

Ferràn Adrià

Propuesta: sabores orientales e ingredientes en blanco y negro.

Bizcocho de sésamo negro y miso

Proposal: oriental flavours and black and white ingredients.

Black sesam and miso sponge cake

Ferràn Adrià es considerado uno de los mejores cocineros de la actualidad. Su restaurante, El Bulli, con tres estrellas Michelin, ha sido elegido mejor restaurante del mundo en varias ocasiones.

Ferràn Adrià is considered one of the best cook of our time. El Bulli, his restaurant, with three Michelin stars, has been repetly awarded with the world's best restaurant prize.



INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

Para el praliné de sésamo negro tostado

115 gr. de sésamo negro
25 gr. de aceite de sésamo tostado

Para la base de bizcocho de sésamo negro

120 gr. de praliné de sésamo negro
(elaboración anterior)
125 gr. de claras de huevo
80 gr. de yema de huevo
80 gr. de azúcar
20 gr. de harina de trigo

Para el bizcocho de sésamo negro

350 gr. de base de bizcocho de
sésamo negro
(elaboración anterior)
1 sifon ISI de N2O de 1 L de capacidad
4 cargas de N2O
10 vasos de plástico de 220 cl de
capacidad

Para la sal de sésamo negro tostado

20 gr. de sésamo negro
2 gr. de sal

Otros

20 gr. de miso blanco

INGREDIENTS FOR 10 PEOPLE

For the black roasted sesame praline

115 gr. black sesame
25 gr. roasted sesame oil

For the black sesame sponge base

120 gr. black sesame praline
(previous step)
125 gr. egg white
80 gr. egg yolk
80 gr. sugar
20 gr. wheat flour

For the black sesame sponge

350 gr. black sesame sponge base
(previous step)
1 L capacity ISI N2O siphon
4 N2O charges
10 220 cl plastic cups

For the roasted black sesame salt

20 gr. black sesame
2 gr. salt

Otros

20 gr. white miso

ELABORACIÓN

Para el praliné de sésamo negro tostado

1. Tostar el sésamo en una sartén a fuego medio.
2. Una vez tostado y en caliente triturar el sésamo con el aceite de sésamo tostado indicado en el vaso americano hasta obtener una pasta fina.
3. Colar y guardar.

Para la base de bizcocho de sésamo negro

1. Juntar todos los ingredientes en el vaso americano y triturar hasta obtener una masa homogénea.
2. Colar y guardar.

Para el bizcocho de sésamo negro

1. Introducir la base de bizcocho de sésamo negro en el sifón.
2. Cerrar y cargar con las 4 cargas de gas sin dejar de agitar.
3. Con la ayuda de unas tijeras practicar 3 cortes de 0,3 cm en los laterales de la base del vaso de forma equidistante.
4. Llenar cada vaso con la masa de bizcocho hasta conseguir una altura de 3,7 cm en el interior del vaso.
5. Cocer los vasos de bizcocho en el microondas de tres en tres a máxima potencia durante 40 seg.
6. Sacar del microondas, dejar enfriar a temperatura ambiente y desmoldar con la ayuda de una espátula.
7. Guardar en un recipiente hermético hasta el acabado y presentación.

Para la sal de sésamo negro tostado

1. Tostar el sésamo negro en una sartén.
2. Una vez tostado, juntar con la sal y triturar en un molinillo hasta conseguir un polvo fino.
3. Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. Disponer en la mitad inferior de los bizcochos un punto de 2 gr. de miso blanco y aplanarlo ligeramente con la ayuda de una espátula.
2. En la mitad superior repartir 0,3 gr. de sal de sésamo negro tostado.
3. Colocar los bizcochos con delicadeza sobre una bandeja y servir.

T: ambiente. E: todo el año. CUBIERTOS: ninguno.

MANERA DE DEGUSTARLO

De dos bocados, comiendo primero la parte que contiene el miso blanco.

PREPARATION

For the black roasted sesame praline

1. Roast the sesame in a pan at medium heat.
2. Once roasted, and while it is still hot, grind it together with the roasted sesame oil in the blender until you get a fine paste.
3. Strain it and put it away.

For the black sesame sponge base

1. Put all the ingredients in the blender and grind them until you get smooth mixture.
2. Strain it and put it away.

For the black sesame sponge

1. Put the black sesame sponge base into the siphon.
2. Close it and load the 4 gas charges while shaking it.
3. With the aid of a pair of scissors, make three equidistant 0,3 cm cuts on the sides of the base of the cup.
4. Fill each cup with the mixture up to a 3,7 cm height.
5. Cook the cups filled with mixture, in groups of three, in the microwave, at maximum power, for 40 sec.
6. Take them out of the microwave, allow for cooling at room temperature and remove from mould with the help of a small spatula.
7. Keep in an air-tight container until finishing and presentation.

For the roasted black sesame salt

1. Roast the black sesame in a pan.
2. Once roasted, mix with the salt and grind it in a grinder until you get a fine powder.
3. Keep it in an air-tight container, in a cool and dry place.

FINISHING AND PRESENTATION

1. On the bottom half of the sponge cakes, place a 2 gr. spot of white miso and softly flatten it out with the help of a small spatula.
2. On the upper half, spread 0,3 gr. of roasted black sesame salt.
3. Carefully place the sponge cakes on a tray and serve.

T: room temperature. E: all year. CUTLERY: None.

WAY TO ENJOY IT

In two bites, eating the part that contains the white miso first.