

## Clase Magistral: Cocina Francesa (DUILIO GORGAL)

### Langosta en Dos Cocciones Sobre Vegetales Infusionados con Citronelle, Perlas de "Parmesano" y Flores Silvestres.

#### Ingredientes:

##### NAGE:

1 langosta fresca  
7 cabezas de langostinos  
50 grs. de blanco de puerro  
50 grs. de cebolla  
1 naranja  
1 limón  
1 diente de ajo  
3 grs. de pimienta en grano  
½ rama de canela  
200 cc. de Vermouth seco  
1500 cc. de caldo de pescado  
2 grs. de sal  
100 grs. de aceitunas negras  
50 cc. de aceite de oliva  
Perlas de parmesano:  
500 cc. agua mineral  
250 grs. de queso tipo parmesano  
4 grs. de agar- agar

##### Sal

##### Vegetales:

50 grs. de zanahoria  
50 grs. de zucchini  
50 grs. de nabo  
1 varilla de citronelle  
½ vaina de vainilla  
1 lima  
1 bolsa de vacío de 100 micrones  
2 grs. de menta fresca

##### Sal

##### Otros:

Jugo de 2 remolachas filtrado  
Variedad de flores y brotes tiernos  
1 Jeringa

#### Procedimiento:

##### NAGE:

Saltear la mirepoix en una sauteuse. Incorporar las especias, los zester de limón y naranja, Vermouth y el caldo. Hervir durante 40 min. Incorporar las cabezas enteras de los langostinos y cocinar mijoter durante 10 min. Filtrar.

Colocar la langosta y pochar en el caldo corto anterior durante 4 minutos, pasado éste tiempo cortar la cocción en otro caldo corto frío. Retirar y limpiar la cola de la langosta despojándola de su carcasa e intestino.

Polvo de olivas:

Lavar las aceitunas para suavizar el exceso de sal. Escurrir y secar con papel. Filetear y retirar el hueso central. Colocar sobre una placa siliconada, en un horno a 80° C durante 4 horas. Pasado éste tiempo procesar hasta obtener una textura de polvo. Incorporarle el aceite y cocinar la langosta sobre ésta base en una sartén hasta que la carne esté recubierta por el aceite infundido.

Condimentar con sal de Guerande.

Bolines de parmesano:

Levantar el hervor del agua mineral. Introducir el queso parmesano rallado. Infundir durante 30 min. Procesar y filtrar. Incorporar el agar- agar y llevar a hervor. Pasar la mezcla a un dosificador de gotas y en un baño de aceite frío, gotear el suero a la vez que se ira solidificando en forma de perlas. Pasar el conjunto por un colador, sacar del mismo las bolitas y reservar en frío

Para los vegetales:

Cortar en pequeños rombos todos los vegetales, colocarlos dentro de la bolsa de vacío y cerrar al 99% de presión. Cocinarlos con calor húmedo durante 15 minutos a 100° C.

### Lomo de Cordero Asado a Baja Temperatura con Crôte de Sésamo, Papas Confitadas en Perfume de Romero y Jugo de Cocción con Arándanos

#### Ingredientes:

½ silla de cordero

50 cc. de aceite de oliva

2 grs. de cardamomo en polvo

2 grs. de enebro

Sal

Pimienta

Crôte:

2 grs. nira

2 grs. de salvia

3 grs. de sésamo negro

50 grs. de manteca

50 grs. de pan rallado

Papas confitadas:

200 grs. de papas

1 gr. de romero fresco

1 diente de ajo

1 gr. de pimienta verde

50 cc. de aceite de oliva

Sal

1 bolsa de vacío de 100 micrones

Salsa:

1 kg. de huesos de cordero

300 grs. de mirepoix

100 cc. de vino tinto

500 cc. de fondo de cordero o res

100 grs. de arándanos

3 grs. de sal

Otros:

Pimienta verde mignonnette

Procedimiento:

Crôte:

Picar las hierbas y mezclarlas con sésamo, manteca pomada y pan rallado. Estirar entre papel film, con un espesor de 3 mm. y llevar a la heladera hasta que la manteca solidifique.

Para la silla:

Limpia y deshuesar la silla de cordero. Reservar los huesos.

Sellar en sartén solo el bife. Salpimentar y asar sobre una cama de huesos tostados, enebro y cardamomo a 135° C por 10 minutos. Dejar reposar y cubrir con la crôte, llevar a una salamandra o gratinadora hasta dorar la misma.

Papas:

Lavar, pelar y cortar las papas en "españolas". Colocarlas dentro de una bolsa de vacío con el resto de los ingredientes. Cerrar al 99% de presión y cocinar con calor húmedo durante 25 minutos a 100° C.

Jugo de cocción:

Realizar un fondo clásico oscuro. Una vez logrado incorporarle los arándanos, llevara a hervor y cocinar mijoter durante 10 minutos. Procesar y filtrar.

Capuccino en Texturas, Bizcocho de Chocolate y Mousse de Cacao Amargo.

Ingredientes:

Bizcocho sin harina:

250 gr. claras

85 gr. azúcar

250 gr. cobertura chocolate

60 gr. manteca

50 gr. yemas

Helado de capuchino:

750 grs. de leche

250 grs. de crema de leche

9 yemas

300 grs. de azúcar

50 grs. de café soluble

½ vaina de vainilla

1 gr. de canela en polvo

Salsa de capuchino:

200 cc. de crema de leche

20 grs. de café soluble

1 gr. de canela en polvo

50 grs. de azúcar

Acuarela de café:

50 grs. de azúcar

100 cc. de agua mineral

20 grs. de café soluble

Mousse de chocolate:

125 grs. de manteca

250 grs. de chocolate negro

4 yemas de huevo

30 grs. de azúcar

250 grs. de clara de huevo

30 grs. de azúcar

Otros:

Violetas o rosas caramelizadas

Procedimiento:

Para el bizcocho sin harina:

Montar claras con azúcar en una batidora, añadiendo en el último momento los 50 gr. de yema. Fundir en microondas o baño maría manteca con la cobertura de chocolate e incorporar en forma envolvente a la mezcla anterior. Extender en una placa sobre silicona o papel manteca con un espesor de 1,5 cm. y cocinar a 215° C- 220° C, durante 5 minutos.

Para el helado:

Hervir leche y crema junto con la vainilla, dejar reposar unos minutos para que se aromatice. Batir las yemas con el azúcar, la canela y el café soluble. Añadir la leche e integrar toda la preparación. Cocer lentamente removiendo con una cuchara de silicona hasta llegar a los 82° C. Retirar del fuego y colocar sobre un baño María invertido, dejar enfriar. Dejar madurar la mezcla durante 24 horas en la heladera.

Pasar por un colador de malla fina y turbinar en la heladora. Llevar al congelador y reservar.

Para la salsa:

Llevar a hervor todos los ingredientes y cocinar durante 3 minutos. Enfriar y filtrar.

Acuarela:

Realizar un caramelo con el café a 140° C. Reservar.

Para la mousse:

Fundir la cobertura a 50° C a baño María, añadir la manteca pomada. Montar las yemas con el azúcar hasta que queden blancas. Ir añadiendo poco a poco las yemas a la cobertura para igualar texturas y temperaturas. Montar las claras y, cuando empiecen a blanquear, incorporar el azúcar en forma de lluvia. Llevar hasta un punto medio. Unificar las preparaciones y refrigerar durante 2 horas como mínimo.