



Gran parte del trabajo del pastelero Jordi Bresó se desarrolla en el marco del movimiento Slow Food España, en una apuesta por materias primas y especialidades de gran valor patrimonial y en claro retroceso comercial. Pero sus inquietudes no acaban aquí. Desde su propio kilómetro cero en su Estudio Taller de Algemesí (Castellón), este joven inquieto y docente de cabecera de Diexpa parte hacia la personalización del producto. Petit fours, postres, turrónes, individuales y tartas de celebración, entre otros productos, resumen su larga hoja de servicios en pastelerías (Totel) y restaurantes (Talaia) de primer orden en España. Una experiencia y una formación que también le han llevado a tierras francesas.

Con estas premisas hay que entender su particular visión de un corte helado pensado para ser emplataado y con constantes guiños a los productos del Arca del Gusto. Precisamente, el cacahuete del Collaret está entre sus proyectos más personales. La recuperación de un producto que en otro tiempo fue habitual en los hogares de la Comunidad Valenciana le vincula estrechamente con Slow Food Valencia.

www.estudipastisseria.com

FOTOS: JOSÉ JUAN TALAMANTES SANCHÍS

JORDI BRESÓ
corte slow food



CORTE HELADO DE CACAHUETE DEL COLLARET, NUBE DE NARANJA ECOLÓGICA, CONFITURA DE NARANJA Y GALLETA STREUSSEL CON GRUE DE CACAO



STREUSSEL

ingredientes

100 g	azúcar moreno
100 g	mantequilla
100 g	harina fuerte
100 g	polvo de almendra
4 g	impulsor
30 g	cacao polvo
1 g	sal de Añana

elaboración

Mezclar los ingredientes con pala y dejar reposar en cámara. Extender sobre dos hojas de silicona, cortar y hornear a 165°C durante 12 minutos aproximadamente. Guardar tapado.

LA SAL DE AÑANA

Es un producto adherido al movimiento Slow Food España, un mineral procedente del valle salado de Añana (Álava). La pureza de los cristales de sal obtenidos en este lugar se debe tanto a su proceso artesano de producción como al origen de la materia prima. La salmuera que brota de los manantiales se crea de forma natural cuando cursos de agua dulce atraviesan los filones de sal sólida depositada aquí hace más de 200 millones de años. Más información en <http://www.saldeanana.com>.

CONFITADO DE NARANJA ECOLÓGICA

ingredientes

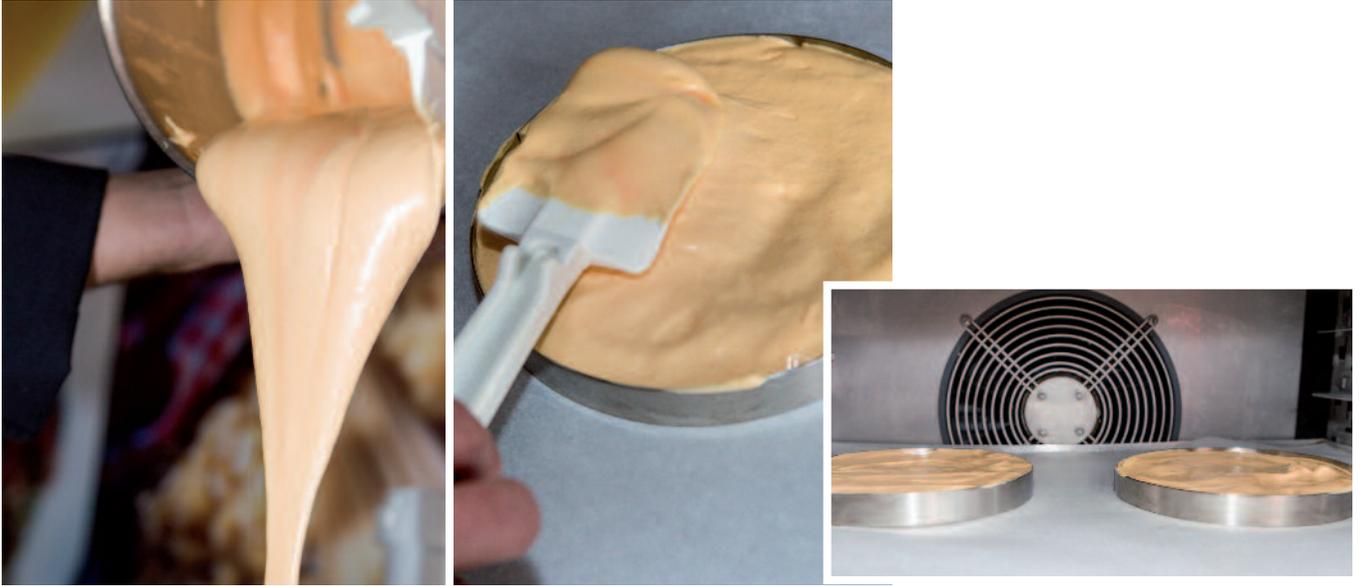
150 g	piel de naranja
240 g	zumo de naranja
3 u	naranjas peladas a vivo
260 g	azúcar

elaboración

Pelar las naranjas y escaldarlas 5 veces a partir de agua hirviendo. Refrescar y cortar en tiras. Hervir el azúcar, el zumo, las pieles y la naranja. Cocer hasta que esté confitado. Guardar.

APUNTE DEL AUTOR

Nosotros utilizamos la naranja ecológica de Cítricos Celedonio. Son magníficas naranjas navelinas para realizar zumos y de segunda flor para los confitados. Las naranjas tienen certificación ecológica.



NARANJA NAVELINA

La naranja navelina (Washington navel) procedente de California, Estados Unidos, se introdujo en España a comienzos del siglo XX. La navelina es una mutación espontánea de aquella variedad inicial, que ha demostrado su resistencia a las plagas.

NUBE DE NARANJA SANGUINA

ingredientes

200	g	azúcar
70	g	trimolina
100	g	zumo naranja sanguina
50	g	zumo naranja sanguina
15	g	trimolina
30	g	gelatina en hojas
15	u	gotas de aroma naranja (opcional)
c.s.		azúcar lustre antihumedad (Neige Eternelle DGF)

elaboración

Calentar el azúcar, la trimolina, el zumo y las hojas de gelatina. Mezclar con el resto de la trimolina y el segundo zumo de naranja. Mezclar y montar con varilla. Añadir gotas de aroma y encajar en molde de acero engrasado. Guardar en cámara. Cortar a tamaño deseado y espolvorear con azúcar Neige Eternelle DGF. Congelar.

(Receta de Bruno Couret, chef pâtissier international DGF. Los ingredientes son cortesía de la empresa Soc Export)

TURRÓN DE CACAHUETE DEL COLLARET**ingredientes**

1.500	g	cacahuete del Collaret tostado y molido
1.000	g	azúcar
400	g	agua
2	u	ramas de canela
2	u	limones

elaboración

Cocer el azúcar con la canela hasta los 108°C, incorporar el limón rallado para que suelte la pectina y el sabor. Añadir el cacahuete molido y remover hasta enfriar. Encajar en caja de madera y dejar secar.

HELADO DE TURRÓN DE CACAHUETE DEL COLLARET**ingredientes**

65	g	nata
200	g	turrón de cacahuete del Collaret
20	g	azúcar
50	g	miel
53	g	leche polvo
5	g	estabilizante
587	g	agua

elaboración

Calentar el agua con la leche en polvo, añadir la nata, los azúcares con el estabilizante y la pasta de turrón de cacahuete del Collaret. Pasteurizar, enfriar y madurar en cámara. Al día siguiente, homogeneizar con turmix y helar. Rellenar los moldes y cortar.

**montaje**

Untar los streussel con el confitado de naranja, verter encima el helado y la nube. Volver a añadir confitado de naranja y cerrar la galleta untada con el con confitado.