

arte heladero

La revista de la heladería profesional en español | n°180 nov-dic'17 | www.heladeria.com | DISTRIBUCIÓN EN ESPAÑA Y LATINOAMÉRICA



VACHERIN, Unico Artisan Glacier



UNICO

Lyon

“Si los productos frescos son excepcionales tenemos que adaptar las recetas para sacar el máximo partido”

El pasado 13 de agosto abre Unico Artisan Glacier en una de las ciudades francesas con más peso gastronómico, Lyon. Una pareja de veinteañeros, Julia Canu y Tiago Augusto, con una sólida formación en el Instituto Paul Bocuse, se embarcan en la apertura de una heladería que trabaja en estrecha relación con el proveedor, con el máximo número de productos frescos y con la filosofía km 0 entre ceja y ceja. La idea era poner en práctica la experiencia de Julia Canu en establecimientos de renombre, como la australiana Gelato Messina y la de origen corso Pierre Geronimi. No quieren una vitrina que siempre tenga en exposición los mismos helados. Como los restaurantes de cocina de mercado más radicales, presentan una carta de helados del día que varía en función de la calidad de lo que ofrecen los proveedores de confianza. Una idea romántica que de momento está teniendo una traducción práctica en una heladería que quiere marcar perfil propio. Así como París se encuentra en un buen momento con la apertura de heladerías de autor de primer nivel, Lyon estaba huérfana de oferta heladera. Hasta ahora.



¿Cómo se fragua la idea de abrir vuestra propia heladería?

(Julia Canu) Desde los 10 años sabía que quería ser "chef de heladería". Me fascinaba un producto tan popular y asequible en cualquier parte del mundo, pero además que concentra sabores, texturas e historias de una forma increíble. Quería aprender más acerca de un producto tan simple en apariencia, pero mucho más complicado cuando se piensa en las tres fases de la materia (líquido, sólido y gas). Entonces, después de obtener un bachillerato en ciencias con honores, decido estudiar en el Instituto Paul Bocuse para saber más sobre la industria de los alimentos y bebidas y, además, estudiar con chefs de todo el mundo. Sin embargo sobre helado nunca recibí ninguna clase, así que leí un montón de libros, sobre química, física, tecnología de los helados, helados industriales ... ¡para entender más sobre este producto que tanto amo! Realicé unas prácticas de 3 meses en las heladerías Pierre Geronimi de Francia y luego fui directamente a Australia, donde me uní al equipo de Gelato Messina. Trabajé en el departamento Creativo para probar todas las recetas y desarrollar un nuevo concepto, nuevas texturas, nuevos sabores, capacitando al personal durante 6 meses ... hasta que Pierre Geronimi me pide que esté a cargo de su nueva tienda de Mónaco. Entonces acordamos que podría elegir mi equipo y entrenarlos, por lo que le pedí a Tiago Barbosa que se sumara al proyecto para confeccionar las recetas y desarrollar el concepto de la nueva heladería ... Después de un año y medio en Mónaco decidimos que era hora de hacer realidad nuestro sueño: ¡montar nuestra heladería en Lyon, ciudad que tanto nos gusta!

(Tiago Barbosa) Siempre me ha fascinado viajar para ver lo que ofrecen otros países en términos de sabores y productos gastronómicos. Por eso viajé desde mi Brasil natal y conocí a Julia Canu en el Instituto Paul Bocuse de Lyon, hace 5 años. Mientras la mayoría de estudiantes soñaban con restaurantes de estrellas Michelin, hoteles de 5 estrellas y palacios, la gran pasión de Julia eran los helados. Eso despertó mi curiosidad. Tras mi graduación trabajé como docente en el Instituto Paul Bocuse de Shanghái para enseñar cocina francesa a estudiantes chinos. Cuando Julia me llamó para la apertura de la tienda de su amigo Pierre Geronimi en Mónaco, fue una buena oportunidad para aprender sobre helados y la complejidad de este mundo. En la mayor parte de los restaurantes no tenemos tiempo para conocer a los proveedores y en Mónaco, en cambio, me encantó la experiencia porque conocimos a todos los que elaboraban productos frescos para nosotros. También fue una buena oportunidad para ver si nuestras recetas y el concepto que imaginamos (km 0, el trabajo con fruta fresca e ingredientes de temporada) funcionarían en un segmento de clientes internacional y muy exigente, como es el de Mónaco. Después de un año y largas horas de reflexión, cuestionando todo, decidimos volver a Lyon: ciudad de la gastronomía para encontrar nuestro lugar para abrir.

¿Qué define a tu heladería y qué aspectos la diferencian del resto?

(Julia) Nuestra heladería es un lugar donde todo es de elaboración propia, desde cero, y el cliente puede verlo. El público puede dis-

frutar de un helado hecho con fruta real de temporada de nuestra área, a menos de 100 km de Lyon, e íntegramente con ingredientes frescos, sin purés de frutas ni pasta de nueces. La leche y la nata son de la localidad vecina de Bresse (tienen denominación de origen controlada). Además, como estamos comprometidos con el medio ambiente no tenemos un menú fijo de helados: ¡los sabores van cambiando todos los días en función de los productos disponibles del mercado! No hacemos helados de avellanas y pistachos siempre, ofrecemos helados menos habituales como el de sésamo negro, cacahuete y almendras, por ejemplo. Lo mismo para las frutas, no tenemos fresas, albaricoques y melocotones durante todo el año...

Por otra parte, el helado que servimos es muy diferente al de la heladería francesa tradicional. En Francia usan mucha nata (grasa) y azúcar. En cambio, nuestro helado se sitúa entre el francés y el italiano, mucho más ligero en grasas y azúcares.

¿Cuáles son los principales helados que os identifican?

(Julia) Al cliente le gustan nuestros sorbetes porque pueden saborear la fruta real. ¡Trabajamos mano a mano con nuestros productores! Usamos frutas que están madurando en el árbol el día antes de ser transformadas en sorbete. Así que es la fructosa la que endulza nuestro helado. La mayoría de los clientes dicen que vienen aquí porque nuestro helado no es dulce y pueden sentir el verdadero sabor de los productos originales. Algunos de ellos entran en la heladería por el sorbete de chocolate, muy cremoso debido al chocolate que usamos, y el Fresco Vainilla, elaborado con una variedad de las Islas Reunión.

dería por el sorbete de chocolate, muy cremoso debido al chocolate que usamos, y el Fresco Vainilla, elaborado con una variedad de las Islas Reunión.

¿Qué comportamiento han tenido en vitrina formatos distintos a los habituales como los que denomináis magnums y los vacherins?

(Julia) Como en Lyon no hay muchas heladerías somos el único lugar donde encontrar helados tipo Magnum y la gente es feliz con el hallazgo. En la mayoría de ocasiones la salida comercial de este tipo de elaboraciones responde a una compra impulsiva: ¡Ven en la vitrina bombones helados y tartas heladas y las quieren! De ahí que sólo las tartas heladas representen el 35% de nuestros ingresos.

¿Cómo trabajáis vuestras recetas?

(Julia) Las recetas cambian todo el tiempo. Pensamos como chefs, así que si nuestros productos proceden de la naturaleza y son excepcionales tenemos que adaptar las recetas las veces que haga falta. Primero probamos el producto original para entender lo que necesita mostrar de la mejor manera y luego construimos la receta a su alrededor. Así, decidimos el porcentaje de grasa y azúcares que necesita (...) De hecho, nuestra tarea es que cuando la gente prueba el helado queremos que tengan la sensación de que están comiendo el producto original. Nos hacemos muchas preguntas como: ¿tostamos las nueces primero? ¿combinaría con una mermelada, con un crujiente? ¿Crudas o cocidas?



Cuando los clientes prueban nuestro helado queremos que tengan la sensación de que está comiendo el producto original



¿Qué es más importante: centrarse en el mejor equilibrio del helado o en la potencia del sabor?

(Julia) Ambas facetas son muy importantes. El verdadero trabajo de un chef heladero es conseguir el equilibrio perfecto (textura, azúcar, grasa) y la potencia del sabor. Porque la gente quiere probar el verdadero sabor pero, por supuesto, si la textura no es perfecta no les gustará lo que comen, incluso tampoco si el sabor es muy fuerte. Le prestamos mucha atención a los dos aspectos, porque cuando comemos un helado la textura en boca influye mucho en la percepción del sabor.

¿Os inspiráis en la tradición italiana o en la francesa, o en ambas?

(Julia) Como somos una pareja mixta (franco-brasileña) y mis antepasados son de Italia, tratamos de obtener lo mejor de ambos mundos. Buscamos inspiración en el helado tradicional italiano (con la textura y el servicio del gelato). Allí la profesión es muy respetada y los sabores son tradicionales, no hacen cosas extrañas con el gelato. Y honestamente, es donde comí el mejor helado, simple, potente, con buena textura. También nos inspiramos en las recetas tradicionales italianas para el postre, como la Cassata siciliana, y en Navidad hacemos el pannetone gelato (uno de los más populares), también estamos haciendo affogato! De Francia tomamos la tradición de la mejor cocina y el tratamiento del producto original con



mucho respeto para obtener sabores potentes. Y del mundo del helado francés nos inspiran los clásicos como los vacherins o la Omelette Norvégienne.

¿Cómo influye en tus creaciones tu experiencia en Gelato Messina y en Pierre Geronimi?

(Julia) Mi experiencia en Gelato Messina fue increíble, estaba tan involucrada en todo lo que la marca estaba desarrollando (barra de postres, eventos, clases de gelato, menú degustación, sabores especiales ...) que entendí que desde una pequeña tienda puedes construir, literalmente, un imperio. Aprendí no sólo a cómo desarrollar una marca respetada en todo el país, sino que se puede hacer manteniendo a salvo la esencia artesana de la heladería. ¿Cómo involucrar al personal y cómo podemos centralizar la producción para más de 20 tiendas sin perder la dimensión del trabajo manual? Por otro lado, de Pierre Geronimi aprendimos la pasión por el gelato, la pasión de proveedores que están trabajando en productos muy especiales como los cítricos de la agricultora Anne Nocera, Marcel Santini para las frutas confitadas ... ¿Y cómo puedes crear helados increíbles (como el de la infusión de hojas de bergamota), que la gente pueda recordar para el resto de sus vidas? ¡Con Pierre entendimos que no hay límites para crear sabores de helado!

MERENGUE FRANCÉS

50 g	claras de huevo
50 g	azúcar
50 g	azúcar lustre

Montar las claras y lentamente añadir una tercera parte de los azúcares. Cuando comience a tener una textura espumosa, incorporar otro tercio de los azúcares. Cuando el merengue está brillante, agregar la parte restante de azúcares y continuar montando hasta que esté muy brillante y tenga consistencia firme.

Escudillar un gran botón en forma de caracol de 20 cm de diámetro y dejar secar en el horno a 70°C durante, aproximadamente, 5 horas hasta que esté totalmente seco. Reservarlos en un recipiente hermético hasta el día siguiente.

SORBETE DE MELOCOTÓN

70 g	sacarosa
20 g	glucosa deshidratada 38DE
800 g	melocotón blanco

Lavar bien los melocotones muy maduros y descorazonarlos. Batir, incorporar la sacarosa, la glucosa y homogeneizar bien. Mantecar de inmediato. Reservar.

HELADO DE VAINILLA

450 g	leche entera
300 g	nata 35% MG
150 g	yemas de huevo
100 g	sacarosa
100 g	glucosa deshidratada
5 g	vainas de vainilla de las Islas Reunión

Calentar la leche entera y la nata a 50°C. Agregar las yemas, los azúcares y las vainas de vainilla. Pasteurizar a 85°C y reducir la temperatura a 4°C. Dejar madurar 24 horas y mantecar.

MERENGUE ITALIANO

60 g	claras de huevo
120 g	azúcar
20 g	agua

Realizar un jarabe con el azúcar y el agua.

Aparte, montar las claras a primera velocidad.

Cuando el jarabe alcance los 110°C, montar las claras a máxima velocidad. En el momento en el que el jarabe llegue a 121°C verterlo poco a poco, en forma de hilo, sobre las claras que continuarán montándose. Dejar enfriar y utilizar cuando esté brillante.





VACHERIN

montaje

Aplicar con manga el sorbete de melocotón en un molde de vacherin de 20 cm de diámetro. Insertar el merengue francés. Rellenar con manga el helado de vainilla. Congelar a -20°C . Extraer del congelador y desmoldar. Colocarlo sobre un tapete de silicona circular de 24 cm de diámetro y escudillar el merengue italiano en todo el perímetro de la tarta. Decorar la tarta con nueces, cookies, hojas frescas de verbena, etcétera.