

saber y sabor

n 153 abr-may-jun '15





paul paret

DIFERENCIACIÓN MULTISENSORIAL

Restaurante Ultraviolet (Shanghai)



Fotos: Scott Wright (Limelight Studio)

ALREDEDOR DEL MUNDO COMIENZAN A APARECER Y CONSOLIDARSE TODA CLASE DE INTERESANTES CONCEPTOS QUE VIENEN A ROMPER CON LO ESTABLECIDO O A PROPONER NUEVOS CAMINOS. EN SHANGHAI DESTACA DE FORMA ESPECIAL EL CREATIVO, INCLASIFICABLE Y SORPRENDENTE ULTRAVIOLET, AMBICIOSO EXPERIMENTO MULTISENSORIAL CREADO HACE APENAS TRES AÑOS POR EL FRANCÉS PAUL PAIRET TRAS MÁS DE 15 AÑOS DESARROLLANDO LA IDEA. EN LA ACTUALIDAD, ESTE RESTAURANTE ÚNICO YA RECOGE TODA CLASE DE ELOGIOS, E INCLUSO ACABA DE SER ESCOGIDO COMO TERCER MEJOR RESTAURANTE ASIÁTICO POR LA MEDIÁTICA LISTA WORLD'S 50 BEST. SIN DUDA, LAS PERSPECTIVAS DE CARA AL FUTURO NO PODRÍAN SER MEJORES.



Enriquecer la experiencia a través de luz, proyecciones, sonido, música, aromas, corrientes de aire, temperatura... Este es el punto de partida de Ultraviolet, un restaurante que, más que nuevo, busca ser innovador.

Diez comensales se sientan en una única mesa, preparados para realizar un recorrido gastronómico de primer orden que trasciende lo culinario y estimula todos los sentidos (gusto, vista, olfato, tacto, oído) gracias a toda clase de tecnologías. Enriquecer la experiencia a través de la luz, las proyecciones, el sonido, la música, los aromas, las corrientes de aire, la temperatura... Este es el punto de partida de Ultraviolet, un restaurante que, más que nuevo, busca ser innovador. De hecho, como puntualiza Paul Pairet, el concepto ya se pudo ver durante el siglo XVIII, siendo precursor del restaurante como hoy se entiende. Por entonces las "table d'hôte" (mesa de huéspedes) consistía en algo así como una cocina doméstica y una mesa común donde todos se sentaban y comían lo mismo.

NUEVO VS INNOVADOR

Tal y como apunta Pairet, "ofrecer algo nuevo es una cosa. Puede ser un nuevo estilo de cocina, una nueva decoración... Pero ofrecer algo innovador va más allá. La innovación supone que no existe alternati-

va, aunque en realidad es relativamente sencillo serlo. Basta con ser el más pequeño, el más grande, el más caro... Basta con alcanzar un extremo".

Paul Pairet incluso es consciente de los riesgos que entraña ser innovador. "La innovación por sí misma no tiene sentido. Para ser relevante, la innovación debe responder a una necesidad o crear una necesidad que hasta ese momento no existía". Y Ultraviolet busca claramente dar respuesta a una necesidad: la de comprender mejor qué papel juegan los distintos sentidos, cómo pueden alterar completamente la percepción de un plato o un menú.

NO ES UN ESPECTÁCULO

Hay que tener claro que Ultraviolet, creado gracias al apoyo de VOL Group, no es una cena espectáculo. "Esto es un restaurante, no un Moulin Rouge o un Fantasia". La mejor iluminación, la música adecuada, los aromas, todo es para que la propuestas gastronómica acabe potenciada. Muy lejos entonces de la idea de espectáculo apoyado



con mayor o menor protagonismo por la comida.

La exclusividad de esta propuesta está al alcance de muy pocos, ya que para salvaguardar el control y la intimidad, el número de comensales se limita a 10. "Es el número perfecto para emplatar en cocina, para compartir una sola botella de vino (7,5 cl sería medio vaso)...".

PAUL PAIRET, CREADOR INCLASIFICABLE

Nacido en Francia, ha desarrollado su carrera por múltiples países, lo que le da una visión global de un gran número de culturas culinarias. Ha estado en Estambul, Hong Kong, Yakarta y Sídney. Precisamente fue en Australia, en 1996, cuando comienza a dibujar lo que será Ultraviolet. Paul aterriza finalmente en Shanghai en 2005 para abrir el restaurante Jade on 36, que le valió el reconocimiento de la crítica por su cocina de vanguardia. También en Shanghai el chef abrió en 2009 el restaurante Modern Eatery by Paul Pairet, una propuesta muy diferente en busca de la sencillez y la popularidad.



Base de cocktail Paloma

100	g	zumo de naranja
60	g	zumo de lima
200	g	agua de coco Boiron
100	g	ron Malibú
25	g	licor de melocotón Suntory
25	g	jerez japonés Choya
25	g	licor de yuzu
50	g	licor de lichi Dita

Mezclar todo y refrigerar.

Infusión ahumada de cocktail Paloma

400	g	base de cocktail Paloma
1	g	tabasco ahumado
5	g	jengibre machacado
10	g	citronela machacada
3	g	coriandro machacado
0,5	g	granos de pimienta de Sichuan machacados
5	g	apio machacado
1	u	hoja de lima kaffir machacada
5	g	piel de limón

Mezclar todo y dejar infusionar durante la noche. Filtrar en un chino de triple malla. Marinar con 10 mitades de gajos de pomelo durante la noche. Refrigerar.

Cocktail Paloma ahumado

200	g	infusión ahumada de cocktail Paloma
1,3	g	xantana

Mezclar a mano la xantana en un recipiente alto y estrecho. Trabajar a velocidad baja. Pasar por un chino. Dejar refrigerar durante una noche.

Mix de azúcar

1	g	ralladura de lima
1	g	ralladura de limón
10	g	sal Maldon
20	g	azúcar moreno

Mezclar todo. Dejar secar a 45°C durante 12 horas. Reservar en un contenedor seco a temperatura ambiente.

Mix de azúcar explosivo

15	g	mix de azúcar
1	u	bolsa de peta zeta rojos

Mezclar todo. Reservar en contenedor seco y a temperatura ambiente.

Ensalada Paloma

10	u	mitades de gajos de pomelo (cada gajo de pomelo debe pesar 80 gramos)
3	u	frambuesas
3	u	gominolas Primavera (Haribo)
3	u	ositos de gominola rojos (Haribo)
10	u	hojas de menta
0,5	g	hojas de lima, en chiffonade
cs		mix de azúcar y sal

Aunque por los ingredientes que se utilizan bien pudiera parecer un postre, lo cierto es que esta creación abre el menú UVB, compuesto por 15 platos. Esta cuchara, que combina el mundo del cóctel con las gominolas o el pomelo, se acompaña de tequila y mientras se degusta se puede escuchar una emblemática canción mexicana: Cucurrucu Paloma. Hay que tener en cuenta que los comensales de Ultraviolet no reciben los detalles de cada plato antes de degustarlo. Como argumenta el chef: “el sabor tiene que ver con la inmediata percepción, y mucho de este análisis se realiza de forma inconsciente”.

EMPLATADO

Colocar en la base de una cuchara 0,5 gramos del mix de azúcar explosivo. Sumergir el pomelo en el cocktail con xantana. Llenar la coctelera con nitrógeno líquido. Añadir los ingredientes de la ensalada y cubrir la coctelera sin la tapa del surtidor. Dejar reposar hasta que el exceso de nitrógeno líquido se ha evaporado. Incorporar la tapa y agitar enérgicamente. Pasar con cuidado la ensalada a un bol grande y añadir los segmentos de pomelo marinados. Mezclar delicadamente de forma que se adhiera la ensalada a los pomelos. Llevar los cortes de pomelo a la cuchara y colocar la cuchara dentro de un vaso de cóctel. Servir inmediatamente.



Paloma



Pollo en tarro ahumado con madera de vid, foie gras y condimentos

(10 personas)

Pechuga de pollo sous vide

1 pechuga de pollo con hueso (700-800 g)

Sumergir la pechuga en salmuera seis horas. Secar con papel absorbente. Envolver con film para devolver la forma natural a la pechuga. Envasar y aplicar 100% de vacío. Sumergir y cocer en un baño de agua a 65°C durante 3 horas, aproximadamente, y cuando alcance 70°C en el corazón del producto retirar. Enfriar con agua fría. Refrigerar.

Foie gras de pato a la brasa

500-700 g lóbulo entero de foie gras de pato

Con un cuchillo caliente, cortar lonchas de foie gras de 2,5 cm de grueso. Salar las lonchas sólo por el lado en el que serán presentadas en el plato. Cocinar a fuego medio-alto hasta caramelizar de manera uniforme las lonchas por la cara salada, en una sartén antiadherente. Colocar en bandeja plana con papel sulfurizado. Cubrir y reservar en nevera.

Mix de salmuera

4 l agua mineral
250 g sal fina
125 g azúcar
40 g sal rosa

Disolver el azúcar y la sal en 1 litro de agua mineral caliente. Mezclar los 3 litros restantes de agua.

Coulis de Jerez

100 g vinagre de Jerez
1 g xantana

Mezclar con batidora de brazo a velocidad lenta en un recipiente estrecho. Colar. Conservar en frasco pequeño.

Chalote Jerez

300 g chalotes medianos
vinagre de Jerez
aceite de oliva
sal de lima kaffir

Cortar por la mitad verticalmente. Separar los trozos y marinar el centro del chalote en vinagre de Jerez durante una hora. Reservar a temperatura ambiente en un frasco tapado.

Cabezas de cebolletas

100 g cebolleta

Cortar porciones de la cabeza de cebolleta de 7 cm de largo. Conservar en nevera en un recipiente cubierto.

Sal de lima kaffir

10 g piel de lima kaffir
100 g sal maldon

Mezclar.

Otros

boletus edulis marcado

PINCHO DE POLLO FOIE GRAS - MONTAJE

Retirar la pechuga de pollo del hueso con un cuchillo afilado (vigilar con no dañar la parte tierna del pollo, alrededor del hueso). Extraer los restos de sangre en caso necesario. Calentar la piel de pollo hasta que esté bien caramelizada y crujiente. Cortar horizontalmente la pechuga de pollo para obtener porciones de 30 g y de 2,5 a 3 cm de grueso. Apoyar las lonchas de pollo en su lado plano. Cortar porciones de 25 g de foie gras, empleando un cuchillo afilado y manteniendo la forma natural del lóbulo de foie-gras. Sazonar ligeramente la parte superior del pollo con aceite de cacahuete y sal de lima kaffir. Colocar en el centro de una hoja de lima kaffir la pechuga y el foie gras, con la cara caramelizada de ésta última mirando hacia arriba. Comenzar con el montaje del pincho en un ángulo de 30°, empezando por el foie gras y terminando por la hoja de lima. Hacer rodar ligeramente un segundo pedazo de hoja de lima. Este trozo servirá de apoyo durante el montaje del pincho. Cuidadosamente, el centro de la hoja de lima enrollada se deslizará por debajo de la hoja de lima del pincho hasta que quede 5 cm por encima de la punta superior del pincho. Colocar los pinchos en una bandeja de horno. Precalentar el horno a 65°C, con un 30% de humedad. Calentar los frascos de vidrio en el horno 10 minutos y retirar. Introducir los pinchos en los frascos calientes. Ahumar los frascos con humo de madera de vid. Cerrar inmediatamente el frasco. Calentar en el horno 1 minuto. Sazonar los chalote Jerez y las cabezas de cebolleta con aceite de oliva y sal de lima kaffir. Emplatar cuidadosamente un boletus edulis marcado, un pellizco de sal de lima kaffir, una cabeza de cebolleta sazonada, 3 chalotes jerez y 3 gotas de coulis de Jerez. Servir juntos el frasco ahumado con los pinchos y el plato.

PRESENTACIÓN

Preparar dos platos que tengan una presentación idéntica en cuanto a diseño pero con sabores diferentes. Una versión será salada y la otra dulce. Prestar atención al listado siguiente y al dibujo para saber dónde va cada elemento.

Preparar las granitas vertiendo en baño de nitrógeno y rompiendo con las manos como si fueran rocas. Marinar las frambuesas con el vinagre de jerez.

Condimentar la pulpa de tomate

SALADO

- 1 u pulpa de tomate rojo
- 1 u pizca de sal de limón
- 3 u gotas de aceite de oliva
- 2 u gotas de reducción de tomate

DULCE

- 1 u pulpa de tomate rojo
- 1 u pizca de azúcar de limón
- 3 u gotas de aceite de vainilla
- 2 u gotas de reducción de frambuesa

EMPLATADO SALADO

- Pulpa de tomate salado
- Coulis de tomate
- Aceite de oliva
- Reducción de vinagre balsámico
- Aceituna negra encurtida

- Mozzarella salada
- 2 u hojas de albahaca
- 2 u rúcula
- 2 u estragón
- 1 u orégano

- Gelificado de tomate
- Teja de gruyere
- Granita de tomate

EMPLATADO DULCE

- Pulpa de tomate dulce
- Coulis de frutos rojos
- Aceite de vainilla
- Reducción de vinagre balsámico
- Aceituna negra caramelizada

- Mozzarella dulce
- 2 u hojas de albahaca
- 2 u rúcula
- 2 u estragón
- 1 u hoja de menta

- Gelificado de frutos rojos
- Teja de sablé
- Granita de frambuesa

Espectacular creación que forma parte del menú UVB. Se trata de dos platos que se presentan juntos, parecen iguales pero no lo son. Algo así como un juego de “encuentra las ocho diferencias” trasladado a la gastronomía. El primero de los platos (Tomate mozza) contiene los ingredientes comunes de este plato salado, mientras que el segundo (Otra vez) hace de espejo, imitando perfectamente el aspecto, es mimético, pero ofrece el reverso dulce. “Es un plato que juega con el ‘psicogusto’, la percepción subconsciente del gusto antes de ser probado”.

“La coexistencia de un plato salado junto a su mimético dulce nos ha abierto a un nuevo y potente concepto de confusión gustativa, el concepto gemelo, que viene a poner en relieve el poder de la mente a la hora de degustar un plato”.



Tomate mozza y Otra vez: las 8 diferencias

COMPONENTES DE LOS DOS PLATOS

Infusión de tomate

1.000	g	tomate cherry
35	g	ajo
100	g	vinagre de Jerez
15	g	sal
15	g	Pernod Ricard
15	g	hojas de albahaca

Licuar los tomates. Agregar el ajo majado y la albahaca en juliana. Añadir el resto de ingredientes. Dejar infusionar una noche. Pasar por colador fino.

Base de tomate

500	g	infusión de tomate
50	g	reducción de vinagre balsámico
25	g	reducción de remolacha

Mezclar, pasar túrmix y colar.

Coulis/granita de tomate

500	g	base de tomate
50	g	aceite de oliva
10	g	reducción de vinagre balsámico
5	g	reducción de remolacha
2,5	g	Xantana Texturas

Mezclar con túrmix el líquido en un vaso largo. Ajustar el color con las reducciones de balsámico y remolacha, sólo en caso necesario para que tenga el mismo color que el coulis de frutos rojos. Agregar la Xantana, utilizar el túrmix a velocidad lenta hasta conseguir el espesor del coulis. Colar por colador fino. Dividir en dos partes: una para pasar a contenedor de Pacojet y congelar para obtener la granita; otra parte para botellín con biberón y reservar en frío.

Gelificado de tomate

200	g	base de tomate
1	g	agar agar
1	u	gelatina

Mezclar la base con el agar agar. Hervir, colar y agregar la gelatina. Verter en un marco de 12x12 cm. Dejar cuajar en frío. Cortar porciones de 1,5 cm cuadrados por un cm de grueso.

Agua de frambuesa

1.500	g	frambuesa
1.500	g	agua
50	g	azúcar

Emulsionar e introducir en contenedor hermético. Cocer al vapor a 100°C durante dos horas. Colar por colador y filtro de café.



Tomate mozza y Otra vez

Agua de fresa

1.000	g	fresa
100	g	azúcar

Mezclar e introducir en contenedor hermético. Cocer al vapor una hora a 100°C. Decantar en nevera durante 12 horas. Colar y pasar por filtro de café.

Mix de frutos rojos

250	g	agua de frambuesa
125	g	agua de fresa

Mezclar.

Coulis/granita de frutos rojos

500	g	mix de frutos rojos
7	g	reducción de vinagre balsámico
15	g	reducción de remolacha
30	g	aceite de vainilla
2	g	Xantana Texturas

Pasar por el túrmix en un vaso largo. Ajustar el color utilizando las reducciones de balsámico y remolacha en caso necesario, hasta hacerlo coincidir con el coulis de tomate. Agregar la Xantana y pasar túrmix a velocidad lenta hasta alcanzar espesor de coulis. Pasar por colador fino y dividir en dos partes: una para congelar en contenedor de Pacojet y otro para reservar en frío en biberón.

Gelificado de frutos rojos

200	g	mix de frutos rojos
1	g	agar agar
1	u	gelatina

Mezclar los frutos rojos con el agar agar. Hervir, colar y añadir la gelatina. Verter en marcos cuadrados de 12x12 cm a 1 cm de grosor. Cortar cubos de 1,5 cm.

Base de mozzarella

200	g	mozzarella
200	g	agua de mozzarella
100	g	nata
10	g	aceite de oliva
4	u	gelatina

Mezclar todo menos la nata y la gelatina. Pasar por la licuadora (vita-prep) a toda velocidad hasta que quede templado. Agregar la gelatina. Añadir la nata con una espátula. Pasar por colador.

Mozzarella dulce

250	g	base de mozzarella templada
25	g	azúcar
25	g	nata

Pasar túrmix y reservar en frío.

Mozzarella salada

250	g	base de mozzarella templada
25	g	queso de cabra
25	g	aceite de oliva

Pasar túrmix y reservar en frío.

Teja de gruyere

250	g	salsa de soja clara
250	g	agua
cs		queso Gruyere

Laminar el queso Gruyere a 1 mm de grosor. Mezclar con la salsa de soja y el agua. Marinar el queso toda la noche. Fundir lentamente en sartén antiadherente a fuego lento. Retirar el queso cuando quede crujiente. Cortar templado en cuadrados de 4x4 cm.

Teja de soblé

250	g	migas de sablé
300	g	jarabe simple
10	g	reducción de naranja

Emulsionar y convertir a puré por el Robot Coupé. Extender una fina capa de 1 mm de grosor sobre tapete de silicona. Hornear a 180°C durante 8 minutos con la ventilación a baja velocidad. Enfriar a temperatura ambiente. Cortar sobre superficie templada y reservar en envase herméticamente cerrado con silicona.

Sal de limón

30	g	sal Maldon
2	g	piel de limón

Triturar.

Azúcar de limón

30	g	azúcar
2	g	piel de limón

Triturar.