. Hay una razón: la saccharomyces no tiene prisa.

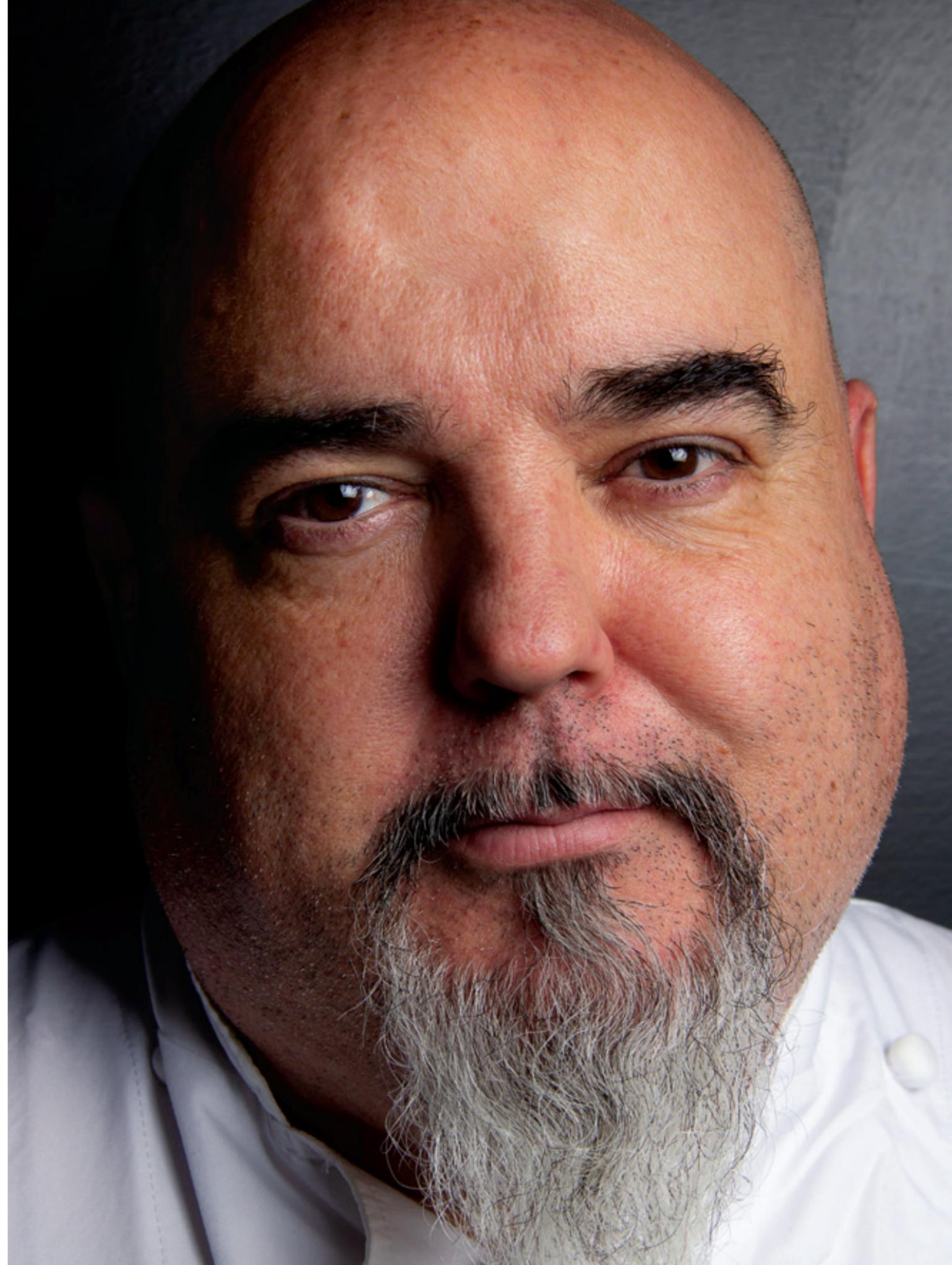
— Mientras el pan industrial se logra con procesos cortos y levaduras de laboratorio, enzimas y aditivos, el artesanal toma tiempo. Los procesos son largos y cuidados—, dice Ramírez-Roure.

— Los tiempos de reposo son muy importantes— 31

La harina lo es todo

Juan Bagur i Bagur

Juan Bagur i Bagur (49) nació en Ciutadella de Menorca, España, y estudió gastronomía en Barcelona antes de continuar afinando conocimientos en Toulouse, Francia. De España llegó hace 20 años con las credenciales de haber sido el chef de los renombrados restaurantes Drolma y Jean Lluç Figueres. Y permanece como chef y socio de Oaxaca Cuina Mexicana en la capital catalana. Aquí, con la misma versatilidad para encarar la cocina salada que la dulce, fue chef de El Bajío y actualmente desempeña ese cargo en Sagardi Cocineros Vascos. Pero tal vez su proyecto más disruptivo es Sal y Dulce Artesanos, que fundó junto a María Teresa Ramírez Degollado en 2002, “con el lema de marca de calidad y honestidad en todo lo que se emprenda”. En Sal y Dulce ha desarrollado un potente concepto de panadería artesanal a partir de un centro de producción con instalaciones para panadería, pastelería, cocina salada y chocolatería. El negocio ha crecido hasta contar con más de 80 clientes fijos en la venta de panadería al mayoreo. Pero además ya cuenta también con 10 pastelerías y una hamburguesería de barrio. No contento con estos resultados, Juan y Teresa han importado un molino de Austria con piedra de granito para hacer sus propias harinas porque, dicen, “Actualmente los panaderos de vanguardia en este país nos encontramos muy limitados a la hora de elegir materias primas”.





Liz Espejo en su obrador.



recalca Misseri. — Un pan cien por ciento masa madre toma de 12 a 18 horas en fermentar antes de hornearse. Los demás sólo demoran de 3 a 4 horas.

Eduardo da Silva resume todo en tres palabras “Ciencia y espera”.

— La paciencia, es la ciencia del panadero. Un cocinero con prisa no jala.

Claro que en algunos casos el chef panadero toma atajos. Hay, como en toda doctrina, extremistas y conciliadores, talibanes de la masa madre y los que buscan darle la vuelta con el peso del tiempo en sus espaldas. También depende del producto. Aún los más ortodoxos hacen croissants agregándoles levaduras, frecuentemente el *poolish* -o “puliche” en su acepción mexicanizada-, un fermento natural que se inocula a la masa madre para acelerar el proceso. Pero nunca en el pan dice Liz, que milita entre los más puristas del oficio: cancelaría las virtudes -entre ellas la textura- que los otros no tienen.



En la frontera cultural

Diferente es el caso de Julio González. Él y su hermana han puesto panaderías en Satélite y Paseo de la Reforma con la marca “Buñuelo”, enfocadas en el producto tradicional mexicano. Es la frontera cultural: la panadería artesanal que hoy marca el paso se nutre del conocimiento generado en Europa en torno al fermento y la masa madre. Sus productos abrazan la textura-paradoja: costra dura crujiente y miga mórvida, esponjosa. O sea, sintetiza Julio:

“**El consumidor mexicano está acostumbrado a una costra delgada, como en el bolillo, mientras que la panadería europea se va por la costra gruesa**”



y hacemos un *poolish* de leche. La gente nos busca porque ofrecemos variedades mexicanas como el bolillo y las dulces que ya no se encuentran en otros sitios, como el cochinito de piloncillo.

Julio pone empeño en la utilización de levaduras naturales y a la vez en lograr productos que recuperen la autenticidad de la antigua panadería artesanal mexicana. En su tienda confluyen esos sabores con los de la europea contemporánea.



Conclusión

— En estos 19 años creamos un nuevo estilo de comer pan—, dice Da Silva.

— Elaboramos las harinas que son imprescindibles para recuperar los sabores, los olores y las texturas de antaño—, explica Bagur.

El pan artesanal ha revolucionado una realidad que durante décadas se adaptó pasivamente a los cambios, no siempre para bien, de la industria. Sus artífices abrazaron la preocupación 35



SAVOIR FAIRE PANADERO
Marc Misseri

Parisino y con 36 años viviendo en México, Marc Misseri (56) es uno de los panaderos más diestros y experimentados del país. A los 16 años comenzó sus estudios de pastelería en una de las mejores escuelas de París, Jean Ferrandi, alternándolos con el trabajo en Dalloyau, tradicional y cotizada pastelería parisina. Luego trabajó en Londres con los hermanos Roux, en los afamados restaurantes Le Gavroche y The Waterside Inn. Apenas llegado al país creó La Balance con su socio Alain Dubernard, donde desarrolló un concepto inédito de pastelería francesa. Luego esta empresa se integró al grupo El Globo, del cual Marc es actualmente director de innovación y calidad. En este último puesto ha tenido una destacada labor con la integración de nuevos productos, tecnologías y materias primas.





EL PAN MEXICANO

Julio González

Julio González (29) hizo la carrera de gastronomía en la escuela del Cessa y se especializó en panadería. Su primera panadería Buñuelo la abrió en 2013, en Satélite, tras detectar una carencia en esa zona, donde también vive. Dirigió los reflectores de su negocio al gusto mexicano, de manera que su estrategia fue revivir en sus locales -al de Satélite le ha sumado otro en Paseo de la Reforma- muchos de los panes tradicionalmente preferidos en el país, algunos en vías de extinción: birote, telera, semita, pan de pulque, pambazo con salsa de guajillo... y, claro está, los panes dulces como brioche, bisquets y diferentes tipos de conchas, que son parte de las costumbres más ancladas en los tradicionales desayunos y meriendas. Sin embargo, también ofrece el tipo europeo y busca en unos y otros trabajar cada vez más a fondo con levaduras naturales y fermentos propios.



El pan artesanal ha revolucionado una realidad que durante décadas se adaptó pasivamente a los cambios, no siempre buenos, de la producción industrial.



de la gente por la alimentación y sus efectos en la salud.

— Una realidad tangible y clara que puede verse en las tendencias de consumo.

— Viendo este nicho de mercado, el crecimiento de la oferta ha sido enorme—, constata Ramírez-Roure.

— Ha influido mucho conocer otras culturas y también la incorporación a México de chefs del extranjero. A partir de las redes sociales y la información de gente que se preocupa por lograr una buena panadería ya puedes hacerlo cien por ciento en casa y con procesos naturales—, sugiere Miguel Gómez. — El proceso se ha vuelto más interesante pues significa *la creación de una cultura panadera*.

La transformación repercute de manera especial en la gran hotelaría y en restaurantes *fine dining*, donde está cambiando el perfil para el puesto de panadero.

— Nos dimos cuenta de que el proceso es más entero y complicado que amasar un pan e incluso que la repostería—, añade Gómez, — de que debemos hacer una inversión en equipos y contratar gente capacitada para lograr un producto que atraerá más comensales y los dejará más contentos; antes el

que hacía pastelería hacía panadería, ahora ya no, contratamos personal para una cosa o la otra.

Entretanto, pequeñas panaderías con diversidad de estilos y sellos personales crecen en cada barrio como hongos tras la lluvia. Y es apenas el inicio. El movimiento que desencadenaron algunos apasionados ha ido prendiendo y repercute en áreas como la producción de equipos especializados y en las harinas, con cambios en la elaboración para no atrofiar las virtudes del grano.

— Harinas integrales de verdad—, dice Bagur, — con el propio germen y el propio salvado del cereal. En el germen está el ADN del grano y la pequeña parte de grasa que hay en él. Sin eso el pan no sabe a cereal. Queremos romper la tendencia del pan que no sabe a cereal.

Esa opción más sabrosa y felizmente nutritiva está aquí, entre nosotros. Sus aromas y texturas tiñen el ambiente de tonalidades intensas, diversas, definitivas. El pan vuelve a estar en el centro de nuestros placeres de mesa. Y hasta más allá, quizá en los confines del alucine nerudiano (*de pronto, la ola de la vida / La conjunción del germen y del fuego / creces, creces de pronto / como cintura, boca, senos / colinas de la tierra, vidas*). 🍞

¿Moda o tradición?

CARLOS RAMÍREZ ROURE



El pan, un alimento milenario que ha estado presente en las mesas de millones de familias a lo largo de la historia de la humanidad, sin discriminar nivel socioeconómico ni cultural, es hoy en día uno de los temas predilectos del gremio gastronómico y se ha convertido en un asunto medular en las cocinas: los profesionales de la gastronomía están mostrando mucho interés en mejorar sus técnicas de panificación para ofrecer a los comensales un servicio de pan a la mesa que esté a la altura de su cocina, pues éste suele ser el primer contacto del cliente con el restaurante.

En los últimos años se ha dado un auge muy significativo en el pan. Mientras hace una década abrir una panadería artesanal representaba un gran riesgo, hoy se ha convertido en un objeto de deseo, lo que resulta fascinante en cuanto a que se ha creado una cultura de consumo que demanda un cuidado mayor en los procesos de panificación de principio a fin, así como clientes más exigentes y conocedores que nos retan diariamente a mejorar y a aprender más sobre pan porque, pese a ser ancestral, hay mucho aún por descubrir.

Pero existe también el aspecto negativo, que resumo en una palabra: moda. Este aspecto acarrea problemas como la proliferación de lugares sin calidad ni procesos adecuados

para llamar a un producto Pan Artesanal o Pan Rústico. Dada esta situación, hay mucha oferta de panes de mala calidad que se camuflan en puntos de venta con decoraciones ad-hoc al concepto artesanal y peor: son “adornados” con cantidades excesivas de harina en la corteza, lo que suelo explicar en conferencias como la diferencia entre pan rústico y pan feo.

México, diverso y generoso, es un escenario ideal para entrar en el tema del pan, no sólo para su consumo, sino para su elaboración e investigación. En nuestro país contamos con grandes variedades de ingredientes que abren paso tanto a los más conservadores, los de la “vieja escuela”, como quienes despliegan su imaginación en la creación de panes resultantes de la mezcla de granos, cereales, frutos y especias, para lograr productos novedosos y exquisitos.

El momento que vive la industria del pan es óptimo para los estudiantes, pues la profesión de gastronomía empieza a ser amenazada por la sobreoferta de egresados, los cuales pueden encontrar ahora en los ingredientes básicos (agua, harina y sal) un mundo fascinante que abarca investigación, creatividad, tradición y uno de los temas actuales más importantes: la salud y la nutrición. El pan, como su raíz etimológica lo dice, significa todo y puede ofrecerlo todo, con estudio y disciplina.



En European contamos con una línea especializada en la elaboración de pan artesanal estilo europeo.

ASISTE A UNA
DE NUESTRAS
DEMOS
GRATIS

EQUIPO PARA PANADERÍA QUE LE DA VALOR A TU NEGOCIO.



ESPECIALISTAS EN EQUIPOS PARA PANIFICACIÓN

Comunícate: +52 (01) 55 5545 6272
+52 (01) 55 5545 0381



www.european.mx



Caracoles a la bourguignonne

¿Auge o decadencia?

*Los chefs que
encaran nuevos
proyectos de
cocina francesa
en México hacen
valer sus
razones.*



Al tema le acomoda la metáfora automovilística: hubo un punto ciego a mediados del siglo pasado, cuando la cocina francesa era la vanguardia y muy atrás le seguían las otras. Se relajó: llevaba buena ventaja. Pero “las otras” no se relajaron, siguieron en la carrera, le copiaron los modos, se le encimaron, circularon a sus costados sin bajar la velocidad, pasaron el punto ciego y en pocos minutos estaban delante. ¿Perdió el liderazgo?

Desde Antonin Carême en el siglo diecinueve y Auguste Escoffier, a caballo sobre las primeras décadas del veinte, la cocina francesa vivió un esplendor ininterrumpido. En los años de 1970 renovó su liderazgo con la eclosión de la *Nouvelle*. Por aquella época el vasco Juan Mari Arzak y sus cuates se alinearon tras las huellas de Paul Bocuse, los hermanos Troigros, Freddy Girardet, Roger Verger o Guy Savoy. Su proclama era un pequeño libro de recetas que ¿casualmente? se llamó *La Nueva Cocina Vasca*. Era tradición aggiornada y afinada en un mood semejante al de los admirados franceses y a la vez profundamente original.

— Los españoles copiaron a los franceses—, dice jovialmente François Avernin, un chef francés con linaje en México, al frente durante 50 años del restaurante francés más prestigioso de la ciudad, el Champs Elysées (una vez cerrado, François se bifurcó en dos conceptos, Maison de Famille y L'Apero). Algo sabe del asunto, además, porque le une afectivamente a España (además del desparpajo latino, dirán quienes lo conocen), haber vivido la primera parte de su vida en Madrid. Allí hizo sus primeras armas en la cocina

La historia vasca de los '70, plagada de estrellas Michelin, es ampliamente conocida, aunque algo injustamente opacada en relación a la excepcional cantidad y calidad de protagonistas: Pedro Subijana, Hilario Arbelaitz, Ramón Roteta, Luis Irizar, Karlos Arguiñano... Apenas una década después irrumpió Ferran Adrià con elBulli y la historia de la cocina dio un vuelco radical; tan radical como el de la Nouvelle Cuisine.

Sin proclamarlo, Adrià hizo su camino a prudencial distancia del modelo francés. Sus técnicas partieron de un enfoque futurista que descartaba el peso de la tradición (o no a veces, pero más por diversión que por adhesión: reminiscencias del pasado en un fondo convertido en espuma o en un civet de liebre Royale con gelatina de manzana).

El mundo se inundó de espumas, esferificaciones y liofilizaciones mientras su alma se desgarraba entre el amor por la vastedad y disruptivos platillos esmirriados (recordar a Bocuse, que no gustaba de los membretes, a propósito de la Nouvelle: “nada en el plato y todo en la cuenta”). Con elBulli faro señero, la corona francesa se tambaleó. El inesperado liderazgo abrió las puertas a la disputa por la herencia -daneses, peruanos, italianos o neoyorquinos se apuntaron- y se banalizó el significado del atávico reinado galo.

El efecto en algunos jóvenes cocineros de México -al igual que en otros países y la misma España- fue devastador. Muchos vieron en Adrià lo que no debían ver: éxito fácil, caricias de los medios. El estruendo tapó los 15 años de duro trabajo y reflexión de elBulli antes de que pudiera emerger tocado por la fama.

— Nos distrajo una cocina innovadora envuelta en una guerra informática y de noticias, la cual nos desvió del alma que no debíamos perder—, dice hoy Abel Hernández, chef propietario de Eloise, el exitoso restaurante “francés de nueva generación” que está cumpliendo 10 años. —Porque como joven tratas de hacer algo y que te volteen a ver, para lo cual imitas lo que están haciendo otros y eso es un arma de dos filos: puede derivar en algo interesantísimo o en catástrofe nacional.

Adrià y seguidores apelaron al imaginario de la cocina industrial, al espacial del presente y al futurible de la ciencia ficción. Las esferificaciones nacen del alginato de sodio, un derivado de las algas, cuyas propiedades acaparan mucho de la investigación nutricional de estos días; otro derivado, el agar, inspiró las gelatinas calientes; el nitrógeno apuntaló nuevas maneras de moldear y presentar la materia prima, el sifón de cartucho abrió las puertas a las espumas o “aires”...

— Los españoles copiaron a los franceses —, dice jovialmente François Avernin, un chef francés con linaje en México, al frente durante 50 años del restaurante francés más prestigioso de la ciudad, el Champs Elysées



Chef François Averninn

Caracoles a la Bourguignonne

6 porciones

INGREDIENTES

Caracoles
36 conchas de caracol
36 caracoles

Mantequilla:

600 gr de mantequilla
30 gr de ajo
30 gr de echalote
50 gr de perejil liso
Sal
Pimienta negra molida

PREPARACIÓN

Mantequilla

Picar finamente, la cebolla, el ajo y el perejil. Mezclar junto con la mantequilla en pomada, la sal y la pimienta.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Rellenar cada concha con 1 pz de caracol y 15 gr de la mantequilla preparada. Disponer 6 pzas de caracol en cada caracolera y hornear 10 min a 180°C. Servir con pinza o tenedor adecuado. En su defecto, con un palillo.

Raviolis de bœuf bourguignon

6 porciones

INGREDIENTES

Boeuf
400 gr de chambarete de res
100 ml de aceite vegetal
1 cebolla
100 gr de apio
100 gr de zanahoria
10 gr de ajo
200 gr de champiñones
1 lt de vino tinto
1 lt de caldo
Tomillo
Laurel
Pimienta
Sal

☞ 49

Son técnicas a años luz de la confección paciente, entre las estufas, de una salsa bearnesa, española, bechamel, choron; de un fondo caramelizado durante toda una noche en el fogón... ¿Una anula a la otra? ¿se puede ser tecnológico sin conocer las bases de aquellas salsas, las técnicas tradicionales de cocción, el principio de Maillard, el viejo saber que se esconde tras la manera de cortar la pechuga de un pato o un rack de cordero?

— La cocina francesa va bien, a veces más a veces menos, pero sigue habiendo y nunca dejará de haber—, sentencia categórico el chef Eduardo Morali, quien estuvo a cargo de la cocina de Eloise hasta hace un par de años y actualmente es chef ejecutivo del grupo Pangea, en Monterrey.

Y da como ejemplo los restaurantes franceses que se han abierto en los últimos años: Frenchie, Café Milou, Bistro Dupont, Havre 77, Loup Bar, Magno Brasserie... Él, de su lado, acaba de darle una remozada a Bardot.

— Hoy hay mucha técnica en la cocina y cada vez más chefs interesados en ellas. Está de moda el croissant, se puso de moda hacer pan, lo ves en todos lados. Hay un regreso a como se comía antes; al final todos tenemos alguna conexión con lo que aprendimos en el pasado— recalca.

Por eso y algunas otras razones más, a quienes dieron por superada la cocina francesa puede caberles la sentencia del escritor francés (siglo diecisiete) Pierre Corneille: *les gens que vous tuez se portent assez bien* (traducción libre de la literatura hispanoamericana: “los muertos que vos matáis gozan de buena salud”). Ese cúmulo de conocimientos atesorados a lo largo de más de un siglo sigue siendo el código de la cocina contemporánea.

— No vienen de otra parte las largas preparaciones de un estofado o de una demi glace. El fondo de ternera debes hacerlo lo más apegado a la tradición posible, porque esa es la única manera en que vas a extraer una tal cantidad de colágeno y de lograr que la gente sienta que el platillo es excepcional y distinto a lo que ha venido probando—, argumenta Hernández.

— La originalidad ahora se busca en el pasado—, dice Morali, e imprime al tema otra vuelta de tuerca: — Buscas nuevas formas de hacer lo que se ha hecho, pero mejor. Y eso tiene que ver con esta generación, con querer sobresalir, con ser diferente.

Porque *lo más novedoso de hoy es el ayer*, asegura este chef que en Bardot sirve cocina tradicional francesa en entorno moderno. Paradoja que, agrega, empata con la tendencia al *back to basics* -no ha dejado de crecer en la última década- y con otra tal vez más inesperada: el “hacer bien”. La conjunción de las tres enciende el motor del continuo *revival* francés. ☞ 49



Raviolis de beuf bourguignon

La leyenda Champs. Elysées

François Avernin

Pocas figuras como François Avernin (72) representan tan bien la evolución de la cocina francesa en México. Nació en París y gran parte de su adolescencia la pasó en España, donde hizo sus primeras armas en el oficio. Estudió en L'École Hôtelière de Paris, trabajó en el hotel Palace de Madrid con el entonces muy afamado chef suizo Federico Whitwer y se integró luego a la cocina del Fouquet's. Cuando el restaurante solicitó voluntarios para su apertura en México, levantó la mano. *Desembarcó* aquí en 1968 y estuvo en Fouquet's un año; conoció a Paquita, se casaron y François mudó habilidades a la empresa familiar de su esposa: el Champs Elysées. Era un local de comida corrida que transformó en el francés más célebre de la ciudad. Su reinado duró casi 40 años y entretanto abrió los Mosaico, una exitosa marca de bistrós con locales en La Condesa, Santa Fe y San Ángel. En 2008 vendió la empresa y durante algunos años se dedicó a su rancho en Totolapan, de donde obtiene mucha de la materia prima que utiliza en sus cocinas. Hace dos años regresó a la batalla, con la apertura de Maison de Famille en la colonia Roma. Le siguió otro Maison en San Ángel y el año pasado abrió L'Apero en La Condesa. Su hija Valerie y Paquita están en el día a día de los restaurantes y él comparte la tarea con la gestión del comisariato, de donde salen productos emblemáticos como los de su charcuterie (saucisson, salchichas, salchichón, paté de campagne, rillettes y foie gras, entre otros) convertidos en poderosos imanes de sus cartas.





Sopa de cebolla

RECETAS Chef François Arvinn

Mousseline de coliflor
1/4 de pz de coliflor
50 gr de cebolla
20 gr de mantequilla
100 ml de crema
100 ml de leche
Sal

Pasta
48 cuadrados de pasta fresca para tortelloni

PREPARACIÓN

Boeuf

Cortar en cubos el chambarete de res y sazonar. En una olla de acero inoxidable, sellar bien los cubos de chambarete con el aceite vegetal. Añadir las verduras y las hierbas de olor; sudar todo junto en la sartén durante 10 minutos. Desglacear con el caldo y el vino tinto y dejar cocer a fuego bajo durante 12 horas. Deshebrar el chambarete y mezclar con un poco de la cebolla cocida, los champiñones todo bien picado. Mezclar con un poco del jugo de cocción reducido.

Mousseline de coliflor

Limpiar la coliflor y acitronarla con la cebolla picada y la mantequilla; añadir la leche y la crema y hervir todo junto durante 5 mn; sazonar con sal y licuar hasta formar un puré terso.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Sobre la pasta fresca cortada en cuadros, disponer en el centro de cada uno 15 gr de la carne cocida. Doblar en triangulo y doblar las esquinas hacia el centro en forma de tortelloni. Una vez formados, cocerlos en agua hirviendo con sal. Servir sobre una cama de mousseline de coliflor y un poco de jugo de la cocción.



Sopa de cebolla

6 porciones

INGREDIENTES

Cebolla
2 kg de cebolla
100 gr de mantequilla
100 ml de aceite vegetal
500 ml de vino blanco seco
2 lt de caldo
Sal y pimienta negra

Queso

300 gr de queso gruyère o comté

Hay, aún, una variable que juega a favor de la primacía francesa y con mayor razón, de la permanencia: su cocina fue codificada antes que ninguna. A partir de la estructura de los menús que le encargaban, Escoffier generó un vocabulario.

— Hacer bien es apuntar a la perfección. A los chefs les gusta ahora postear que logran cosas muy básicas y muy bien hechas, que es como proclamar “me sé muy bien las bases”. Nunca antes tantos cocineros jóvenes hacían charcutería. Hace 6 o 7 años a nadie le interesaba, no lo veían necesario, pero ahora tienen más curiosidad por la cocina de antes que por las modas actuales, en las que huelen lo efímero.

Abel pone también algo de esto a cuenta del comensal, cuyas exigencias estimulan la pulsión por mejorar.

— Hoy la gente está exigiendo que la cocina contemporánea traiga atrás una técnica impecable francesa —, sugiere.

Quizá, porque la técnica es, finalmente, la última frontera de la pureza en estas épocas de intensa contaminación culinaria. El pithiviers salado que presentó el chef japonés Atsumi Sota (de los Clown Bar y Maison, en París), durante la edición 2018 del Salón Milleimé, da sustento a su teoría. Es una adaptación del clásico: la masa hojaldrada es impecable y el trabajo del relleno -un equilibrado entendimiento de pato, foie gras y dátiles- encierra a la vez clacisismo y modernidad, unidos por la pulcritud del procedimiento (sus restaurantes son en estos días el rostro *hip* de la culinaria parisina).

— Y Daniel Ovadía en Frenchie sirve un clásico pato a la prensa, cosa que no era de esperar en esta época, según como veníamos.

Hay, aún, una variable que juega a favor de la primacía francesa y con mayor razón, de su permanencia: su cocina fue codificada antes que ninguna. A partir de la estructura de los menús que le encargaban, Escoffier generó un vocabulario. Y, como es sabido (aunque parcialmente cierto) la palabra da vida a las cosas. Enumero algunas de las que quedaron incorporadas desde aquel momento fundacional: consomés, cremas, veloutés, brioches, bisques, terrinas, quenelles, flambeados, gratinados, confitados, braseados, entre otras. ◀ 54

PREPARACIÓN

Cebolla

En una cazuela de acero inoxidable de doble fondo, acitronar la cebolla con la mantequilla y el aceite vegetal, hasta obtener un color caramelo intenso. Desglacear con el vino blanco, reducir a la mitad y luego añadir el caldo. Reducir hasta la consistencia deseada y sazonar.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Cortar 1 baguette en rebanadas de 1 cm de grosor para los crotones. Llenar los bols de sopa caliente, poner dos crotones encima y 50 gr de queso rayado encima. Gratinar 10 minutos en un horno con grill precalentado a 300°C.

RECETAS

Chef Eduardo Moralii

Magret de Pato “A L’Orange”

puré de camote, betabeles glaseados
4 Porciones

INGREDIENTES

Pato

4 pechugas de pato

Betabeles

8 betabeles baby
c/s Aceite, sal y pimienta

Salsa De Naranja

125 gr de azúcar
250 ml de vinagre de vino tinto
250 ml de jugo de naranja
60 gr de mermelada de naranja, smuckers
250 ml de fondo hecho con los huesos de pato

Puré de camote

1 kg de Camote
250 ml de crema para batir, caliente
50 gr de mantequilla
5 gr de miel
c/s sal
2 gr de polvo de curry

FINAL Y PRESENTACIÓN

300 gr de Puré de camote
200 ml de salsa de naranja
8 pzas de Betabel baby en mitades
8 pzas de ejotes blanqueados, partidos en 2
8 pzas de rabanitos en cuartos, blanqueados.

PREPARACIÓN

Pato

Cocinar en sartén la pechuga de pato al término deseado

Betabeles

Hervir los betabeles hasta que estén suaves. Enfriar ligeramente y retirar la piel. Cortar por la mitad y reservar.

Salsa de naranja

Caramelizar el azúcar a color ámbar (no pasar de ese color). Agregarle el vinagre, el jugo y la mermelada. Disolver y seguir cocinando hasta fundir. Reducir todo hasta que quede 1 litro. Agregar el caldo de pato. Checar la consistencia y de ser necesario ligar un poco.

Puré de camote

Hornear el camote en papel aluminio en el horno a 190 grados de 1 a 1:30 hrs. hasta que esté bien suave. Esperar a que entibie y sacar la pulpa. Colocarla en el vaso de la licuadora. Agregar el resto de los ingredientes y moler hasta que quede bien terso. Rectificar sazón y reservar.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Disponer en un plato un poco del puré de camote, extendiéndolo con una cuchara. Calentar los vegetales con un poco de mantequilla y fondo de pollo o agua, hasta que estén glaseados y calientes. Rectificar sal. Disponer los vegetales sobre el puré de camote. Cortar la pechuga en rebanadas de 1 cm de grosor y colocar en el plato siguiendo la línea del puré. Salsear con la salsa de naranja y servir de inmediato.

Paris-brest

4 porciones

INGREDIENTES

Pasta choux
160 gr de agua
160 gr de leche
160 gr de mantequilla
4 gr de sal
6 gr de azúcar
8 gr de extracto de vainilla
160 gr de harina
280 gr de huevos

Craquelin

45 gr de azúcar
40 gr de harina
10 gr de almendra en polvo
40 gr de mantequilla
10 gr de chocolate oscuro

54



Magret de pato a l'orange



El sesgo francés **Eduardo Morali**

Aunque pasó antes por otros restaurantes -Anatole, Beef Bar, entre otros-, a "Lalo" Morali (36) se le conoce más por su trabajo al frente de las cocinas de Eloise y Loretta, que lideró varios años. Hasta que dio un paso inesperado cuando se incorporó al grupo Pangea en Monterrey como chef ejecutivo. Con un decidido gusto y orientación por la cocina francesa, a la que considera como "el lenguaje universal de la cocina", señala como decisivos en su formación el paso por el Culinary Institute de Nueva York y sus prácticas en el restaurante Tabla de la misma ciudad. Sus propuestas culinarias están sólidamente ancladas en el dominio de las técnicas de base, mientras sienta su reflexión en el estrecho pasaje que va de lo tradicional a lo moderno. Lalo caracteriza al momento como un regreso al antiguo *savoir faire* y la artesanía. "Cada vez", dice, "ves menos los menús de muchísimos tiempos y más chefs que quieren hacer cosas sencillas. Todos quieren nixtamalizar, elaborar en casa. Antes no les interesaba ponerse a hacer un tamal y menos presumirlo; ahora sí. Hoy se regresa a la técnica de antes con la sabiduría de antes, pero sabiendo mejor hacia donde llevar el producto gracias a los conocimientos que proporciona la ciencia, de manera que puedes ser consciente, por ejemplo, de cómo reaccionará el ph o la parte alcalina de un producto cuando lo sometes a una técnica". El mejor de los mundos.

Cremoso avellana
32 gr de crema para batir
2 gr de gelatina
245 gr de praliné
125 gr de crema para batir
FINAL Y PRESENTACIÓN
4 pzas de choux con craquelin
c/s cremoso de avellana
c/s nuez caramelizada troceadas
4 cucharadas de praliné
Opcional: helado de plátano

Pasta choux
Preparar una masa choux calentando el agua y la leche junto con la mantequilla, sal y azúcar. Cuando hierva agregar la harina de golpe y secar la masa. Luego batir con los huevos poco a poco hasta lograr la textura deseada. Poner con una manga en forma de eclairs y colocar el craquelin encima. Hornear a 250 °C con el horno apagado por 15 minutos, luego terminar a 160°C por 30 min.

Craquelin
Mezclar todos los ingredientes formando una pasta y enfriar. Estirar en frío y cortar con un cortapastas.

Cremoso de avellana
Mezclar todos los ingredientes en una olla a temperatura media, hasta que todo esté disuelto e integrado. Reservar en frío.

FINAL Y PRESENTACIÓN
Cortar el choux por la mitad, poner un poco de praline en el centro. Después ducar el cremoso de avellana y luego la tapa del choux. Decorar la parte de la crema con nueces caramelizadas

RECETAS

Chef Abel Hernández

Confit de pato

Puré de camote y lenteja, betabel baby, endivia, gastrique de naranja.

6 porciones

INGREDIENTES

Pato confitado
6 pzas de pato (pierna-muslo) de 350 grs aprox. c/u
18 gr de sal de Colima
1 gr de pimienta negra quebrada
1 pza de laurel
1 gr de tomillo
1 gr de romero

Las carnitas son, en la terminología de la cocina francesa, cerdo confitado; La barbacoa es un braseado medio húmedo, pasado de cocción, lo mismo que la bourguignon. En México tienes la técnica, pero no la terminología.

— La francesa es una cocina super codificada, la misma salsa cambia de nombre y se vuelve otra con solo reemplazar un ingrediente. Eso es lo que se les enseñaba a los cocineros—, recuerda Morali, mientras desvela el peso casi colonial del lenguaje.

— Las carnitas son, en la terminología de la cocina francesa, cerdo confitado; la barbacoa es un braseado medio húmedo, pasado de cocción, lo mismo que la bourguignon. En México tienes la técnica, pero no la terminología. La francesa es utilizada por otras cocinas en el resto del mundo que no han documentado con similar cuidado sus procedimientos.

François Avernin, entretanto, ve cuesta arriba a la cocina francesa en México. Si bien ha abierto tres restaurantes en los últimos dos años, enfatiza que clásicos cuyos nombres evocaban el esplendor parisino de una época -Fouquet's, Maxim's, Le Cirque, el mismo Champs Elysées- ya no existen, lo cual es, en su percepción, síntoma de retroceso. Puede ser, pero a la vez abren tantos otros o más en modo *casual*. Lo que queda claro, entonces, es que es el *fine dining* francés, con todos sus oropeles, el que se está extinguiendo en México.

Parte de la explicación, pero no toda, dice François, la tiene el auge de lo mexicano.

— La cocina mexicana está de moda y es muy buena—, indica—. Además cada día comes mejor en la ciudad; los productos y la oferta son bestiales. Junto a eso tienes que la clientela no es fiel, mariposea. Y como hay tanta oferta, se tarda en regresar. Y un turista que llega a México buscará lógicamente restaurantes mexicanos, no elegirá un francés.

Sin embargo, mantiene en alto el estandarte. Aunque sabe y se ve francés desde que traspones el marco de su puerta, L'Apero se abre a fugaces intentos de fusión con lo mexicano, como en su castacán crujiente en una salsa Apicius, a base de miel, vino tinto y especias. Y... con un spring roll estilo vietnamita como guarnición. ☞ 62





Confit de pato. (Receta p. 54)

RECETAS Chef Abel Hernández

Puré de lentejas

· kg de lentejas
 125 gr de cebolla (1/2 pza)
 3 gr de laurel
 5 gr de tomillo
 1 kg de tocino en brunoise
 100 gr de cebolla en brunoise
 100 gr de poro en brunoise
 100 gr de zanahoria en brunoise
 100 gr de apio en brunoise
 1 cucharada de pasta de tomate
 1 lt de vino tinto
 2 lt de fondo oscuro o dos cubos de caldo de ternera
 20 gr de mantequilla
 c/n crema Lyncott

Puré de camote

4 kg de camote entero
 500 ml de crema Lyncott
 c/n de Sal fina

Salsa bigarade

500 gr de azúcar
 300 ml de vinagre de vino tinto
 500 gr de mermelada de naranja (Smuckers)
 1 kg de glace de pollo rostizado

Vinagreta de estragón

30 gr de echalotas
 10 gr de estragon fresco, picado
 60 gr de mostaza Dijon
 15 gr de mostaza antigua
 150 gr de vinagre de vino blanco
 150 gr de aceite de maíz
 150 gr de aceite de olivo extra virgen
 c/n sal y pimienta negra

FINAL Y PRESENTACIÓN

1 pza de pato confitado
 40 gr de puré de camote
 30 gr de puré de lenteja
 30 gr de salsa bigarade
 15 gr de vinagreta de estragón
 20 gr de endivia en juliana
 5 pzas de mix de brotes

PREPARACIÓN

Pato confitado
 Salar el pato ligeramente. Dejar reposar por 3 hrs con el laurel, tomillo, romero y pimienta. Enjuagar en agua fría. Secar. Sumergir en manteca de pato en una fuente para horno. Colocar papel estrella a contacto y tapar bien con aluminio. Hornear en rational 13 hrs a 90 C grados con 50%. Sacar del horno, enfriar en la misma grasa.

Puré de lentejas

Limpiar las lentejas y enjuagarlas con abundante agua. Cocer con cebolla, laurel y tomillo en abundante agua sin sal. Por otro lado, freír el tocino hasta que tome color. Agregar las verduras en brunoise y cocinar por unos 20 minutos hasta que las verduras estén bien acitronadas. Agregar la pasta de tomate y dorar ligeramente. Desglacear con el vino tinto y reducir de 2 a 3 segundos. Agregar el fondo y reducir hasta la mitad. Agregar las lentejas cocidas con algo del líquido de cocción. Triturarlas en vitamix, empezando de la velocidad más baja a media. Agregar la crema hasta que tenga la textura adecuada. Agregar sal, mantequilla y tritular en la velocidad mas alta hasta obtener un puré terso. Rectificar sazón y pasar por un tamiz.

Puré de camote

Envolver el camote en aluminio y hornear a 180 grados por 1 hora o hasta que esté bien suave. En la thermomix, moler todavía caliente, agregando la crema y sazonando. Debe quedar bien terso.

Salsa bigarade

Caramelizar el azúcar hasta que tome color ambar. Agregar el vinagre y el jugo. Disolver y seguir cocinando. Agregar la mermelada de naranja. Reducir todo hasta que quede · de litro. Agregar el glace de pollo. Llevar de nuevo a hervor. Checar sazón y consistencia. Enfriar. Se puede guardar congelado.

Vinagreta de estragón

Emulsionar con ayuda de un batidor globo. Sazonar y reservar.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Hacer un espejo en el fondo del plato con el puré de lentejas. Colocar encima la pieza de pato y alrededor la garnición de puré de camote, la endivia en juliana y los brotes. Rociar endivias y brotes con la salsa bigarade y la vinagreta de estragón.

Coq au vin

6 porciones

INGREDIENTES

Pechuga de pollo
 2 kg 100 gr de pechuga de pollo orgánica con hueso, en mitades de 350 gr c/u
 200 ml de leche entera
 180 ml de aceite de oliva extra virgen

Pure de coliflor rostizada

420 gr de coliflor limpia (2 pzas aprox.) y en florets medianos
 20 ml de aceite



La cocina y los números

Abel Hernández

A Abel Hernández (39) le gusta tanto su oficio como comer bien, lo cual presumiblemente explica su éxito. Su larga marcha comenzó en el Cessa, donde hizo la carrera de administración hotelera y restaurantes. Su primera escala en la realidad fue el restaurante C25, en La Condesa, y pisó tierra firme en 2009, cuando abrió Eloise Chic Cuisine, una propuesta de cocina francesa clásica-moderna en el sur de la ciudad. Aunque Abel lo presenta a veces como un restaurante contemporáneo con toques franceses, lo inverso es igualmente cierto: francés revestido de visión / visiones contemporáneas. Desde entonces no para: inauguró Loreta Chic Bistrot en 2017, un *comfort food* mediterráneo afrancesado, y Margaret en 2018, cercano en concepto a Eloise y a prudencial distancia -está en Polanco- geográfica. Como lo demuestran sus proyectos, Abel cree firmemente en el liderazgo de la cocina francesa, pero también en que el destino está necesariamente atado a la renovación. “Si hiciéramos cocina mexicana y nos atuviéramos a la tradición o a lo que se conoce como tal, terminaríamos comiendo solo muslo de pollo con mole y ajonjolí encima”, ejemplifica. La cocina francesa, recalca, “se está retomando con renovada fuerza, como el vino francés: una vez que has probado muchos vinos sabes apreciar un Pinot Noir de Borgoña. Hay que dar tiempo a que la gente eduque el paladar”. Entretanto avizora nuevas aperturas: próximamente otro concepto en Polanco y un “farm to table” en Cuernavaca.

135 gr de cebolla blanca, fileteada
165 ml de crema lyncot
1.5 gr de tomillo
C/N Sal

Salsa de vino tinto y oporto

15 gr de chalotas rebanadas
6 gr de mantequilla sin sal
280 ml de vino tinto
85 ml de oporto
70 grs de glace de pollo rostizado
70 grs de glace de ternera rostizada

FINAL Y PRESENTACIÓN

1 pechuga de pollo pochado
50 gr de puré de coliflor rostizada
30 gr de salsa de vino tinto
1 pza de zanahoria baby
30 gr de tocino en lardón
1 cebolla perla
20 gr de ejote francés
20 gr de champiñon

PREPARACIÓN

Pechuga de pollo

Cortar las pechugas por la mitad, cuidando de no rasgar la piel. Colocar cada pechuga en bolsa de vacío con una cucharada de leche y otra de aceite de olivo. Sellar al vacío en el 25. Cocinar en runner a 64°C por 1 hora. Chocar en agua con hielo.

Puré de coliflor rostizada

Rociar la coliflor con el aceite y rostizar a 180° C en el horno por 20 minutos o hasta que tome un color dorado. Reservar. En una budinera, acitrónar la cebolla en un poco de aceite, hasta que esté traslúcida. Agregar la coliflor rostizada y la crema. Llevar a hervor, bajar el fuego y cocinar a fuego bajo tapado hasta que todo esté muy suave. Moler en la vitaprep hasta tener un puré terso. Si es necesario aligerar con un poco de agua. Sazonar con sal y checar sazón. Guardar en litreros.

Salsa de vino tinto y oporto

Sudar las chalotas en la mantequilla hasta que estén ligeramente caramelizadas. Desglacear con el vino y el oporto. Reducir por 2/3's. Agregar los glaces de pollo y de ternera. Reducir hasta lograr una textura ligeramente ligada. Checar sazón. Dejar enfriar.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Colocar en cada plato 2 espejos de salsa de vino tinto y oporto y junto a ellos 2 trozos de pollo. Disponer los demás elementos como en la foto (pag. 61)

Steak frites

1 porción

Rib eye

1 pza de 250 gr de rib eye

Reduccion de bearnesa

750 ml de vino blanco
500 ml de vinagre de vino blanco
25 gr de estragón fresco
100 gr de chalota fileteada
5 gr de pimienta negra entera, quebrada

SALSA BEARNESA

(para 6 porciones)

8 huevos (469 gr aproximadamente) sus yemas
60 gr de reducción de bearnesa
250 gr de mantequilla clarificada
3 gr de sal
5 gr de cebollín
5 gr de perejil.

FINAL Y PRESENTACIÓN

250 gr de rib eye
60 gr de salsa bearnesa
15 gr de arúgula
185 gr de papas a la francesa

PREPARACIÓN

RIB EYE

Cocinar en roner al vacío a 52° C durante 1 hr y cortar la cocción en agua con hielo. Sazonar y sellar en una sartén con aceite vegetal. Servir al termino deseado.

Reducción de bearnesa

Reducir todo hasta que quede taza y media. Reservar.

Salsa bearnesa

En un bowl a baño maría batir las yemas y la reducción, moviendo con el batidor constantemente. Una vez que empiece a espesar, tener cuidado de no cocinar de más. Una vez que tenga la consistencia de un sabayón, incorporar de a poco la mantequilla. Seguir batiendo hasta que quede emulsionada. Agregar la sal y checar sazón y acidéz.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Filetear el rib eye y servir los filetes en un costado del plato siguiendo su contorno, semicubierto por la bearnesa (unos 100 gr aprox) y junto a ellos la arúgula. Colocar en el otro extremo las papas.



Coq au vin. (Receta p. 57)

Si quieres regresar al riz de veau a la financière o a la blanquette, habrás de darle un *twist* moderno, pues aún cuando hayan tenido éxito en los 80 ahora pueden ser muy aburridos.

La clave dice Abel, es responder a la sensibilidad de un comensal joven, contemporáneo.

— Al comienzo de Eloise algún cliente me decía “yo como mejor en la Petite France”, porque quería su rilette, su filete en salsa de mostaza o su blanquette de ternera, pero finalmente ganamos mucha clientela en base a que somos una propuesta distinta. Si quieres regresar al riz de veau a la financière o a la blanquette, habrás de darle un *twist* moderno, pues aún cuando hayan tenido éxito en los 80 ahora pueden ser muy aburridos.

— Tal vez hoy una receta se vuelve solo un concepto, una idea clásica, un punto de partida más que una preparación—, explica Morali, — que lleva a desarrollar una gastronomía nueva.

Hay que cruzar la variable origen con la variable época, lo cual da la ecuación del gusto, con sus innumerables filias y fobias. La Nouvelle aligeró las salsas, por ejemplo, y desde entonces éstas se siguen adelgazando: de la harina a la crema y la mantequilla; de la proscripción de ambas a los coulis, los tatemados y el aceite de oliva; y ahora asoma la absolución de los lácteos, que regresan, sí, pero nunca será como antes.

De otro lado, hoy día los cocineros cuentan con una gama de opciones amplia como nunca, dice Morali, de manera que pueden juntar todo eso en un solo menú; una cocina de capas geológicas.

— Ahora un chef puede darse el lujo de aplicar técnicas de diferentes épocas, de cocinar sobre placa o a la leña un pato criado de una manera increíble; hay muchísimo de donde escoger.

En este universo a medio camino del caos, la cocina francesa tiene garantizada su vigencia, porque de ella no solo prevalecen técnicas e ingredientes, sino y sobre todo su manera de articular ambas cosas para crear un modelo de conocimiento que le ha permitido reproducirse con singular éxito en el resto del mundo. Un modelo a seguir para otras cocinas si quieren hacer llegar sus aromas y sabores a los confines de la tierra. 🍷





Bajo el J volcán

EL DESPERTAR DE LOS FERMENTADOS

ANALUISA BÉJAR

U

na tendencia que crece día a día en los restaurantes es la de los ingredientes fermentados. No es nueva: su técnica es universal y tiene una fuerte carga cultural e histórica. Además de enriquecer los sabores ha sido desde las culturas más antiguas un popular método de conservación. Quien haya disfrutado de queso, pan, vino, de los aromas de la vainilla, o a quien el gusto por lo asiático en la cocina le haya llevado a familiarizarse con el kimchi, la salsa de soya o de pescado y el miso es, lo sepa o no, un adepto a los fermentados.

Los usos y resultados de la fermentación son muy diferentes, pero el hilo común es el mismo proceso básico: microorganismos, ya sean bacterias, hongos o levaduras -o una combinación de ellos-, rompen las moléculas de los alimentos provocando cambios de sabor y textura.

Los métodos tradicionales de fermentación dependen de los microorganismos que están en el medio ambiente. De ahí que, el sabor del fermentado esté marcado por la geografía (la tierra y el clima), de donde proviene, como sucede con el vino y sus levaduras. Por eso el resultado de someter el mismo producto al mismo proceso puede, sin embargo, variar.

— Al final de cuentas, son productos vivos-, dice el chef Luis Martínez, del restaurante Emilia, que ya cuenta con un programa de fermentados.

De esas variaciones surgió el concepto de “terroir microbio”, usado por primera vez por el chef coreano-neoyorquino David Chang, del grupo Momofuku. Él, al igual que el célebre René Redzepi de Noma, han impulsado el resurgimiento de los procesos de fermentación, con lo cual han introducido en sus restaurantes una línea de ingredientes poco tradicionales. Ambos tienen laboratorios destinados a la investigación y desarrollo de estas “nuevas” materias primas.

No es nueva: su técnica es universal y tiene una fuerte carga cultural e histórica. Además de enriquecer los sabores ha sido desde las culturas más antiguas un popular método de conservación.

Redzepi publicó, en coautoría con David Zilber, el interesante libro *The Noma guide to fermentation* (2018). Rápidamente convertido en biblia de una religión en trance de ganar adeptos, se suma a otra fuente de información, *The art of fermentation*, de Sandor Katz (2012), que abarca los porqués con mucha profundidad.

Yvan Mucharraz del restaurante Comal, en el hotel Chileno Bay de Los Cabos, cuya trayectoria incluye destacada actuación en la cocina de Thomas Keller, se ha orientado en estos años a los fermentados y su inspiración, dice, es el chef Daniel Burns, que estuvo a cargo del área de investigación de David Chang en Momofuku y antes trabajó con Heston Blumenthal en The Fat Duck y Redzepi en Noma.

— Hago fermentado con garbanzos, maíz criollo, chiles frescos y secos, semillas de girasol—, detalla. — Hago también vinagre con un hongo de la sierra, que en los pueblos le llaman “hongo madre”. Fue un regalo de Yuri de Gortari. Lo aplico en agua con piconcillo y en 10 días tengo un vinagre.

— El sabor que logras es muy delicado, puedes usar cantidades sin que el resultado sea ácido o sepa mucho

a vinagre. Me recuerda a la kombucha, que también se hace con hongos.

Entre las bacterias acéticas, que a diferencia de las anaeróbicas sí requieren oxígeno, están las responsables del vinagre y el tepache. Esa medusa blanca gelatinosa que flota en los vitrioleros del vinagre de las abuelitas es una colonia de bacterias acéticas. La milenaria kombucha, por otro lado, se prepara agregando a una base de té negro o verde, una colonia de bacterias y hongos en la que estos microorganismos viven en simbiosis. .

— Ahora uso diferentes frutas para hacer “vinagre” con el mismo hongo: tuna, fresa, mangos, plátanos. ↪ 70



Ejotes, chiles nabo y colinabo fermentados por Scarlet Lindemann.

SAVOIR FAIRE PANADERO

Yvan Mucharraz

Entre nuevos proyectos -la apertura de un restaurante en Utah, otro en Chileno Bay y la ayudadita a Thomas Keller para otro de tacos- Yvan Mucharraz (36) no tiene respiro. Así es desde que salió del Cessa y se sumó a diferentes proyectos aquí, en Estados Unidos y Francia. Los siete años con Yuri de Gortari y Edmundo Escamilla le abrieron las infinitas puertas de la cocina mexicana, de manera que cuando comenzamos a hablar de fermentados, surgió el regalo que le hizo Yuri de Gortari: un hongo que encontró en un pueblo de la sierra y que se integró a sus procesos como propulsor para confeccionar una suerte de vinagre con frutas, punto de partida a su vez para otras recetas. En Comal vive y se reproduce el hongo, ahora parte indelible de su cocina, al unísono con un trabajo cada vez más afinado en torno a las fermentaciones.



Robalo negro y mole blanco.

Para 8 personas

INGREDIENTES

Robalo
1 robalo de 3kg, limpio y fileteado (quedará alrededor de 1kg 600 gr)
7 pzas All spice

Fermentado de semilla de girasol

50 gr de semilla de girasol
200 gr de arroz koji

Caldo de elote

3 lt de agua
4 mazorcas de elote blanco
1 pza de cebolla blanca
1 hoja de epazote

Mole blanco

1 pza de poro
2 dientes de ajo
1 pza de apio nabo
30 pzas de pimienta negra
1 cucharada de comino
1 cucharada de semilla de hinojo
1/4 pza de anís estrella
5 pza de chile piquín
1 pza de chile de árbol
2 cucharadas de vinagre madre
2 cucharadas de semilla de cilantro

1/3 deli de semilla de girasol
Fermentado de semillas de girasol
s/c caldo de elote
300 gr de leche de coco

PREPARACIÓN

Semillas de girasol
Hervir la semilla de girasol en agua durante 40 mn. Dejar enfriar y mezclar con el arroz. Agregar la sal, triturar y dejar fermentar durante 6 semanas a una temperatura de entre 22 y 24°C.

Caldo de elote

Poner a hervir el agua con las mazorcas de elote, junto con epazote y cebolla durante una hora. Colar y reservar.

Mole blanco

Freír todos los ingredientes secos en aceite de canola y después cocinarlos en el caldo de elote y la leche de coco. Reducir dejando un poco de líquido. Agregar el fermentado de girasol. Triturar hasta que queda como una pasta.

PRESENTACIÓN Y FINAL

Cubrir el pescado con las especias, freirlo a fuego alto rápidamente de cada lado y colocar en el plato sobre el mole blanco y adornar con guarnición de hortalizas.



Espero cuando mejor se dan, en mayo. Hiervo el agua con la fruta para que suelte sus azúcares naturales. Lo apago y dejo que se enfríe hasta los 20 grados y lo cuelo. Después de 10 días dreño ese vinagre y le echo una nueva solución al hongo.

Durante la fermentación se llevan a cabo varios procesos simultáneos, pero los más importantes en cuanto a sus efectos en el gusto y los sabores, son los que parten cadenas largas de moléculas como los almidones y los convierten en azúcares simples. O los que transforman las proteínas en aminoácidos sencillos. Una vez desarticulada y vuelta a combinar, la “nueva” materia (si todo sale bien) es más rica en sabores, con mayor intensidad y matices.

— En lugar de utilizar soya para hacer miso-, prosigue Yvan, se puede hacer con un arroz atacado por una bacteria, el arroz koji. Lo utilizo con sal y agua tibia, a 24 grados, y se hace una pasta. Si le agregó maíz, el almidón se transforma en azúcar y se fermenta como si fuera queso: desarrolla una espesa blanca, un micropunto, y se deshace, se vuelve pasta.

— Con agua, semillas de girasol fermentadas y koji, hago mole blanco, que lleva varias hortalizas y especias. Todo se sofríe, le agregó caldo de vegetales o de pollo, lo espeso lo trituro y cuando lo voy a refreír agregó la pasta. No sabe únicamente a poro o ajo, porque las semillas le dan mucho sabor. Ahorita tengo este fermentado en un robalo con mole blanco (ver receta pag. 69), en una tostada de atún ahumado con fermentado de chiles y hago un fermentado de garbanzo que utilizaré con raíces verdes y cebolla cambrey.

Lo que hace más apasionante la investigación de los chefs Redzepi y Chang, es su búsqueda para enriquecer la paleta de sabores con nuevos matices. Ejemplo claro son el miso de pistache y el garum de alitas de pollo rostizado. Los fermentados fascinan tanto a los cocineros porque crean una gama de tonalidades inéditos.

La neoyorquina Scarlett Lindeman, chef de Cicatriz Café en la Ciudad de México, recurre a la fermentación lác-

Scarlett Lindeman, chef de Cicatriz Café en la Ciudad de México, recurre a la fermentación láctica. Sus herramientas son solo sal y bacterias. Con los fermentados les da un carácter especial a los platillos, e inclusive los tiene como base para cocteles y marinadas.

tica. Sus herramientas son solo sal y bacterias. Originaria de Estados Unidos, su experiencia con las estaciones del año, que allí son muy marcadas, es que hay momentos en los que no se puede conseguir toda la variedad de productos que quisiera, de manera que el trabajo de conservación es un recurso importante. Aquí trabaja solo con ingredientes orgánicos, y los busca en función de la temporada. Con los fermentados les da un carácter especial a los platillos, e inclusive los tiene como base para cocteles y marinadas.

Unos ejotes amarillos, por ejemplo, que tienen un par de meses de progreso en fermentación: todavía crujen y guardan un sabor extraordinariamente complejo. Los guarda con sal en una proporción de dos por ciento. Lo demás queda a cargo de las bacterias. Claro que el proceso debe ser realizado cuidando normas de higiene para que no se cuele organismos no deseados.

— Hay que ir probando la evolución-, indica. -Hay un punto en que el producto puede fermentar de más. La definición de un fermento exitoso es modificar el ingrediente original sumándole capas de sabor y aroma que no existían. Por eso es también un trabajo muy personal.

Las familias de bacterias con mayor responsabilidad en estos cambios son las ácido lácticas. Entre sus miembros distinguidos están las responsables de la fermentación maloláctica en el vino, o las que transforman la leche en yogurt. A diferencia del proceso con levaduras o con bacterias acéticas, la fermentación con las lácticas es anaeróbica, es decir que se consuma sin oxígeno, en envases cerrados. La chef presume su efecto sobre ejotes, nabos, o colinabo. En algún caso, como el colinabo, agrega un poco de curry verde y adiciona así el factor picante al conjunto.

El chef Armando Cajero, del restaurante Na'an, en Cholula, se enfoca en los fermentados con hortalizas y otras verduras en base a una filosofía regional y respetuosa de las temporadas. 73

CICATRIZ Y FERMENTO

Scarlett Lindeman

Hace ya un año que Scarlett Lindeman (34, USA) nos hizo llegar un artículo acerca de los fermentados, de moda en las cocinas del mundo, más aún desde que Rene Redzepi publicara *The Noma Guide to Fermentation* (2018) en coautoría con David Zilber. Y de que David Chang, coreano al fin (de su país provienen el kimchi, la kombucha y el arroz koji), los ventaneara en su Momofuku o en la revista Lucky Peach. Pero no nos dijo que los estuviera haciendo... hasta ahora. Cada día más, dice, porque regalan matices interesantes e inesperados a los platillos. Para su restaurante Cicatriz Café, Scarlett trabaja con colectivos productores de hortalizas orgánicas, que ella compra y fermenta con testaruda obstinación: ejotes amarillos, nabos, colinabo, rábanos, chayotes...





APUESTA ARRIESGADA

Armando Cajero

Armando Cajero (27) vive y trabaja en Cholula. Estudió en la Universidad de Oriente antes de lanzarse a Europa, donde hizo pasantías en varios connotados restaurantes. Aunque se dice especialmente influenciado por su estancia en In De Wulf, con el chef Kobe Desramaults, la lista de sitios por los que ha pasado es larga: Rodrigo de la Calle en España, Alex Atala en Dom, Brasil, Virgilio Martínez en Central, Perú, Rodolfo Guzmán en Boragó, Chile. Como corolario de esta aventura global ahora su búsqueda recorre un camino que tiene como ejes la investigación sobre los fermentados y, a la vez, diferentes técnicas de cocción, incluido el fuego directo sobre los alimentos, en un sistema de parrillas similar al de Etxebarri, en el país vasco. La suya es una apuesta arriesgada y vanguardista en un sitio donde, entre todas las manifestaciones de conservadurismo, la de la cocina es la que más unanimidad despierta.

En plan de descubrimientos, ha hallado que en el pueblo cercano de San Mateo Ozolco los habitantes fermentan tradicionalmente la chilacayota enterrándola 15 días. El resultado, que él ya incorporó a su menú, incluye una curiosa nota marina que se doma al cocinarla.

Otra familia más que entra en el grupo de alimentos fermentados, es la resultante de la actividad de los hongos; algunos fácilmente reconocibles son los responsables del pan, el vino y la cerveza. Pero también está el grupo de los *Aspergillus*, indispensables para la fermentación del arroz (el Koji), que es la base del miso, las salsas de soya y el garum. Del origen antiquísimo de esta última -una salsa de pescado fermentado que se usa mucho en Oriente- se encuentran testimonios en el cronista romano Plinio el Viejo (Siglo I DC).

A poco meses de su apertura, el chef Luis Martínez, del restaurante Emilia, ya cuenta también con uno de los programas de fermentados más completos e interesantes de la capital.

— Estas técnicas se están poniendo muy de moda — comenta. — Pero más allá de eso hay que entender que son muy antiguas y surgen de la necesidad de conservar los alimentos; su uso hoy tiene que ser parte del diálogo con los comensales. Y es también una forma de manifestar respeto por nuestros ingredientes, aprovecharlos en todas sus expresiones.

El encargado del programa, el chef Alonso Madrigal, tiene una amplia trayectoria, que incluye haber trabajado con Redzepi en Dinamarca y México. Muestra, orgulloso, una bolsa de vacío inflada como cojín que contiene mango, chile habanero y miel de abeja. Está pasando por un proceso de fermentación láctica, al igual que una prístina colección que incluye flores de colorín y fresas. Minuciosamente registra los



En 2018 se publica el libro *The Noma guide to fermentation*. Rápidamente convertido en biblia de una religión en trance de ganar adeptos, se suma a otra fuente de información, *The art of fermentation*, de Sandor Katz, que abarca los porqués con mucha profundidad.

nuestro cuerpo.

A nivel digestivo esas bacterias y hongos benéficos hacen a los alimentos más biodisponibles y enriquecen la tan mediática biota intestinal, cuya importancia ha sido ampliamente documentada. De ahí el controversial nombre de alimentos funcionales.

Esta tendencia definitivamente es una declaración contra la homogeneización de sabores y productos y expresa de una manera muy personal lo que sucede en la relación de la tierra y la cocina. Es una forma nueva y milenaria a la vez de ver los alimentos. También lo es de poner de manifiesto sus valores en el plato mientras se recorren los infinitos y divertidos caminos de la creatividad. 🍴

resultados de sus experimentos que aparecerán en una buena parte de los platos que ofrece el restaurante.

También con esta técnica prepara Yuzu Kosho una pasta de ralladura de yuzu y togarashi, entre otros, es decir una densa mezcla de especias y chiles que pasa por la fermentación.

— Para mí, este camino significa descubrir perfiles nuevos de sabores, es una forma distinta y nueva de cocinar en la cual las bacterias y hongos, seres vivos, son los que provocan la transformación de los alimentos.

Ejemplo claro es un bocadito en forma de crujiente de shiitake fermentado con puré de hígado de pato y un toque de puré de pimiento, fermentado también: una bomba de umami; o el suero salado del yogurt casero combinado con pétalos de rosa curados, con el que adereza verduras.

— Otro aspecto importante —, añade — es que, como cocinero, me gusta la idea de ofrecer alimentos que son buenos para

La Mie Biote de Bridor, una baguette recargada

La empresa Bridor, acrónimo de “Brioche Dorée”, nació hace unos 30 años en la ciudad de Brest, Noreste de Francia. Desde entonces la exitosa marca de panadería se ha consolidado a la vez como símbolo de innovación y de preservación de las mejores tradiciones.

El sistema de congelación que diseñó la empresa abrió a tiendas y restaurantes la posibilidad de contar en todo momento con un pan fresco cuya elaboración emula los mejores métodos artesanales. Y ahora el grupo Le Duff ha dado un paso más allá: la creación de una baguette enriquecida en fibras, “La Mie Biote”.

Bridor presentó su nuevo producto durante la afamada feria Sirha, que se llevó a cabo en Lyon hace tres meses, y le valió el premio a la innovación 2019. Se trata de una baguette rústica elaborada con masa madre y enriquecida con siete fibras que son las que más contribuyen al funcionamiento de la microbiología intestinal.

Un alto contenido en fibra ayuda a la generación de microorganismos identificados y conocidos por sus efectos positivos sobre la salud. Al cabo de un tiempo el consumo de fibra lleva a mejoras en la microbiología intestinal, lo cual a su vez detona otros efectos positivos en la textura de la piel y la reducción del colesterol en la sangre.

SE TRATA DE UNA
BAGUETTE RÚSTICA
ELABORADA CON MASA
MADRE Y ENRIQUECIDA
CON SIETE FIBRAS
QUE SON LAS QUE
MÁS CONTRIBUYEN AL
FUNCIONAMIENTO DE
LA MICROBIOLOGÍA
INTESTINAL.



Llegar a confeccionar una baguette “recargada” implicaba resolver tres retos: ser capaz de producirla en grandes cantidades, comprobar científicamente sus efectos y lograr un producto agradable que incite al consumo, pues sus efectos solo pueden apreciarse cuando es utilizado de manera regular.

Avanzar en esta vía con el propósito de elaborar tal producto requiere investigación de laboratorio y pruebas gustativas, una etapa en la formulación del producto que tomó 3 años, además de los meses que lleva desarrollar el sistema para una producción a gran escala.

Hay que agregar a estos tiempos un año más de pruebas clínicas en el Centro de Investigación en Nutrición Humana y el Instituto Nacional de la In-

vestigación Agronómica, las cuales se realizaron sobre una muestra de 40 personas con ligero sobrepeso. Los participantes recibieron diariamente 150 gramos de Mie Biote, lo cual representa 15 gramos de fibra, en ciclos de 28 días.

El objetivo y la complejidad del estudio se debe al propósito del grupo Le Duff de no dejar de lado ningún aspecto a fin de demostrar científicamente que el consumo cotidiano de La Mie Biote conduce a una significativa estimulación de las bacterias benéficas para la microbiología intestinal y a la reducción simultánea del colesterol.

La confirmación a través de más pruebas y estudios de los efectos positivos de La Mie Biote para la salud y la nutrición, implicará un gran logro para la

panadería. Las regulaciones europeas que encuadran la introducción de productos innovadores requerirán del grupo Le Duff la publicación de estudios adicionales en revistas científicas sobre la manera en que actúa esta baguette multifibra en el organismo y su efecto innovativo en la panadería.

Un aspecto fascinante de La Mie Biote es que a pesar de la sofisticada investigación que le dio origen, su elaboración continúa realizándose con cánones artesanales y a partir de masa madre, con levaduras naturales. No por nada Bridor ha mantenido a lo largo de los años, primero con sus panes orgánicos y ahora con el aporte de esta baguette a la nutrición sana, los principios rectores de su filosofía, que se resume en “El Placer y la Salud en su plato”.



MEJILLONES VIVOS ALMEJA CHOCOLATA VIVA OSTIONES VIVOS ALMEJA BLANCA VIVA ABULÓN VIVO



LENGUADO DE DÓVER FRESCO RODABALLO/TURBOT ENTERO FRESCO BACALAO SECO SALADO SALMÓN ENTERO FRESCO FILETE DE SALMÓN FRESCO



VIEIRAS CONGELADAS FILETE DE MERLUZA CARNE DE CENTOLLO CONGELADA FILETE DE CHILEAN SEABASS CONGELADO RECORTE DE SALMÓN AHUMADO



PULPO CONGELADO TENAZAS DE CANGREJO PELADAS PRECOCINADAS CONGELADAS SALMÓN AHUMADO PREFILETEADO TENAZAS DE CANGREJO PRECOCINADAS CONGELADAS



MEJILLONES AL NATURAL MEJILLONES EN SALSA DE TOMATE MEJILLONES AL VINO BLANCO ARROZ PRECOCIDO PARA PAELLA



PIMENTOS MORRONES DURAZNOS EN ALMÍBAR ESPÁRRAGOS BLANCOS PERAS EN ALMÍBAR

INTERNACIONAL GASTRONÓMICA

PATROCINADOR DEL EQUIPO MEXICANO DEL BOCUSE D'OR AMERICAS 2018

Cancún
INTERNACIONAL GASTRONÓMICA CANCÚN
internacionalgastronomica@prodigy.net.mx
(998) 85 35 504

Monterrey
NORHWAY RAINBOW
northwayrainbow@hotmail.com
(81) 89 89 70 58 / 59

Puebla
CARBALLEDA / MARINAJE
ventaspueria@marinaje.com
(222) 4387605

Ciudad de México
INTERNACIONAL GASTRONÓMICA
internacionalgastronomica@prodigy.net.mx
(55) 55 37 85 05 / 94 60

Morelos
VANNETTI CUCINA
j.maldonado@vannetti.biz
(55) 59 66 43 38

Querétaro
BERNARDO GARZA
bemerdo.garza@gmail.com
(442) 26 33 38 49



Ceviche peruano. (Receta p. 82)

ENCEBOLLADOS

Casi no hay platillo en México que no tenga a la cebolla en un pedestal. Ingrediente y condimento, esencia, razón de ser, mera dama de compañía o compañía insoslayable en muchos platillos, natural, frita o encurtida, la cebolla tiene mil rostros y sus sabores modulan los de la cocina nacional. Vivimos encebollados.

Es la gran compañera de la cocina, tan necesaria como incómoda: hace llorar más que reír (un llanto gozoso), se pega a los dedos y vuelve pesado el aliento. También se le atribuye muchas virtudes: fuente de vitamina A y C, zinc, fósforo, antídoto para la osteoporosis y problemas del sistema circulatorio, entre otros. Pero más allá de sus propiedades nos importa su sabor, firmemente anclado en el paladar, convertido en la ineludible pincelada de color de nuestras recetas. Según estadísticas oficiales, una familia mexicana promedio consume un kilo de cebolla cada semana, o sea alrededor de 52 kilos anuales, algo más de 12 kilos por habitante.

Prácticamente no hay platillo mexicano que no la incluya. Obviamente es el alma de los ceviches, aguachiles y frijoles en sus innumerables menjunjes, la luz que enciende sabores en la cochinita pibil, los tacos de carnitas, el bistec encebollado... Y es inconcebible, en verdad, una mesa sin su salsa de cebolla, al natural o encurtida con limón, aceite, chile y algunos otros condimentos, al gusto de quién la prepare.

Los primeros testimonios de su existencia están en India (un legendario tratado médico, Charaka-Samjita, siglo II DC, la alaba como diurética, además de buena para el corazón y las articulaciones) y en Egipto, donde se supone que era uno de los básicos en la alimentación de los esclavos que trabajaban en las pirámides. Los romanos la tenían en la dieta de sus tropas y a ellos se atribuye haberla difundido en la cuenca mediterránea y el norte de Europa. Y fue una de las primeras hortalizas en llegar a México con la conquista, en parte por su aguante para soportar las largas travesías entre España y América.

Pero no estamos solos: en los últimos cinco años el consumo de cebolla ha aumentado un 16 por ciento en el mundo. Tanto así que ya se sitúa como la segunda hortaliza más consumida, con alrededor de mil millones de toneladas. En México ocupa el tercer lugar en producción después del tomate y el chile. Sus cultivos abarcan cerca de 45 mil hectáreas y la producción total es de un millón 400 mil toneladas. México exporta unas 355 mil toneladas, lo que representa para su economía un ingreso de alrededor de 315 millones de dólares, cantidad que ubica al país entre los primeros cuatro exportadores a nivel mundial, junto con China, India y Estados Unidos.

El 20 por ciento de la producción de México, en consecuencia, se va y regresa en divisas. Los principales estados productores son Chihuahua, Coahuila, Zacatecas, Michoacán, Durango y Guanajuato. El 90 por ciento restante va al consumo directo -en salsas, guisos, ensaladas- y lo que queda se utiliza en la industria alimenticia. Y es que también está presente en alimentos preparados, además de sazonadores y aderezos en diferentes presentaciones: deshidratada, granulada o en hojuelas, entre otras.

Especie ubicua, con muchos tipos (ver pag. 85), incluidos algunos que pocos ubican en la misma familia, como el puerro, la cebolla es parte de nuestro ser nacional. Es otro indicador de que somos parte del grupo de países gastronómicamente más avanzados, reconocidos por su acervo culinario y... su encebollamiento, como Italia, Francia, España, Perú o China, entre otros. Es también una clave de buena economía: cuanto más la consumimos más producimos y más generamos remanente para paladares adictos de otras latitudes. A más cebolla más prosperidad.



HACIA NUEVOS HORIZONTES
Fernando Martínez

Fernando Martínez (39) abrió Yuban en la Roma hace casi 6 años y ahora se muda. No es solo cambio de barrio, sino algo más profundo, ligado a la evolución de su cocina: “ahora es más clara, con menos prejuicios, más libre. Puedo usar cualquier técnica y el resultado es más personal”, afirma. Es michoacano y en sus platillos afloran resabios del terruño a la vez que rezuman creatividad. “Mi manera de cocinar es ahorita más global; utilizamos todas las técnicas que nos sean útiles. La cuestión es salir de lo seguro; romper esquemas aplicándoles a los ingredientes mexicanos, por ejemplo, técnicas de otro origen”. A lo cual suma ahora el reto de armonizar el carácter del sitio donde habrá de mudarse con propuestas culinarias cada vez más depuradas, cada vez más de autor.



Costilla cargada y dashi de cebollas. (Receta p.81)

Chef Fernando Martínez

***Costilla cargada
y dashi de cebollas***

4 porciones

INGREDIENTES

Costilla en salmuera
1kg de costilla cargada de cerdo en 1 pza.
3 lt De agua
1 cebolla morada en trozos
200 gr de sal gruesa
1 ramita de orégano fresco
2 kg de manteca de cerdo
2 lt de agua
100 gr de azúcar quemada

Dashi de cebolla:

3pzas de cebolla morada
50 ml de aceite de oliva
1 diente de ajo
3lt de caldo de cerdo
c/s caldo de confitado de costilla
1pza Alga kombu

Cebollas en escabeche

100gr de cebollas perla moradas cortadas en dos
1 taza de vinagre de manzana
2 tazas de aceite de oliva
pimienta gorda
1pizca de orégano fresco
Sal al gusto

PREPARACIÓN

Cerdo confitado

Poner antes el cerdo en salmuera. Para ello, mezclar la sal con el agua, la cebolla y el orégano en un recipiente de buen tamaño. Sumergir la costilla de cerdo en este líquido durante 12 horas. Retirar y secar con un paño seco. En una charola con fondo de aproximadamente 30 cm fundir la manteca, añadir el agua y el azúcar quemada. Sumergir la costilla y dejar cocinar a 50°C aproximadamente por 12 hrs. Cuando esté perfectamente suave retirar la Costilla de la manteca, dejar enfriar y separar el caldo de la grasa. Reservar el caldo para nutrir después el caldo de cebolla.

Caldo de cebolla

En una olla fundear las cebollas con el aceite de oliva a fuego muy bajo hasta que caramelicen. Cuando estén muy suaves, verter el caldo de cerdo, el caldo de cocción de la costilla y el alga kombu previamente hidratada en agua. Dejar en el fuego por 6 horas sin que hierva. Filtrar en manta de cielo, rectificar sazón y reservar.

Cebollas en escabeche

En un recipiente mezclar todos los ingredientes perfectamente y macerar las cebollas en la solución por al menos 6 horas.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Cortar la costilla en porciones de 100 gramos. Sellar el cerdo por el lado de la piel en sartén de fondo grueso a fuego bajo, hasta que la piel quede crujiente. Disponer en el plato junto con las cebollitas y agregar el dashi de cebolla. Acompañar con frijoles ó con tamales.

***Almejas, cebollas pochadas,
nage de frijol blanco***

4 porciones

INGREDIENTES

Nage de frijol blanco

1lt de caldo de pescado
Caldo de pochado de cebollas
100 gr de frijolón blanco
200 gr de Chayote blanco
100 gr de tallos de espárrago blanco
10gr de ajo
1 taza de sake
2 cucharadas de miso blanco

Cebollas pochadas

3 cebollas blancas chicas (del tipo alargado de preferencia)
c/s caldo o agua
2 cucharadas de Mantequilla
sal al gusto

Puré de coliflor

· cebolla blanca
· coliflor blanca
2 dientes de ajo
50 gr de nuez de macadamia tostada
1cucharada de mantequilla

PREPARACIÓN

Nage de frijol blanco

tir el caldo e inmediatamente el miso; agregar los frijoles remojados previamente por 12 horas. Cocinar a fuego bajo por 6 horas sin que hierva en exceso, añadir las almejas y retirar en cuanto abran y hayan soltado su jugo. Triturar con turbo la preparación y filtrar por chino de malla fina. Agregar el caldo de cocción de las cebollas y rectificar sazón. Terminar con mantequilla en cubos.



Almejas, cebollas pochadas, nage de frijol blanco

Cebollas pochadas

Cortar las cebollas en rodajas gruesas, disponer en una sartén de fondo grueso y cubrir con agua o caldo y una cucharada grande de mantequilla; dejar cocinar sin que hierva, cubriendo con papel encerado hasta que las cebollas se suavicen. Separar el caldo, reservar las cebollas sin que se separen.

Puré de coliflor

En un cazo de fondo acitronar la cebolla blanca y el ajo entero, agregar la coliflor en trozos y dejar que suavice, verter el caldo y dejar que suavice la preparación, añadir las macadamias, pasar por licuadora con una cucharada de mantequilla hasta que esté tersa, rectificar sal. Tatemar el chayote blanco con todo y piel sobre brasa. Limpiar y reservar. Blanquear los espárragos y reservar

FINAL Y PRESENTACIÓN

Sellar los callos de almeja en la sartén con aceite de oliva cuidando de no sobrecocinar. Disponer en el plato las rodajas de cebolla, el chayote blanco ya limpio en trozos pequeños, los callos, enseguida el puré de coliflor, las almejititas de la cocción, los espárragos blanqueados y servir la nage al centro del plato; refrescar con flores de chícharo de ser posible, que aportan una nota dulce.

RECETAS

Chef Fernando Martínez

Ceviche tatemado

4 porciones

INGREDIENTES

Salsa tatemada

- 4 chiles chilhuacle tatemados
- 4 tomates verdes tatemados (1 taza)
- de taza de cebolla blanca tatemada
- 2 dientes de ajo tatemados
- 1 cucharadas de sal
- 1 taza de jugo de limón

Ceviche

- 180 gr de filete de pescado
- 180 gr de camarón 26/30 cocido
- 180 gr de tentáculos de pulpo cocido cortados en láminas de 3 centímetros
- 1 · tazas de jugo de limón (120 grs)
- de cucharada de sal
- 1 · tazas de salsa tatemada
- de taza de aros de cebolla cambray

- de taza de rodajas delgadas de rábano sandía
- de taza de calabaza estrella amarilla cortada en cuartos
- taza de aguacate cortado en rebanadas delgadas

PREPARACIÓN

Salsa tatemada

Tatemar a fuego directo el chile chilhuacle con los tomates verdes, la cebolla blanca y el ajo hasta quemar el exterior. Posteriormente licuar todos los ingredientes con el jugo de limón y la sal por 5 minutos aproximadamente. Colar y reservar.

Ceviche

Cortar el pescado en cubos de 2 cm y marinarlo junto al pulpo y el camarón en un cuarto de taza de jugo de limón con · de cucharada de sal por 5 minutos.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Para el montaje acomodar el pescado, pulpo y camarón en un plato hondo, colocar el aguacate, el rábano sandía, las calabazas y finalmente la cebolla cambray. Servir la salsa tatemada sobre los mariscos.

Ceviche peruano

Porciones: 4

INGREDIENTES

- 600 gr de filete de pescado (lubina rayada, dorado o totoaba de cultivo)
- 2 cucharadas de sal
- 1 taza de jugo de limón (400 gr)
- 1 cucharada de chile cuaresmeño picado finamente
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 taza de leche de tigre
- 2 tazas de cebolla morada cortada en juliana
- 4 hojas de lechuga italiana
- 1 taza de camote naranja en rodajas
- taza de granos de elote cocidos
- taza de cancha (granos de maíz cacahuazintle fritos) con sal

PREPARACIÓN

FINAL Y PRESENTACIÓN

Servir en un plato hondo y acompañar con un par de hojas de lechuga, granos de maíz, la cancha y el camote.



CEVICHE POWER

Rodrigo Estrada

La historia de Rodrigo Estrada (38) pasa por la resiliencia. Al diploma de administrador hotelero se le sumó su inclinación por la cocina para que siempre hubiese un restaurante en el camino o al final de él. Hubo varios en consecuencia, entre ellos La Mar, en San Francisco. El trabajo con Gastón Acurio terminó de redondear su gusto por la cocina peruana del mar, que fusionó con lo que sabía de la mexicana. Y optó

por regresar a México en 2010 con Agua y Sal en mente. No fue fácil. Tardó años en arrancar; el tiempo se comió el dinero y los socios desertaron. Pero Rodrigo aguantó contra viento y marea. Hasta que un día jaló para siempre. Estaba todo para ofrecer lo mejor. Faltaba que los comensales lo advirtiesen. Y sucedió. Su ceviche es la estrella, de los mejores de la ciudad. Y la cebolla, que duda cabe, su gran aliada.

Leche de tigre

4 Porciones

INGREDIENTES

1 taza de jugo de limón (400 gr)
1 taza de caldo de pescado
· de cebolla morada
2 dientes de ajo
· de jengibre pequeño
2 cucharadas de cilantro
1 chile habanero
50 gr de filete de pescado
2 cubitos de hielo
1 cucharada de sal

PREPARACIÓN

Cortar el pescado en cubos de 2 cm. Colocar en la licuadora el jugo de limón, caldo de pescado y la cebolla morada, ajo, jengibre, cilantro, chile habanero, lenguado, hielo y la sal; licuar todo por 5 minutos y finalmente colar. Reservar en el refrigerador



Ceviche tatemado. (Receta p. 82)

Tipos de cebolla



Cebolla blanca

Es la más popular de las cebollas. De sabor ligeramente dulce y suave, ideal para comer cruda pero también guisada. Puede integrar una torta, una pizza, huevos rancheros o frijoles refritos, tanto integrada a la cocción como en salsa o escabeche.



Chalotas

La chalota o *échalote* es muy utilizada en Francia, donde integra guisos clásicos como el boeuf bourguignon, y es ingrediente principal, picada en pequeños trozos, en la mignonette, para aderezar los ostiones. Se utiliza mucho también en la cocina asiática, sobre todo para elaborar el curry.



Cebolla amarilla

La piel es amarilla y como de papel crujiente. Sus aromas son menos potentes que los de la blanca y provocan menos lagrimeos. Es una de de las más suaves. Sus sabores son bastante dulces, por lo cual es preferida para recetas en las cuales es a la vez guarnición y adorno, en ensaladas solo con aceite de oliva y vinagre, asomando entre el queso de una pizza o caramelizada.



Cebolla perla

Es una cebolla pequeña, blanca, de sabores suaves, algo más dulce que la cebolla blanca común. La capa exterior es muy delgada, lo cual hace trabajoso pelarlas sin que se desbaraten. Se utilizan mucho como guarnición, gratinadas y asadas con vinagre balsámico.



Cebolla de Cambray

Larga y delgada, de sabor suave pero vigoroso, color blanco y tallo verde, se utiliza para agregar una rica nota de sabor, sobre todo en el arroz frito chino, las tortitas y las salsas mexicanas y japonesas. En Cataluña las comen al asador en las calçotadas y aquí pasadas por el comal como guarnición de tacos.



Cebolla cipolini

Tal vez la variedad más dulce de cebolla, parecida a una blanca pero achatada. Es muy apreciada en restaurantes por la elegancia de su forma. Por su contenido en azúcar, se presta especialmente para caramelizar. También se prepara asada en el comal, a la parrilla, o en frituras con tomates, setas, nueces y ajo.



Cebolla roja, morada

De color rojo, cuando está cruda es más fuerte y picante que la blanca. Clásicamente se utiliza en el ceviche, en las salsas de cebolla y en el pico de gallo, pero también en tacos de cochinita pibil, hot dogs, hamburguesas, ensaladas con tomates, pimientos y cualquier tipo de lechuga.



Puerros

Pertenece a la familia de las cebollas aunque no tiene bulbo y está compuesto más bien de hojas largas, con las partes blanca y verde claramente diferenciadas. La blanca es tierna y la verde, que generalmente no se come, es fibrosa. Hervida es ligeramente dulce. En la cocina agrega fineza a platillos como la sopa vichyssoise y también a las ensaladas.

DANIEL MILMO

Y CASA MADERO

TEXTO: RODOLFO GERSCHMAN

Parras-La familia

Hace algo más de 20 años José Milmo me buscó para que visitara la bodega. Nos encontramos en el aeropuerto de Toluca. Pensé que nos subiríamos al avión de alguna compañía, pero no: fue a un minúsculo biplaza pilotado por el mismo José. Un viaje corto e intenso; el piloto tenía el entrenamiento y la sangre fría necesaria para enfrentar una turbulencia que nunca cesó: volábamos tanto hacia adelante como hacia arriba y hacia abajo. Fue estupendo. Al sobrevolar Parras el piloto me señalaba algunos sitios: la comunidad menonita, el pueblo, la fábrica de jeans, el cerro de la veta de agua. Y la hacienda San Lorenzo, donde por fin aterrizamos.

El segundo aire de la bodega

José iniciaba una nueva etapa. El brandy era una parte importante de las ventas de Casa Madero, pero el proyecto era poner todos los esfuerzos en el vino. Coincidió en la visita con unos importadores de Texas; José apuntaba a la exportación como clave para el impulso. Y comenzaba a comprar equipos para la etapa que se avecinaba.

El inicio

Cuando su hijo Daniel terminó la licenciatura en administración de empresas, José Milmo le dijo: "procúrate un empleo y cuando tengas la maestría, búscame". Trabajó 6 años en Bancomer y luego hizo un MBA en San Francisco. A los 29 años el patriarca lo aceptó



CASA GRANDE
Cabernet sauvignon
Gran reserva 2014

Se abre paso en el paladar entre taninos maduros, finos, acidez refrescante y la densidad del alcohol. Notas de café, chocolate, vainilla, especias y un toque mineral. Final largo de humo, café y vainilla.



GUÍA CATADORES DEL VINO MEXICANO

y se inició como asesor de ventas en restaurantes. En 2010 José murió de un infarto cerebral. Nadie se lo esperaba. Daniel y su hermano Brando debieron asumir la dirección.

El giro nacional

Daniel tiene ahora 47 años. En 2010 la bodega exportaba el 95 por ciento de su producción y él estaba en ese área. En 9 años los hermanos invirtieron las cifras: 95 por ciento en México; el resto se exporta. "Fue premeditado", dice. "Trabajamos para lograrlo, pero no pensamos en llegar al 95 por ciento. El mercado nos respondió más rápido de lo esperado". Los 800 premios discernidos en el extranjero contribuyeron al mito. Casa Madero produce alrededor de 170 mil cajas de 12 botellas. Y se van como agua. El 25 por ciento está certificado orgánico y Daniel apunta a que pronto todo lo sea.

El CMV

En 2015 Daniel fue nombrado presidente del Consejo Mexicano Vitivinícola. En 3 años juntó apoyos decisivos para la Ley de Promoción de la Industria Vitivinícola (ya promulgada) y la nom 199, que obliga a que todo vino etiquetado como mexicano lo sea realmente. Y su lógica derivación, la creación de la marca colectiva Vino Mexicano, primer paso hacia una Denominación de Origen. Éste es su último mes en el CMV y el de una gestión brillante. En la bodega le esperan nuevos proyectos, otros tantos retos. 🍷



OPULENCIA EN TU MESA

Histórica experiencia de grandes chefs en idilio con el mejor coñac.



El talentoso Chef Tobías Petzold.

La histórica casa de coñac Rémy Martin, fundada en 1724, decidió reinterpretar la forma de consumir este noble destilado a través de una experiencia gastronómica única: “Opulencia en tu mesa”, refinado maridaje de su XO con seis amuse-bouches salados y dulces, diseñados por chefs de renombre internacional. La experiencia resulta un ritual sensorial en el que toma relieve la complejidad aromática y el esplendor del icónico coñac.

El joven pero talentoso chef alemán Tobías Petzold, a cargo de la cocina de Il Becco, dio inicio en ese restaurante a la experiencia. Tobías trabajó en Alemania y Francia, en restaurantes de dos estrellas Michelin y con profesionales como el Chef Mario Gamba, quien lo introdujo en la cocina italiana y lo llevó a vincularse fuertemente con sus sabores.

En 2017, al poco tiempo de llegar a México, Tobías asumió el puesto de Chef Ejecutivo del Grupo Becco. Un chef alemán que ejecuta cocina italiana en México es una combinación atípica, pero el resultado ha sido muy satisfactorio. El joven cocinero crea los menús de este *fine dining* siguiendo una rigurosa metodología. “Busco los ingredientes frescos de cada temporada”, dice. “realizados

Creé Opulencia en tu Mesa inspirándome en esos atributos sensoriales, tratando de potenciarlos en un maridaje sumamente armonioso, utilizando los ingredientes frescos que creo adecuados para unirlos”.

con productos de calidad; los platillos reflejan de manera más simple el esfuerzo y la creatividad en la preparación”.

Este aspecto se percibe en el maridaje creado por Tobías para Opulencia en tu Mesa de Rémy Martin XO. “Los aromas de este especial coñac nos remiten a sabores como el higo y la vainilla. Creé Opulencia en tu Mesa inspirándome en esos atributos sensoriales, tratando de potenciarlos en un maridaje sumamente armonioso, utilizando los ingredientes frescos que creo adecuados para unirlos”.

En la opulencia creada por el chef de Il Becco hay un brioche con higo fresco y en mermelada, ingredientes que descubren el cuerpo de Rémy Martin XO; después, Tobías agrega un parme-

sano reggiano de 36 meses, que genera sensaciones peculiares y únicas a la hora de maridarlo con este histórico coñac; un chocolate roto con frutos secos balancea los sabores salados y abre el camino hacia un praliné de fresa silvestre, golosina francesa que Tobías matiza con el potente sabor de la fruta y su frescura, óptima elección para el encuentro con los eaux-de-vie utilizados en el Rémy Martin XO.

Unas galletas de naranja y jengibre se unen luego para el elegante y picoso final, que evoca las notas especiadas de las barricas del bosque de Limousin. La Opulencia en tu Mesa de Il Becco está decorada con vainilla, canela e higo fresco, creando así un cuadro perfecto que destaca el sabor y la calidad de cada uno de los ingredientes.

Rémy Martin XO, elegante mezcla de más de 400 eaux-de-vie, es una sabia conjunción de tradición y vanguardismo. En sus aromas alternan ciruela, naranja confitada y flores como jazmín. En el paladar, su textura aterciopelada brinda sabores de frutas confitadas, vainilla, maple, matices de canela y almendra tostada. Son sabores que la experiencia de maridaje de Opulencia en tu mesa tornan inolvidables.

Celebró Vatel Club México su Cena de Gala 2019

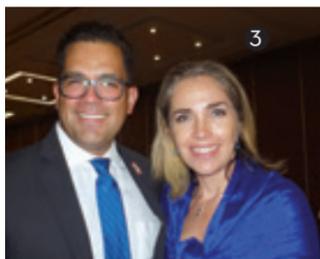
Resalta Guy Santoro, presidente de la Asociación, el papel de las mujeres en la preservación y desarrollo de los valores de la cocina como cultura

El reconocimiento al profesionalismo y la dedicación en el oficio culinario, así como a las aportaciones en las distintas disciplinas que nutren y enriquecen la gastronomía de México y el mundo han sido elemento central de la reciente Cena de Gala de Vatel Club de México AC y l'Académie Culinaire de France, realizada en el Hotel Presidente InterContinental Polanco. Este encuentro anual es además la oportunidad de refrendar y fortalecer lazos de amistad entre los profesionales de la restauración integrados en estas dos instituciones de relevancia internacional.

En el marco de esta celebración, el chef Guy Santoro, presidente delegado de l'Académie Culinaire de France para México, América Central y el Caribe, así como presidente activo del Vatel Club de México, hizo un reconocimiento al papel de las mujeres en la preservación de los valores de la cocina como expresión de nuestra cultura, y en particular a Gloria Suazo, homenajeada en 2019 como creadora del Pescado a la talla.

“Reconocemos el papel fundamental que ha tenido para difundir a través de generaciones su cultura culinaria y aportar este legado increíble a la gastronomía, que es el pescado a la talla. Es innegable el importante legado que las mujeres, tradicionalmente a cargo de las cocinas del hogar, han transmitido y que con gran mérito han hecho llegar hasta nuestros días”, expresó Guy Santoro.

Además de este homenaje a Gloria Suazo, de la cual el chef Ricardo Muñoz Zurita brindó una semblanza sobre su labor en Barra Vieja, Guerrero, donde en los años 70 comenzó a servir en su restaurante Gloria del Mar su creación, el hoy famoso Pescado a la talla, Vatel Club de México otorgó reconocimiento



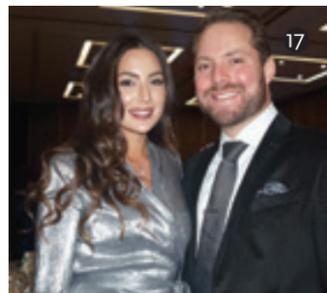
- 1: Gérard Dupont, Darinka Saucedo, Thierry Blouet
- 2: Azari Cuenca, Patrick Cros, Roberto Hernández, Frédéric Lejeune, Guy Santoro.
- 3: Inés Masallk y Mario Albarrán
- 4: Roberto Hernández y Carlos Gaytan
- 5: Marcelo Miretti.

Copa Vatel en expo gastronómica

PLATAFORMA DE NUEVOS TALENTOS

En el marco de la Expo Gastronómica 2019, Vatel Club México organizó importantes certámenes culinarios

RUBÉN HERNÁNDEZ



13: Adelante: Guy Santoro, Ana Karen Morales, Balam García, Eduardo Mercado, Karla Colón, Thania González, Lilly Rivas, Jesús Sánchez, Fidel Guevara, Luis Vázquez, José Luis Demesa, Roberto Hernández. Atrás: Murachi Ramírez, Julien Lefebvre, Ramón Ávila, Bruno Airagnes, Stéphane Coudon, Azari Cuenca, Carlos González, Marcelo Miretti, Fausto Rodríguez, Frédéric Lejeune
14: Fidel Guevara
15: Guy Santoro, Azari Cuenca, Ricardo Muñoz Zurita, Patricia Suazo, Roberto Hernández
16: Paulina Burgos
17: Carine Lamadieu y Ricardo Mier
18: Guy Santoro, Gérard Dupont, Marc Misseri, Roberto Hernández, Frédéric Lejeune, Azari Cuenca, David Hernández.
19: Guy Santoro y Martín Rodríguez
20: Patric Cros

Disciplina, pasión, oficio y precisión en el manejo de técnicas y procesos, son atributos de los triunfadores de las copas Vatel Amateur, Vatel Profesional de Repostería y Vatel Profesional Culinaria. Los respectivos certámenes tuvieron lugar en el marco de la reciente edición de Expo Gastronómica, realizada del 10 al 12 de abril en el World Trade Center (WTC) de la Ciudad de México.

Christian Jiménez y Diego García fueron los ganadores de la Copa Vatel Amateur, realizado en el primer día de la Expo Gastronómica, certamen cuyo propósito es reconocer el talento de jóvenes recién egresados de las escuelas culinarias o que apenas se inician en la actividad profesional.

Durante el segundo día de actividades de la Expo los chefs reposteros Omar Robles y Alan Tercero obtuvieron el sitio de honor en la Copa Vatel Profesional de Repostería, cuyo propósito es proyectar el talento emergente en esta disciplina, además de ser la plataforma para la designación del representante nacional en la eliminatoria latinoamericana de 2020, en ruta hacia la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Durante seis horas los equipos participantes en la Copa Vatel Profesional de Repostería, compuestos cada uno por un chef de pastelería y un chocolatero, tuvieron la tarea de producir una exhibición y degustación de pastelería, chocolatería y azúcar, resaltando dentro de sus creaciones temas e ingredientes mexicanos. El jurado estuvo presidido por la chef Sofía Cortina, quien contó con el chef



Gwenaël Bluet y Laurentino Díaz, ganadores del la Copa Panadería



1: Ganadores de la Copa Panadería 2: Mesa de trabajo del jurado 3: Kenny Kuri, Marc Misseri, Carlos Ramirez Roure 4: Ganadores de la Copa Amateur.

Luis Robledo Richards como presidente de honor y con la chef Sophie Vanderbecken como jurado de honor, entre otras personalidades.

Uno de los encuentros más esperados dentro de la vasta agenda de actividades de la Expo Gastronómica 2019, que reunió 160 expositores con una asistencia de más de 10 mil visitantes durante sus tres días de duración, fue la Copa Vatel Profesional Culinaria, realizada durante la última jornada. Los ganadores fueron los chefs Marcelo Hisaki y Erick Zetina, procedentes de Baja California, los cuales representarán a México en la eliminatoria continental rumbo al Bocuse D'Or.

En esta competencia, los equipos integrados por jóvenes chefs mexicanos en activo, prepararon diversos platillos con carne y pescado como ingredientes base, en un término de 5 horas y media. En el jurado estuvieron reconocidas personalidades como la chef Isabella Dorantes, del Club de Industriales, el chef Édgar Núñez Magaña, de Sud

“Para Vatel Club México ha sido un honor ser parte fundamental de estas competencias encaminadas a proyectar los talentos que impulsan el desarrollo de la gastronomía en México, en sus distintas vertientes”.



777, el chef Alejandro Heredia, maestro de generaciones de cocineros, y el chef Guy Santoro, chef corporativo de Grupo Las Brisas y presidente de Vatel Club México. Gwenaël Bluet y Laurentino Díaz, representantes de Querétaro, resultaron ser los ganadores de la Copa de Panadería.

“Para Vatel Club México ha sido un honor ser parte fundamental de estas competencias encaminadas a proyectar los talentos que impulsan el desarrollo de la gastronomía en México, en sus distintas vertientes”.

“Es importante dar realce a los nuevos talentos, pero también a las instituciones que están junto a ellos, impulsando su formación y desarrollo. Para nuestra asociación es asimismo una oportunidad de refrendar los lazos de amistad con productores, escuelas y universidades, empresas de servicio y, por supuesto, con la comunidad de cocineros, sommeliers y personal de sala bajo la consigna de 'Amistad Gastronómica' que siempre nos ha definido como institución”, expresó el chef Guy Santoro. 🍷

QUE TUS SUENOS CONTINÚEN

[ACTUALIZATE]

Programas en línea
También disponibles por módulos

Diplomado
Restaurant Management

Duración: 10 meses

Diplomado
Hotel Management

Duración: 11 meses

Anécdotas de un cocinero

¿Y las servilletas?

JUAN RAMÓN CÁRDENAS CANTÚ

Exhaustos, son las 12 del mediodía y toda la noche sin dormir. A las 8 en punto de la noche anterior habíamos comenzado a prender los fogones. Teníamos que llevar a ebullición 9 mil litros de agua, que después iríamos a transformar en aromático café. Lo estábamos haciendo en cincuenta contenedores lecheros de doscientos litros cada uno. Hasta el tope de líquido, comenzaban lentamente su transformación recibiendo el duro golpe de las llamas.

Unas horas más tarde, a las 10 de la noche, la siguiente brigada de fogones comenzó su fiesta: tenía que preparar la barbacoa norteña de geta, cachete, lengua y maciza.

Sabíamos el reto de esta preparación, conocíamos la magnitud del compromiso: el gobernador estaba invitando a 15 mil maestras y maestros del estado a desayunar en su día. Y con lo que estábamos cocinando daría comienzo el festejo.

Los maestros —y por elevación el gober— requerían del mejor servicio posible. Un mal café te lo pueden aventar en la cara y la verdad no tenía ganas de ser amortiguador de quejas que se propagan fácilmente y que pueden arruinar la mejor reputación. Por eso nuestro café lo trajimos en grano desde un beneficio en la sierra de Puebla y lo molimos esa noche, bien tempranito, para que a las 5:30 de la mañana comenzara a infundarse.

En estos eventos (no era el primero) los profes comienzan a llegar antes del alba. Desde ese momento, en consecuencia, hay que tener el primer café. Y también tocaba cuidar que su preparación fuera por partes, pues no queríamos un café que a las nueve de la mañana, la hora culminante, estuviese quemado.

Y cuidar cien detalles más: la salsa ranchera, por ejemplo, y el jugo natural de naranja recién exprimida,



que un camión refrigerado había recolectado de madrugada, de todos los jugueros de Saltillo. La bendita fruta amenaza con fermentarse y para evitarlo hay que moverse rápido, evitar que el camión esté en la calle cuando suba la temperatura.

En sus marcas, listos ¡fuera! Unos 500 meseros corrieron para que el plato de la barbacoa llegue caliente. Y llegó ¡Uuff! Las 6 cocinas habían terminado y nos permitimos un pequeño descanso. No podíamos relajarnos porque nos hubiéramos quedado dormidos, así que mejor nos empacamos unos taquitos de barbacoa, bien bañados en salsa.

Se presentaba el cantante Napoleón. Las maestras comenzaron como en trance a tararear sus canciones, a moverse como un péndulo; de pronto el movimiento era el de un navío mecido por las olas. Debíamos preparar la retirada, abandonar el campo de batalla. Comenzamos a juntar nuestros equipos cuando de pronto... ¿Y las servilletas? Nos lo preguntábamos una y otra vez. Nos faltaban cientos de ellas.

Y así como la masa del pan va creciendo, poco a poco, el frenesí iba subiendo de tono. Fue cuando nos dimos cuenta: las maestras levantaban las blancas servilletas como un pizarrón, borroneadas de trazos rojos: “te amo”, “quédate en Saltillo”, “papacito”, “aquí estoy para ti”, “llévame contigo”, “nunca te olvidaré”... 📞

Juan Ramón Cárdenas Cantú es chef propietario de Don Artemio y de la casa de banquetes Villa Ferré (Saltillo, Coahuila), también autor del libro “La Senda del Cabrito”, premio al mejor libro de cocina del mundo en categoría carnes en el Gourmand World Cookbook Awards 2018.

L' Bistrot®

CHEF COLLECTION

Betty Vasquez
Rest. El Delfin

Yo Soy L'bistrot

Encuétranos
LBISTROT



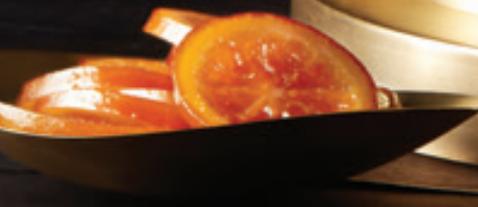
www.clinik.com®

Tienda en Línea

AGUASCALIENTES . CIUDAD DE MÉXICO . CIUDAD OBREGÓN . COLIMA . CULIACÁN . GUADALAJARA . HERMOSILLO
LEÓN . MAZATLÁN . MÉRIDA . MORELIA . PUERTO VALLARTA . TEPIC . TOLUCA . ZACATECAS . ZAPOPAN



RÉMY MARTIN



Opulencia en tu mesa de Rémy Martin XO