

PEQUEÑAS DELICIAS



Gelatine
infocenter

www.gelatine.org

Cocina
junto a los chefs europeos

PLACER SIN LÍMITES CON GELATINA

Muy pocos ingredientes ofrecen a los chefs posibilidades tan diversas para desarrollar variaciones e ideas creativas como la gelatina. La presencia de este ingrediente en las cocinas europeas más destacadas se debe a su diversidad y cualidades únicas. Cinco renombrados chefs de toda Europa han recopilado para usted sus creaciones favoritas elaboradas con gelatina.

Andreas C. Studer, cocinero muy popular en Alemania y Suiza por su programa de televisión, presenta platos clásicos en los que predomina el estilo mediterráneo. Las ingeniosas recetas de Gran Bretaña han sido elaboradas por la renombrada periodista y chef Jill Cox. Yannick Alléno, gran chef con dos estrellas Michelin, ofrece una sabrosa perspectiva de la cocina francesa. Mario Sandoval, uno de los chefs españoles más conocidos y cuyo restaurante "Coque" ha sido reconocido con una estrella Michelin, revela cómo mimar los paladares de sus clientes. El italiano Marco Olivieri, conocido en todo el país por la televisión y por ser uno de los grandes maestros cocineros, seduce con sus técnicas culinarias naturales, sencillas y creativas.

La selección de recetas de los expertos demuestra que este agente gelificante tradicional se encuentra en todas las preparaciones de platos modernos y llenos de ingenio. Pero no es necesario ser un profesional para sorprender a sus invitados con excepcionales recetas que ofrecen esa sensación inconfundible de la gelatina al derretirse en la boca. Este folleto contiene una variedad de platos, tanto de aperitivos como de postres dulces, que le pueden hacer disfrutar por sí mismos o como parte de un menú completo. Los chefs profesionales le revelan sus secretos para cocinar con gelatina.

¡El Centro de Información de Gelatina desea que se divierta mientras cocina y que disfrute con esta selección de delicias culinarias!



Gelatine
infocenter

CONTENIDOS

Placer sin límites con gelatina	Página 2
Proteína natural para gourmets actuales	Página 4
Paso a paso para un perfecto gelificante	Página 5

APERITIVOS DE ENTRADA

■ Andreas C. Studer Alemania El chef de moda en la TV alemana	Página 6
■ Torres de patata y calabacín Andreas C. Studer Alemania	Página 7
■ Rollos de ternera y atún con crema de cebolleta Andreas C. Studer Alemania	Página 8
■ Anchoas frescas con salsa de tomate especiada Yannick Alléno Francia	Página 9
■ Marco Olivieri Italia Experto en cocina natural, sencilla y creativa	Página 10
■ Pastel de queso Gorgonzola con nueces Marco Olivieri Italia	Página 11
■ Lubina salvaje con lágrimas de guisante Mario Sandoval España	Página 12
■ Terrina de espárragos Jill Cox Gran Bretaña	Página 13

POSTRES DULCES

■ Yannick Alléno Francia El creativo chef sibarita	Página 14
■ Barra de caramelo crujiente Yannick Alléno Francia	Página 15
■ Panna cotta de naranja con frutas del bosque Andreas C. Studer Alemania	Página 16
■ Crema de leche manchada Andreas C. Studer Alemania	Página 17
■ Mario Sandoval España Combinando la tradición con las nuevas tendencias	Página 18
■ Crocanti de especias con leche de coco y crocanti Mario Sandoval España	Página 19
■ Jill Cox Gran Bretaña Conocida escritora de comida, vino y alimentación	Página 20
■ Flummary de Ruibardo Jill Cox Gran Bretaña	Página 21
■ Gelatina de frambuesas y Champagne Jill Cox Gran Bretaña	Página 22

El Centro de Información de Gelatina	Página 23
Consejos y trucos de los profesionales	Página 24

PROTEÍNA NATURAL PARA GOURMETS ACTUALES

Tanto en hojas como en polvo, por su especial capacidad para cuajar, la gelatina nos ofrece el placer de derretirse en nuestra boca y un amplio abanico de posibilidades culinarias en la dieta europea. Y es que la gelatina no sólo asegura que un gran número de alimentos adopten la forma correcta. Libre de grasas y carbohidratos, así como de colesterol y purinas, esta proteína natural es el ingrediente ideal en la cocina moderna.

Combinada con otras proteínas puede realzar el valor biológico de los alimentos. De esta forma contribuye a mantener el cuerpo humano sano y en forma.

No hay, apenas, otro ingrediente que pueda combinarse de tan diversas formas como la gelatina. A las sabrosas carnes, platos de pescado o verduras, así como a los postres creativos como cremas o gelatinas, les proporciona una inconfundible consistencia. La gelatina tiene esta capacidad gracias a que se derrite a temperatura corporal, por lo que literalmente se disuelve en la boca y aporta esa sensación cremosa única en nuestro paladar. La óptima liberación de aromas también asegura una experiencia de sabor muy intensa.

Aunque el sabor propio de la gelatina –y el olor– es neutro, puede realzar la composición del sabor de las recetas. Gracias a su particular estabilidad los platos con gelatina no son sólo un placer para el paladar, sino también para la vista. Así, con ingredientes bien conocidos es posible crear platos muy ingeniosos con un valor extra muy especial.



4

PASO A PASO PARA UN PERFECTO GELIFICANTE

1. Remojar:

Coloque las hojas de gelatina en agua fría y déjelas en remojo para que se hidraten durante al menos 5 minutos.

2. Escurrir:

Saque del agua la gelatina ya hidratada y escúrrala suavemente.

3. Disolver:

En platos preparados en frío (cremas o nata montada): después de escurrir la gelatina disuélvala en una cazuela a fuego lento mientras remueve continuamente. Añada unas cucharaditas de la masa fría a la solución de gelatina y mézclelas. Después, incorpore el resto de la masa.

En platos preparados mientras están templados (aspic, gelatinas en general): mezcle la gelatina escurrida directamente con la crema o líquido templado hasta que esté disuelta. No hierva el líquido con la gelatina, ya que, si no, ésta perderá su poder gelificante.

4. Gelificar:

Después de la preparación de los platos de gelatina, póngalos en el frigorífico para que se endurezcan. El tiempo necesario para que solidifique varía, dependiendo de la receta.

5. Vaciar:

Algunos platos de gelatina han de vaciarse antes de servir. Separe el borde de la gelatina del molde usando un cuchillo que previamente ha de humedecerse en agua templada. Además, ponga el molde en agua templada, coloque un plato –mejor si lo moja antes– sobre el molde y vuélquelo agitándolo delicadamente.

Preparación de la gelatina en polvo:

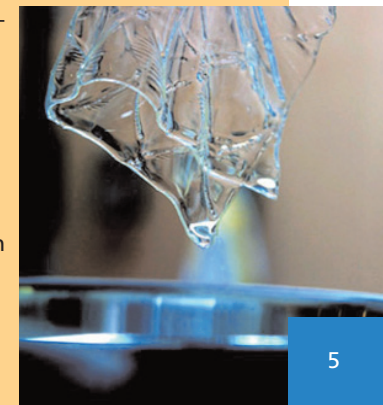
La preparación de platos con gelatina en polvo es idéntica a si usa hojas de gelatina. Vierta el contenido del sobre en el líquido frío, de acuerdo con las instrucciones del paquete. No es necesario escurrirlo. Un paquete de gelatina en polvo (9 gr.) corresponde a seis hojas de gelatina.

Reglas básicas por dosis (por medio litro de líquido):

Postres de gelatina: 6 hojas de gelatina.

Platos cremosos con yema de huevo: 4 hojas de gelatina.

Platos cremosos que se vaciarán y tendrán que mantener la consistencia: 8 hojas de gelatina.



5



Andreas C. Studer, cocinero muy popular en Alemania y su Suiza natal por sus apariciones en televisión. Este destacado chef aprendió sus técnicas culinarias en grandes hoteles de Zurich, México y Estados Unidos.

EL CONSEJO

La gelatina hace que sea posible crear platos con formas sorprendentes usando ingredientes que no nos son ajenos. Antes de desmoldar nuestro plato, sumerja previamente el molde en agua templada para facilitar su vaciado.

6

TORRES DE PATATA Y CALABACÍN

Andreas C. Studer | Alemania

Para 4 comensales:

500 gr. de patatas jóvenes de tamaño medio
 Sal y pimienta negra recién molida
 12 hojas de gelatina
 500 gr. de queso quark
 50 gr. de queso azul (p. ej. Roquefort o Gorgonzola)
 200 gr. de yogur natural
 200 ml. de nata
 2 cucharaditas de cebolleta picada, previamente remojada
 4 cucharaditas de caldo templado de verduras
 2 calabacines medianos, remojados y cortados en finas rodajas
 10 tomates cherry, remojados y cortados en mitades
 Cebolleta extra para decorar



Preparación:

Hierva las patatas en agua salada hasta que se ablanden. Séquelas, déjelas enfriar y, posteriormente, pélelas. Espere hasta que estén completamente frías. Ablande la gelatina en agua fría según las instrucciones del envase. Ponga el queso quark en un recipiente y añada el queso azul, el yogur y la nata. Agregue la cebolleta picada. Sazone con sal y pimienta recién molida. Escorra la gelatina y añada las hojas en el caldo de verduras templado hasta que se disuelvan completamente. Viértalo en la mezcla que ha realizado anteriormente con los quesos. Corte las patatas en rodajas. En un molde de unos 200 ml. de capacidad vaya colocando de forma alternativa capas de patata y calabacín. Vierta la mezcla de los quesos y, posteriormente, golpee el molde de forma enérgica contra la encimera para asegurarse de que la mezcla se distribuye correctamente entre las capas de patata y calabacín. Deje que se asiente en el frigorífico durante unas 3 ó 4 horas. Cuando saque el molde, póngalo durante unos minutos en agua caliente para facilitar su extracción.

Tiempo de preparación: 1 hora más el tiempo de enfriamiento.

ROLLOS DE TERNERA Y ATÚN CON CREMA DE CEBOLLETA

Andreas C. Studer | Alemania

Para 4 comensales:

8 escalopes finos de ternera
Sal y pimienta negra recién molida
16 hojas de albahaca fresca
160 gr. de atún enlatado en aceite (escurra el aceite)
2 cucharaditas de alcaparras
2 cebollas de ensalada cortadas en rodajas
1 cucharadita de aceite de oliva
12 hojas de gelatina
500 ml. de caldo de pollo
500 ml. de vino blanco seco
150 gr. de queso quark (20% graso)
150 gr. de crema agria
2 cucharaditas de cebolletas cortadas
4 patatas medianas, peladas y cortadas en finas rodajas
Aceite para freír
Cebolleta cortada para decorar



8

Preparación:

Coloque los escalopes sobre una tabla de cocina, cúbralos con papel film y golpéelos con un mazo o rodillo hasta hacerlos más finos. Quite el film y aderece los filetes con sal y pimienta negra recién molida.

Coloque las hojas de albahaca sobre los escalopes y añada las láminas del atún enlatado y las alcaparras. Coloque la cebolla de ensalada cortada haciendo un arco sobre lo anterior. Enrolle los escalopes y sujételos con una brocheta o palillo de madera.

Luego fría los rollos en aceite de oliva a fuego medio unos 12-15 minutos, dándoles regularmente la vuelta hasta que estén dorados. Cuando los saque colóquelos sobre papel de cocina para que escurran. Déjelos enfriar y retire la brocheta. Remoje las hojas de gelatina en agua fría hasta que se ablanden. Escúrralas y póngalas en el caldo caliente hasta que se disuelvan. Añada el vino blanco y sazone. Ponga los rollos de ternera en una fuente plana y vierta sobre ellos la mezcla de gelatina. Mezcle el queso quark con la crema agria, sazónelo y añada la cebolleta picada. Dore las patatas en aceite caliente (170 grados) y séquelas con papel de cocina. Corte el bloque de gelatina en porciones, según los rollos de ternera, y sírvalos con patatas fritas y la crema de queso. Decórela con la cebolleta cortada sobrante.

Tiempo de preparación: 1 hora más el tiempo de enfriamiento.

ANCHOAS FRESCAS CON SALSA DE TOMATE ESPECIADA

Yannick Alléno | Francia

Para 4 comensales:

3 tomates pelados
Sal y pimienta negra fresca
2 cucharaditas de aceite de oliva
1 pepino medio
2 hojas de gelatina
5 cucharaditas de trigo hinchado, remojado y escurrido
2 cucharaditas de uvas pasas o en aceite
16 anchoas frescas
Hojas de menta para decorar
100 ml de nata montada
1 cucharadita de cilantro fresco partido muy fino



9

Preparación:

El día anterior corte en dados un tomate, aderécelo y póngalo en un plato pequeño. Cúbralo con papel film y méntalo en el frigorífico. Corte en pedacitos los tomates restantes y póngalos en un bol. Vierta una cucharadita de aceite y sazónelo. Cúbralo con papel film y déjelo marinar en el frigorífico durante 24 horas. Al día siguiente pele el pepino a lo largo, quite las semillas y deséchelas. Corte una pieza de pepino de unos 50 gr. en dados y guárdela. Mezcle el resto hasta que sea un puré y prénselo a través de un tamiz en una jarra para obtener el jugo. Coloque las hojas de gelatina en agua templada para que se ablanden. Caliente el jugo de pepino y añádale las hojas de gelatina, ablandadas y escurridas, hasta que se disuelvan completamente. Deje enfriar. Cueza al vapor el trigo hinchado con las uvas pasas durante 10 minutos hasta que se vuelva tierno. Vierta encima unas gotas de aceite de oliva. Use 4 platos cuadrados o moldes redondos. Coloque una capa de tomates troceados marinados en la base de cada uno de ellos y vierta encima la mezcla del jugo del pepino. Deje asentar en el frigorífico. Ordene las anchoas sobre el pepino. Esparza el trigo hinchado sobre las anchoas. Decore con las uvas pasas, los tomates en dados, los cubos de pepino y las hojas de menta restantes. Colóquelo sobre los platos de servir. Bata la nata con el cilantro y sírvalo sobre los platos con una cucharilla.

Tiempo de preparación: 40 minutos más el tiempo de enfriamiento.

La pasión por la cocina de Marco Olivieri le llevó a ser un maestro en este arte. Debutó en la televisión en 1985, presentando un creativo, simple y natural estilo de cocinar. Es miembro de la Organización de Chefs Italianos y de la Euro-Toques italiana. También ha sido manager en restaurantes de hoteles, campo en el que tuvo un gran éxito.

EL CONSEJO

La gelatina garantiza que los platos tengan una estabilidad extraordinaria. El tiempo de reposo en el frigorífico depende de la receta. Nunca congele platos con gelatina ya que perdería su elástica consistencia.

10

PASTEL DE QUESO GORGONZOLA CON NUECES

Marco Olivieri | Italia

Para 6 comensales:

4 láminas de gelatina
150 gr. de pan tostado, rallado
100 gr. de mantequilla, ablandada
200 ml. de nata batida (rica en grasa)
400 gr. de queso Gorgonzola
40 gr. de Parmigiano Reggiano (queso Parmesano) recién rallado

Para el adorno de gelatina con nueces:

4 hojas de gelatina
500 ml. de caldo vegetal
150 gr. de nueces en mitades, picadas



Preparación:

Ablandar 4 láminas de gelatina en agua fría siguiendo las instrucciones del paquete. Meter el pan tostado rallado en un cuenco y añadir la mantequilla. Mezclar todo junto. Verter en un molde de 22 cm. con el fondo desprendible, previamente engrasado, y prensar bien. Enfriar en el frigorífico.

Calentar la nata y poner la mitad en un cuenco. Escurrir la gelatina, añadirla al cuenco con la nata y batir hasta que se disuelva. Agregar la nata que queda y volver a batir ligeramente. Echar el queso Gorgonzola y el Parmesano. Verter sobre una base de pan tostado rallado y volver a meter en el frigorífico.

Para la gelatina de nueces:

Ablandar 4 láminas de gelatina en agua al igual que se hizo anteriormente. Calentar el caldo vegetal y añadir la gelatina escurrida hasta que se disuelva. Añadir las nueces y remover. Dejar hasta que empieza a cuajar y, después, verter esta mezcla sobre el relleno de pastel de queso. Enfriar hasta que cuaje por completo.

Sacar y colocar en un plato. Decorar con nueces en mitades y con hojas de ensalada verde. Servir como aperitivo, como primer plato o como segundo.

Tiempo de preparación: 40 minutos más el tiempo de enfriamiento.

LUBINA SALVAJE CON LÁGRIMAS DE GUISANTE

Mario Sandoval | España

Para 4 comensales:

8 hojas de gelatina
2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
150 gr. de ceps (o en su defecto champiñones)
150 gr. de puerros
50 gr. de guisantes
150 gr. de judías verdes troceadas
500 ml. de caldo de pescado
1 lubina salvaje de 1 kg. (separar los 4 lomos de las espinas, con las que se puede hacer el caldo)
Sal
25 gr. de maicena
Eneldo, ceps fritos cortados en tiras y guisantes para decorar.

Para el caldo:

500 gr. de espinas (de la pescadería)
2 ramas de apio
1 cebolla, pelada y cortada
Unas ramitas de perejil

Preparación:

Para elaborar el caldo de pescado coloque las espinas en una cazuela con el apio, la cebolla y el perejil. Cúbralo con agua y déjelo hervir. Baje el fuego y déjelo que cueza 20 minutos. Retire los condimentos del caldo, redúzcalo hasta los 500 ml. y reserve. Remoje la gelatina en agua hasta que se ablande. Caliente dos cucharaditas de aceite en una sartén y fría los ceps, los puerros, los guisantes y las judías verdes. Cuando estén tiernos añada 100 ml. del caldo de pescado y déjelo hervir. Añada la gelatina remojada y vuelva a cocerlo hasta que ésta se disuelva. Viértalo en un plato poco profundo y deje que se enfríe. Sazone los lomos de la lubina con sal y colóquelos en una fuente para horno. Eche por encima un chorrito de aceite e introdúzcalos en el horno, previamente calentado a 90°, hasta que se horneen durante 17 minutos. Mientras, prepare la salsa. Ponga los 400 ml. del caldo de pescado restantes en una cazuela y caliéntelo. Mezcle la maicena con un poco de agua y añadasela al caldo. Deje que hierva a fuego lento hasta que espese. Saque la lubina del horno con una espumadera y reserve en un plato. Para servir, corte en cuadraditos el mousse obtenido y póngalo sobre los platos. Coloque encima los filetes de lubina y vierta la salsa sobre ellos. Decore con el eneldo, las finas tiras de ceps ligeramente pasados por la sartén y los guisantes.

Tiempo de preparación: 25 minutos más el tiempo de enfriamiento.



12

TARRINA DE ESPÁRRAGOS

Jill Cox | Gran Bretaña

Para 6 comensales:

450 gr. de espárragos frescos
4 hojas de gelatina
425 ml. de mayonesa
2 copas de vino blanco seco
Zumo de limón exprimido
Ensalada de rúcula para acompañar

Preparación:

Recortar y arrancar los tallos de los espárragos desde la base hasta donde se quiebran de forma natural. Sumergir en agua con sal, cocinar durante 3 minutos o hasta que se vuelvan tiernos. Sacar los espárragos y secarlos con papel absorbente de cocina. Al mismo tiempo, sitúe las hojas de gelatina en un bol y sumérlas en agua para que se ablanden.

Ponga la mayonesa en un bol. Vierta el vino blanco en una sartén y caliéntelo. Retire la gelatina ablandada del agua y deposítela en el vino calentado para que se disuelva completamente. Deje que se enfríe, pero no que cuaje. Ahora agréguelo, mientras lo bate, a la mayonesa y el limón exprimido.

Verter 1 centímetro de la mezcla de la mayonesa en un molde de 600 mg. , forrado con papel film transparente. Dejar hasta que repose. Coloque los espárragos fríos a lo largo del molde. Ahora añada la mayonesa a los espárragos.

Continúe hasta que haya colocado todos los espárragos y termine de echar toda la mayonesa. Use el papel film para separar del molde. Sírvalo en tiras con una ensalada de rúcula.

Tiempo de preparación: 45 minutos más el tiempo de enfriamiento.



13

Yannick Alléno, al frente de la cocina del Hotel Meurice*****, dos estrellas Michelin. Cada uno de sus platos combina armonía, equilibrio y refinamiento. Los sabores son puros, las texturas se respetan y los aromas son naturales. El cuidado en las presentaciones asegura una apariencia del conjunto espléndida.

EL CONSEJO

Usar la gelatina es más fácil de lo que la gente piensa. Se disuelve rápidamente en líquidos templados. Nunca hierva la gelatina, ya que perdería su fuerza gelificante.

BARRA DE CARAMELO CRUJIENTE

Yannick Alléno | Francia

Para 4 comensales:

250 gr. de pasta quebradiza dulce

Para el bloque de caramelo

250 ml. de nata para montar

1 vaina de vainilla

1 rama de canela

Anís estrellado

150 ml. de caramelo

2 yemas de huevo,

ligeramente batidas

1 1/2 hojas de gelatina

Para la galleta

3 huevos

80 gr. de azúcar molido

50 gr. de chocolate negro derretido

Para el glaseado

250 ml. de caramelo

150 ml. de nata montada ligeramente templada

5 hojas de gelatina

Hoja dorada comestible como adorno



Preparación:

Corte la pasta quebradiza en tiras de 3 x 10 cm. y tuéstelas en el horno durante 12 minutos a unos 180°C. Añada la nata templada con la vainilla, la canela y el anís estrellado. Déjelo enfriar. Añada el caramelo, las yemas de huevo y la gelatina, previamente ablandada en agua fría y escurrida. Cocine la mezcla a fuego lento, sin dejarlo hervir, removiéndolo continuamente. Cuando la crema espese, apártelo del fuego y viértalo en un plato llano. Déjelo enfriar con un espesor de 1 centímetro aproximadamente. Para la galleta bata las yemas con 40 gr. de azúcar, mientras que las claras debe llevarlas a punto de nieve con otros 40 gr. de azúcar. Júntelo todo y añada el chocolate con una espátula. Extiéndalo sobre una hoja de papel a prueba de grasa y cocine la mezcla a 170°C durante 7 minutos. Deje enfriar. Corte el bloque de caramelo y la galleta al mismo tamaño que las pastas. Para el glaseado añada la gelatina, previamente ablandada en agua y escurrida, a la nata templada. Añada el caramelo y déjelo enfriar hasta que el glaseado empiece a cuajar, pero sin dejar de ser flexible. Coloque una capa de barra de caramelo sobre la pasta, después la galleta de chocolate y cúbralo con otra barra de caramelo. Póngalo en el frigorífico. Como complemento también puede glasear las barras. Dibuje una línea fina de caramelo con un pincel y decórela con una hoja dorada.

Tiempo de preparación: 40 minutos más el tiempo de enfriamiento.

PANNA COTTA DE NARANJA CON FRUTAS DEL BOSQUE

Andreas C. Studer | Alemania

Para 4 comensales:

4 hojas de gelatina
800 ml. de nata
1 vaina de vainilla
Cáscara de naranja natural
2 cucharaditas de azúcar
molida
500 gr. de frutas del bosque
(frambuesas, arándanos,
grosellas negras...)
1 cucharadita de Campari
1 cucharadita de azúcar
glass para espolvorear
Bálsamo de limón u hojas
de menta para adornar



16

Preparación:

Ablande la gelatina en agua fría según las indicaciones del envase. Vierta la nata en una cazuela. Corte la vaina de vainilla a lo largo y raspe las semillas con la punta de un cuchillo. Añada la vaina y las semillas a la nata y déjelo hervir durante 10 minutos. Saque las hojas de gelatina del agua y escúrralas y, antes de añadir las a la nata, extraiga la vaina de la vainilla. Remueva hasta que se disuelvan por completo las hojas de gelatina. Agregue la cáscara de naranja y el azúcar. Vierta la mezcla de la crema en cuatro moldes enjuagados, de unos 150 ml. de capacidad cada uno, y déjela que se asiente en el frigorífico durante 2 ó 3 horas. Seleccione las frutas del bosque. Vierta Campari en una fuente llana, añada el azúcar glass y mézclelo suavemente. Agregue las frutas a esta mezcla. Saque los moldes del frigorífico. Sumérjalos brevemente en agua caliente para que se suelte la Panna Cotta y después vuélquelos sobre platos individuales. Coloque unas frutas en la parte superior. Sírvalo decorado con bálsamo de limón o menta.

Tiempo de preparación: 30 minutos más el tiempo de enfriamiento.

POSTRES DULCES

CREMA DE LECHE MANCHADA

Andreas C. Studer | Alemania

Para 4 comensales:

12 hojas de gelatina
125 gr. de azúcar molida
400 ml. de agua
6 cucharadas colmadas de
café espresso en polvo
Azúcar de vainilla al gusto
500 ml. de leche
150 ml. de sirope
de almendras
150 ml. de nata montada
Cacao en polvo para
espolvorear
Hojas de menta para decorar



17

Preparación:

Ablande la gelatina en agua fría según las instrucciones del envase. Ponga 100 gr. de azúcar en una cazuela de fondo grueso a medio fuego, dejándolo deshacerse y caramelizar hasta que vea que está dorado. Cubra el azúcar caramelizado resultante con agua y remueva hasta que se disuelva. Añada y mezcle el café espresso en polvo y el azúcar de vainilla. Agregue seis hojas de gelatina, previamente remojadas, en la mezcla anterior y remuévalas hasta su disolución. Endulce con el azúcar sobrante. Caliente 150 ml. de leche e incorpore las hojas de gelatina restantes para que se disuelvan, añadiendo posteriormente el resto de la leche y el sirope de almendra. Divida la leche almendrada a partes iguales en 4 vasos de latte macchiato. Póngalos en el frigorífico y déjelos reposar. Posteriormente, agregue con cuidado la crema de espresso y, de nuevo, déjelo reposar en el frigorífico. Bata la nata hasta que se formen picos y ponga unas cucharadas sobre la mezcla del espresso ya reposado. Espolvoree el cacao por encima utilizando un colador de té. Adórnelo con las hojas de menta.

Tiempo de preparación: 25 minutos más el tiempo de enfriamiento.

POSTRES DULCES

Mario Sandoval es uno de los chefs más interesantes y prometedores de la gastronomía española.

Completó su formación por Europa de la mano de los mejores chefs. Su restaurante "Coque", en Madrid, posee una estrella Michelin y en su cocina se funde la tradición y la vanguardia.

EL CONSEJO

Lo que todas las recetas elaboradas con gelatina tienen en común es su incomparable sensación de "derretirse en la boca". Por ejemplo, aporta al helado la correcta estabilidad y lo hace especialmente cremoso.

CROCANTI DE ESPECIAS CON LECHE DE COCO Y CROCANTI

Mario Sandoval | España

Para 4 comensales:

Ingredientes – Crocanti:

60 gr. de mantequilla
200 gr. de azúcar
4 claras de huevo
60 gr. de harina

Leche de coco:

330 gr. de leche de coco
6 hojas de gelatina
70 gr. de nata
70 gr. de azúcar

Helado de chocolate:

750 gr. de leche
250 gr. de chocolate
3 hojas de gelatina
3 gr. de estabilizante



Preparación:

Derretimos la mantequilla con el azúcar y dejamos que se temple. Aparte montamos las claras de huevo y las mezclamos con la mantequilla, el azúcar y la harina. Estiramos pequeñas cantidades con la forma que deseemos, ayudándonos de una cuchara sopera sobre una goma de horno y lo dejamos 5 segundos a 170°. Cuando esté hecha la galleta la reservamos.

Ponemos la leche de coco con el azúcar, la nata y la gelatina ya remojada en un cazo y lo calentamos para que se homogenicen todos los ingredientes. Lo metemos en un molde rectangular a la nevera.

Para el helado de chocolate infusioamos todos los ingredientes y lo metemos en la heladora.

Montaje del plato:

Hacemos una milhoja de galleta crujiente y la gelatina de coco y al lado derecho colocamos una quenelle de helado de chocolate.

Consejo:

La milhoja no se puede tener montada más de 15 segundos porque, de otro modo, se ablanda la galleta y no sería un crocanti. Es un postre que hay que montar y comer.

Tiempo de preparación: 60 minutos más el tiempo de enfriamiento.

Jill Cox escribe acerca de cocina, vino y alimentación. Autora de libros de recetas y asidua a programas de radio y televisión, su interés por la alimentación comenzó de niña cuando observaba a su madre, una premiada cocinera y panadera. Cox fue editora de la revista Hello! Comida & Vino durante 16 años y ha sido copropietaria de dos exitosos delicatessen en Londres.

EL CONSEJO

La gelatina es una proteína natural. Para asegurar que la gelatina no pierde su poder gelificante, a las frutas que contienen enzimas (como kiwis y piña) se les deberá verter por encima agua caliente antes de su preparación con gelatina.

FLUMMERY DE RUIBARDO

Jill Cox | Gran Bretaña

Para 4 comensales:

Lata de ruibardos de 400 gr.
3 hojas de gelatina
300 mg. de zumo de manzana
300 mg. de nata para montar



Preparación:

Vaciar los ruibardos en un recipiente y remover hasta desmenuzarlos. Sumergir la gelatina en agua en un recipiente para que se ablande. Cuando esté blanda, sacar del recipiente y añadir al zumo de manzana previamente calentado hasta que se disuelva. Después póngalo a enfriar. Agréguelo a los ruibardos removiendo al mismo tiempo. Batir hasta el punto de nieve con un tenedor. Bata la nata hasta que tenga un suave relieve y después añádala sin dejar de remover. Finalmente, con un cuchara, trasváselo a un vaso alto y deje que repose ligeramente. Decorar con tiras de chocolate antes de servir.

Tiempo de preparación: 20 minutos más el tiempo de enfriamiento.

GELATINA DE FRAMBUESA Y CHAMPAGNE

Jill Cox | Gran Bretaña

Para 4 comensales:

50 gr. de azúcar blanco de granulado muy fino
100 mg. de agua
4 hojas de gelatina
500 mg. de Champagne u otros vinos espumosos como el Cava
100 gr. tanto de frambuesas, como de arándanos y de grosellas, o combinadas de otra forma
Ramitas de grosellas para decorar



22

Preparación:

Para preparar el caramelo, ponga el azúcar en una sartén y añádale agua. Colóquelo sobre un fuego a temperatura baja y remuévalo hasta que el azúcar se disuelva. Cuando llegue a ebullición manténgalo así durante un minuto y después retírelo del fuego. Al mismo tiempo, remoje la gelatina en un poco de agua. Cuando se haya ablandado, póngala en el caramelo y remueva hasta que se disuelva completamente. Agregue Champagne o Cava hasta llenar 600 ml.

Coloque la fruta en cuatro vasos de cóctel y rellénelos con el jarabe de Champagne. Enfríelo hasta que cuaje. Servir decorado con ramitas de grosella.

Tiempo de preparación: 30 minutos más el tiempo de enfriamiento.

EL CENTRO DE INFORMACIÓN DE LA GELATINA

El Centro de Información de la Gelatina es un servicio que ofrece la Asociación de Productores Europeos de Gelatina (GME). A través de él se informa a los consumidores europeos sobre la producción y uso de la gelatina y está disponible para contestar a todas las preguntas relativas a este tema.

Los productores de gelatina más importantes de Europa occidental están organizados bajo el paraguas de la GME. Con más de 3.000 empleados, las compañías que pertenecen a la Asociación producen, cada año, más del 42% de la gelatina que se elabora en el mundo. La Asociación –fundada en 1974 y con sede en Bruselas– tiene como meta armonizar los estándares de la industria y monitorizar la producción, así como garantizar a los consumidores de toda Europa que la gelatina es un producto de calidad y seguridad consistentes.

Puede encontrar más información y deliciosas recetas con gelatina en la página web: www.gelatine.org

Créditos:

Publica: Asociación de Productores Europeos de Gelatina (GME)
4, Avenue E. Van Nieuwenhuysse
B-1160 Bruselas

Editor: Pleon Kohtes Klewes GmbH
Frankfurt (Alemania)

Diseño: Thomas Bender (art direction, marketing)
Wallerstädten (Alemania)

Imprime: Druckerei Otto Lembeck
Frankfurt (Alemania)

23

CONSEJOS Y TRUCOS DE LOS PROFESIONALES

Para crear platos que siempre cuajen:

- Cuando mezcle platos fríos añada siempre la masa fría a la solución de gelatina y no al revés.
- Nunca hierva líquidos con gelatina, ya que perdería su capacidad para gelificar.
- La gelatina para platos fríos también se puede disolver en el microondas. Para ello coloque la gelatina, ya hidratada y escurrida, en un recipiente y déjelo licuar durante unos 10 segundos a máxima potencia. Después proceda como se describe en la página 5.
- Para gelatinas con fruta de kiwi, piña, papaya o mango cueza al vapor brevemente la fruta antes de prepararla o vierta sobre ella agua caliente. En estado crudo contiene enzimas que rompen las proteínas y la gelatina perdería su poder gelificante.

Para asegurarse de que los platos de gelatina tienen la forma correcta:

- Moldes de cristal, plástico blanco o cerámica son los más idóneos para preparar platos de gelatina.
- Los moldes de cocinar anti-adherentes no se recomiendan para elaborar postres como tartas o cualquiera que esté cocinado con frutas o vinagre.
- Los moldes para platos elaborados con gelatina no deberán tener una capacidad mayor de 1 litro y medio. Si la sobrepasara, el contenido podría desplomarse al volcarlo en un plato debido a su propio peso.

Correcto almacenamiento antes de su consumo:

- No congele gelatinas ya que perderán su consistencia cremosa en el proceso de descongelación.
- Almacene siempre la gelatina en un lugar seco y sin olores fuertes, así no absorberá humedades ni olores.

