



Espaisucre, Jordi Butrón y Xano Saguer

## Hoy cocina...

### Jordi Butrón y Xano Saguer de Espaisucre

Espaisucre es uno de los establecimientos gastronómicos más peculiares de la ciudad de Barcelona. Espaisucre es la primera escuela-restaurante de postres de Europa, en el que el bocado final del ágape es protagonista absoluto del principio a final del menú.

Esta peculiar propuesta se debe al capricho de Jordi Butrón y de su socio Xano Saguer, quienes concibieron su escuela-restaurante como un alegato a favor del postre como elemento imprescindible y privilegiado de cualquier mesa. Y en esta reivindicación no han olvidado al café, protagonista de varias de sus propuestas como la que en esta ocasión comparten con nosotros.

## Crema de vainilla con café, cardamomo negro y plátano

En esta receta se mezclan sabores tan lejanos a la vez que tan cercanos como el café, el cardamomo, la menta o el plátano ofreciendo al paladar un continuo festín de armonías y contrastes que no dejarán a nadie indiferente.

### Plátano

Cortar el plátano en forma de palitos alargados de unos 2,5 cm. de largo.

### Caramelo

400 g. de azúcar  
200 g. agua (I)  
400 g. agua (II)  
1 unidad o vaina de vainilla Tahití  
5 g. gelatina

Hacer un caramelo quemado con el agua (I) y parar la cocción con el resto del agua (II). Retirar y añadir las hojas de gelatina. Se tendrá el plátano y el caramelo envasados al vacío 95% macerando 6 horas a temperatura ambiente poniendo siempre, como mínimo, el doble de jarabe que de plátano. Una vez macerado lo guardamos fuera de la bolsa.

### Baño de café

(para la mezcla de café)  
80 g. de café  
800 g. de agua  
16 g. de cardamomo negro  
(para el baño)  
100 g. de Kahula (licor de café)  
125 g. mezcla de café



Se preparara la mezcla de café como si se tratara de un café normal, tal cual, in fusionándolo con el cardamomo negro. A esta mezcla le añadiremos los 100 g. de Kahula.

### Borracho

375 g. de azúcar (I)  
100 g. de yemas  
500 g. de huevos  
435 g. de harina  
60 g. de maicena  
225 g. de claras de huevo  
100 g. de azúcar (II)  
25 g. de mantequilla clarificada

Se ponen a blanquear el azúcar (I), las yemas y los huevos. Una vez listo, se tamiza la harina y la maicena y se mezcla todo cuidadosamente para no bajar el batido. Seguidamente se añade la mantequilla fundida. Mientras, pondremos las claras y el azúcar (II) a montar hasta conseguir un merengue firme. Se escudilla con manga en molde de silicona de 8 cm., llenando 3/4 partes. Congelamos y cortamos longitudinalmente láminas de 7 cm. x 2,5 cm. x 0,5 cm. Horneamos a 180°C durante unos 12 minutos aproximadamente (genovesa + desclarado)

### **Crema de vainilla**

1.000 g. de nata  
70 g. de azúcar  
200 g. de yemas  
16 g. de gelatina  
2 und. o vainas de vainilla de Tahití

Infusionar la vainilla con la nata y el azúcar hasta que hierva.

Colar y escaldar las yemas. Poner al fuego otra vez, teniendo mucho cuidado de que no se queme y subir la temperatura hasta 82°C.

Una vez haya bajado de temperatura sobre 40°C añadiremos las hojas de gelatina y removeremos hasta que la mezcla adquiere la consistencia de una crema.

### **Granizado de café**

950 g. de café  
80 g. azúcar  
4 g. de hojas de gelatina  
8 g. de cardamomo negro  
50 g de alcohol neutro sosa

Preparar café espresso. Añadir el azúcar y el cardamomo negro tamizado. Añadir las hojas de gelatina y cuando haya bajado la temperatura a unos 40°C agregar el alcohol y reservar.

### **Pasta Phyllo**

Mantequilla fundida  
Café soluble  
Azúcar

Pintar una lámina de pasta phyllo con mantequilla fundida y cortar rectángulos de 6x3 cm. Disponer en una lata y espolvorear con azúcar y el café soluble. Poner otro silpat encima. Cocer a 220°C durante 4 minutos. Tienen que quedar brillantes.

Café soluble  
Crispys de plátano  
Hojas de menta

### **Emplatado**

Cortar los bordes y laminar el bizcocho bañándolo en la mezcla de café y Kahula. Disponer una lámina en el plato y escudillar encima la crema de vainilla (boquilla u11e matfer).

Poner cuatro rectángulos de pasta filo de manera que quede el bizcocho partido en dos y añadir tres trozos de plátano caramelizado.

Completar con tres hojas pequeñas de menta y encima de estas añadir el granizado de café cubriendo el plátano y encima de este los crispys de plátano. Salsear el conjunto con el caramelo y espolvorear por encima un poco de café soluble.