

Massimo Pignata

Helados

**Los secretos del maestro
heladero de DeLaCrem**

Fotografías de

Becky Lawton

LAROUSSE

prólogo

La excelencia como objetivo

Como profesor en Espaisucre durante veinticinco años me he topado con alumnos de todo tipo. Massimo fue desde el principio un alumno poco común y especial, tanto por su extrema curiosidad como por verbalizar desde el primer día que, aunque el curso al que se apuntaba era de pastelería de restaurante, él quería en un futuro cercano expresarse y crear un negocio en torno al helado... ¿Qué esperaba de Espaisucre y por qué se comportaba de una forma tan aparentemente incoherente?

Su extrema curiosidad, empatía y sensibilidad se manifestó enseguida. Quien conozca a Massimo sabe que es muy fácil fraternizar y entablar conversación con él.

Pocos meses después de acabar el curso llegué a mis oídos que había abierto su primera tienda (Enric Granados 15, Barcelona) y, evidentemente, mi curiosidad innata me llevó a visitarle.

Antes de ir recordé una conversación en la que expresó su objetivo, como buen italiano y amante del helado, de crear una heladería distinta y especial en una ciudad como Barcelona, donde nunca le habíamos dado demasiada importancia a ese mundo que los italianos veneran; una heladería que se convirtiera en poco tiempo en un referente en la ciudad.

Mi primera reacción al visitarle fue que Massimo no iba de farol. Sus helados eran de texturas ultracremosas, casi etéreas, y de sabores muy marcados, complejos y golosos, intentando contentar tanto al público clásico como al ávido de combinaciones sorprendentes.

Pero ¿qué hacía que sus helados y, en general, su propuesta fuera tan sugerente y atractiva?

Calidad del sabor y honestidad

Cuántas veces atraídos por la mágica palabra artesano nos hemos sentido arrastrados y decepcionados a partes iguales por ofertas poco honestas, por no decir literalmente engañosas. Cuando entras en el mundo gustativo de Massimo te das cuenta de que todo sabe a lo que dice y que el sabor procede de ingredientes de calidad y no de pastas ni concentrados de dudosa procedencia. Todos los ingredientes que se utilizan en DelaCrem son de máxima calidad, lo que redundará en sabores limpios, nobles y honestos.

Para que os deis cuenta de su extremo compromiso con el sabor y en definitiva con la calidad, recuerdo una conversación sobre su sorbete de cerezas. Al preguntarle qué pulpa congelada de cerezas usaba, me contestó con rotundidad que estaba decidido a no utilizar productos congelados y que preparaba el helado a partir de cerezas naturales, quitándole el hueso una a una, una decisión que aún hoy aplica escrupulosamente. Sorprendente, pero cierto.

Técnica exquisita

Desde fuera siempre se ha considerado la pastelería como una disciplina especialmente técnica, dificultosa y no apta para neófitos; la heladería lo es incluso más.

Yo no me voy a adentrar en el mundo de la estabilización de un helado, tema que un especialista como Massimo os explicará profusamente en este magnífico y pedagógico libro, pero en resumidas cuentas consiste en conseguir que una mezcla (mix) a temperatura negativa no forme hielo, sea espatulable y extremadamente cremosa.

Massimo lo logra con creces, consiguiendo texturas mágicas que se funden en boca y dan paso a sensaciones no muy frías con sabores golosos y buenos. Todo ello denota una técnica exquisita siempre al servicio del sabor.

Glocal

Massimo podría haber sido un italiano más, un intruso que, haciendo alarde de sus conocimientos y cultura heladera, impusiera su criterio, pero nada más alejado de la realidad. Su sensibilidad lo ha convertido en un aliado, un cómplice, que es visto por los barceloneses como un amigo cercano de enorme capacidad de observación, con ganas de aprender para adaptarse a los gustos y sensibilidad locales. Con su actitud glocal, potencia lo local y tradicional en aras de ser competitivo en una dimensión global.

Síntoma de su adaptación es el uso en sus helados de ingredientes de proximidad. De aquí surge su filosofía DelaTerra, basada en emplear en todas sus elaboraciones ingredientes como frutas y lácteos escogidos de su entorno más cercano (kilómetro cero); de este modo consigue un contacto directo y fiel con proveedores locales que le suministran la mejor materia prima.

Massimo, el seductor

Massimo no impone, seduce. Es un seductor nato que, con su don de gentes y su atractiva propuesta helada, subyuga a los paladares más exigentes.

Lo atestiguan las infinitas colas en sus heladerías, mezcla de un público autóctono y de guiris que gustosamente esperan pacientemente degustar sus referencias, que varían según los ingredientes de temporada y su desbordante creatividad en combinaciones como:

- chocolate+café+speculoos
- calabaza+mantequilla tostada
- apio+limón+jengibre

Son estructuras de sabor más propias de un restaurante gastronómico con estrellas Michelin. Y aquí, como profesor, es donde veo cómo hace más de diez años el inquieto alumno Massimo Pignata entendió que el sabor es inherente a cualquier disciplina y, aunque recibió un curso sobre postres de restaurante, fue inteligente al aplicar esos conocimientos a la hora de crear las combinaciones de sabor de sus helados. Gracias, Massimo...

Por todo esto y por muchas cosas más que me dejo en el tintero, DelaCrem se ha convertido por méritos propios en la heladería de referencia de Barcelona, de visita obligada para los amantes del helado de calidad, honesto y sabroso.

Siempre se ha dicho que el trabajo bien hecho recibe su recompensa, y en su caso se ha hecho justicia ya que su esfuerzo, conocimientos y amor por la heladería se ha visto recompensado por el favor de una clientela exigente que peregrina fielmente durante todo el año para comulgar con todo lo que crea Massimo. Os espero en DelaCrem.

Jordi Butrón
www.espaisucre.com

Prólogo de Jordi Butrón — 4

Introducción — 9

Almíbar para sorbetes — 20

Primavera — 22

Sorbetes

Apio, lima y jengibre — 24

Albaricoque con lavanda — 28

Cerezas frescas con kirsch — 30

Fresones frescos — 32

Mojito — 34

Algarroba — 36

Helados

Yogur, melón piel de sapo y menta — 38

Jengibre — 40

Queso de cabra — 42

Miel y mató con nueces — 46

Crema catalana — 48

Plátano canario — 52

Pan con aceite, sal y chocolate negro — 55

Cacahuets con caramelo salado — 58

Almendras tostadas y licor amaretto — 60

Verano — 64

Sorbetes

Sandía con menta y jengibre — 66

Frutos rojos — 70

Limón — 74

Limón con albahaca fresca — 75

Limón con aceite de oliva — 76

Limón con tomillo — 78

Melocotones de agua — 80

Melón cantalupo con albahaca — 82

Piña con jengibre — 84



Remolacha con ciruela negra o morada — 86

Higos — 90

Ciruelas negras con oporto — 92

Helados

Flor de nata (fior di panna) — 96

Yogur natural — 100

Leche merengada — 102

Vainilla — 104

Cappuccino — 106

Cacao con aceite de oliva virgen extra — 108

Chocolate al 70% — 110

Otoño — 114

Sorbetes

Uva moscatel — 116

Peras al vino tinto — 118

Manzanas asadas con canela — 120

Tarta Tatin — 122

Caqui — 124

Helados

Avellanas tostadas — 128

Pistachos tostados — 132

Kulfi — 134

Nueces — 138

Calabaza con dulce de leche — 142

Gianduia — 144

Boniato con agave — 148

Castañas tostadas y sirope de agave — 152

Chocolate blanco — 154

Leche con miel — 156

Maíz tostado con miel — 159

Amazake con cardamomo — 162

Invierno — 164

Sorbetes

Mandarina con lima — 166

Naranja sanguina — 168

Pomelo rosa con menta — 172

Helados

Turrón de Jijona — 174

Crema de cítricos — 176

Cheesecake — 178

Zabaione — 180

Queso Mahón con membrillo — 182

Crema de whisky — 184

Golden milk — 188

Agradecimientos — 191

Introducción

Desde el momento en que abrí las puertas de DelaCrem, una parte muy importante de mi trabajo ha consistido en informar acerca del oficio del heladero. Este libro nace, en parte, para continuar con el desafío de transmitir los esfuerzos y las decisiones que hay detrás del helado artesanal. Por otro lado, este libro se convierte en un objeto que conserva, en cierto modo, un poco de lo que hemos ido haciendo y hemos aprendido en los obradores de DelaCrem, para que todos puedan llevarse a casa parte de nuestra experiencia.

Desde el año 2010, cuando empezó la aventura de DelaCrem, el interés por el helado y su mundo se ha multiplicado. Yo soy italiano, y durante mis primeros años en Barcelona me di cuenta de que había una gran diferencia entre los dos países en lo que al mundo del helado respecta. Sin embargo, en estos momentos, en Barcelona, donde

resido, es posible encontrar productos artesanales de gran calidad y enorme variedad. En muchos casos se ha acabado con el concepto de helado como un alimento para niños al mismo nivel que las golosinas, y también se ha superado la idea de que el helado es un placer del que disfrutar tan solo en verano. Hoy, el público de DelaCrem ya no se sorprende cuando digo que estamos abiertos todo el año, lo mismo que los proveedores, que ahora ya lo consideran normal.

Pero a pesar de todos estos cambios queda mucho por hacer. Sigo viendo expresiones de sorpresa y curiosidad cuando comienzo a hablar sobre mi trabajo, y algunas personas siguen pidiendo una visita al obrador de DelaCrem para entender de dónde surgen esas cremas heladas. En estos últimos años no he perdido la ocasión de ofrecer ponencias, charlas y talleres en

nuestro obrador, así como clases en escuelas de hostelería. El trabajo del heladero sigue siendo poco valorado, pero el interés por conocerlo existe, y aquí estoy, intentando dar a conocer mi oficio.

Existe un vacío de comunicación entre el heladero y el consumidor. Este vacío se refleja en las propuestas que se encuentran en las librerías. Hay dos tipos de libros sobre helados: los escritos por los aficionados del helado, que aman el producto y crean un libro basado en sus experiencias, y los escritos por maestros heladeros dirigidos a otros profesionales que regentan una heladería y quieren aprender más o desean abrir un establecimiento. En el caso de los libros de amateurs, contienen pasión, pero la parte técnica es, lógicamente, escasa. Por el contrario, el contenido de los libros escritos por maestros heladeros es demasiado específico y utilizan un léxico técnico que resulta poco accesible para el público general. Desde estas páginas, a través de las notas e indicaciones que aparecerán al

pie de las recetas, intentaré crear un puente entre el obrador (donde se ocultan cuidadosamente los secretos de cada maestro heladero) y las personas que están en la otra parte del mostrador, saboreando un helado artesanal. Para mí, es una extensión de lo que llevo haciendo en DelaCrem todos estos años y que un gran amigo supo resumir así: «Tú, más que vender helado, estás educando sobre el helado».

A todos los interesados, este libro les permitirá jugar al «pequeño heladero», los ayudará a montar un pequeño obrador artesanal en la cocina de sus casas y, dentro de los límites debido a las diferencias técnicas, elaborar en casa un helado que siga las normas tradicionales de la heladería italiana.

PREPARACIÓN de BASE

almíbar para sorbetes

El almíbar es un preparado esencial para elaborar sorbetes, ya que permite jugar con los diferentes tipos de frutas o verduras. La versatilidad de esta receta puede resultar útil también para preparar sorbetes de frutos secos o de chocolate.

INGREDIENTES PARA 1 KG DE ALMÍBAR

570 g de agua

296 g de azúcar

125 g de fibra vegetal, inulina

9 g de harina de semillas
de algarroba

1 Mezcla todos los ingredientes secos (azúcar, inulina y harina de semillas de algarroba).

2 Vierte el agua en un cazo o robot de cocina y caliéntala.

3 Incorpora con cuidado la preparación de ingredientes secos al agua y remueve.

4 Sigue removiendo y apaga el fuego o detén la máquina antes de que la mezcla alcance los 60 °C. Retira del fuego o del robot de cocina y deja enfriar. Cuando esté frío estará listo.



Las notas de Massimo

Si consideras que tus sorbetes tienden a tener una textura demasiado fría o parecida a un granizado, puedes ir restando una parte de agua y sustituirla por los dos sólidos principales. Los sorbetes tendrán menos agua para congelar y la textura perderá una parte de frío. Si añades azúcar, obviamente aumentarás el dulzor final. Si aumentas la cantidad de fibra vegetal, procura no superar el 15 % del total del peso del almíbar.

Lo mejor sería medir la cantidad de sólidos y su composición teniendo en cuenta la fruta con la que se quiere trabajar al final. Si es un zumo con pocos sólidos (de limón y agua, por ejemplo), aconsejo retocar al alza la parte de sólidos.

Si queremos trabajar con fruta con mucha parte sólida (por ejemplo, los higos), podemos reducir de sólidos la composición del almíbar.



de la Crem
PURO GELATO



SORBETE de

apio, lima y jengibre

El sorbete de apio, lima y jengibre surgió en un momento de inspiración y desesperación primaveral a partes iguales. Mientras visitaba una frutería cerca de DelaCrem, advertí que tras los cítricos invernales y antes de los albaricoques y los nísperos que anuncian el momento más cálido de la primavera, la estación no ofrecía fruta fresca de proximidad. En ese momento vi unos apios tan bonitos que decidí comprarlos sin saber todavía qué hacer con ellos.

Después se sumaron los limones, las limas y el jengibre.

INGREDIENTES PARA 1 KG DE HELADO

338 g de zumo de apio fresco
100 g de zumo de lima (o limón)
18 g de zumo de jengibre
1 g de jengibre en polvo
493 g de almíbar para sorbetes

1 Licúa el apio, la lima y el jengibre por separado. En el caso de que no dispongas de licuadora, puedes procesarlos por separado en un robot de cocina y luego pasarlos por un colador.

2 Mezcla el zumo de los ingredientes y el almíbar en una jarra. Tritura durante unos cuantos segundos (unos 10 son suficientes), vierte la preparación en la heladera y manteca.





Las notas de Massimo

El apio es una hortaliza que, a pesar de encontrarse durante todo el año en los mercados de los países mediterráneos, es típica del invierno y de la primavera, justo cuando es más difícil encontrar frutas de temporada para los sorbetes.

De entrada, pensar en un helado o un sorbete con apio nos produce extrañeza. Asociamos esta hortaliza a las sopas o, como mucho, a las ensaladas. Y no son pocas las caras de asombro cuando ofrecemos este sorbete. Os aseguro que la lima y el jengibre interactúan perfectamente con el apio; le aportan frescor y esas notas florales que lo armonizan con el mundo del dulce.

La dificultad en su elaboración está en encontrar el equilibrio entre las partes que lo componen. La intensidad de sabor de los apios y de las raíces de jengibre varía ostensiblemente según su frescura o su estado de conservación; la de las limas, no tanto. Os animo a probar con los valores de la receta y, si os apetece repetir, aprender a encontrar el equilibrio que más os guste con estos productos del mercado.





SORBETE de

cerezas frescas con kirsch

INGREDIENTES PARA 1 KG DE HELADO

500 g de cerezas frescas
475 g de almíbar para sorbetes
25 g de kirsch o pacharán

- 1** Lava bien las cerezas con agua fría y retira el pedúnculo y el hueso.
- 2** Tritúralas hasta obtener una pasta líquida. Evita que queden trozos de fruta o grumos. Vierte el licor y el almíbar.
- 3** Vuelve a triturar como mínimo durante medio minuto, pon la preparación en la heladera y manteca. Se sabe que el alcohol evita la formación de los pequeños cristales de hielo que tanto nos gustan. Así que si deseas aumentar la cantidad de licor, hay que hacerlo con mucha prudencia.



Las notas de Massimo

Si solo consideramos los cultivos de proximidad, la temporada de las cerezas es muy breve. Aunque existen muchas variedades, las más conocidas son pocas. Las diferentes variedades y el punto de maduración se reflejan en el sorbete mediante el color y la aportación de un sabor y un dulzor muy diferentes. La pulpa de las cerezas y el color de su jugo definen el color, que puede variar de un rosa pálido a un morado oscuro e intenso. Normalmente, las de color rosáceo son el resultado de cerezas tempranas maduras con escaso sol y con un toque ácido acentuado. A medida que avanza la temporada, es más probable encontrar las más dulces e intensas (las picotas). Todos reconocemos el sabor de estos sorbetes como «de cereza», pero, por las diferencias de aspecto y sabor, las experiencias pueden ser tan distintas que podríamos casi hablar de diversos sorbetes de cereza.



SORBETE de fresones frescos

INGREDIENTES PARA 1 KG DE HELADO

500 g de fresones frescos
495 g de almíbar para sorbetes
5 g de zumo de limón

1 Lava bien los fresones con agua fría para que no queden restos de tierra y retira el pedúnculo.

2 Tritúralos hasta obtener una pasta líquida. Evita que queden trozos de fruta o grumos. Los fresones nos pueden llevar fácilmente a engaño, sobre todo cuando se utilizan instrumentos poco potentes, de manera que aunque parezca que no quedan partes sólidas, lo mejor es seguir triturando 30 segundos más.

3 Mezcla los fresones con el almíbar y el zumo de limón, y tritura, como mínimo, durante 1 minuto (cuanto más tiempo de triturado, más fina será la textura del sorbete).

4 Pon la preparación en la heladera y manteca.



Las notas de Massimo

Aconsejo emplear tan solo fresas o fresones frescos y de temporada, ya que es cuando están en su mejor momento. Para un sabor tan importante en el mostrador de una heladería, en mis comienzos de heladero caí en la tentación de probar otras soluciones que no fueran las fresas frescas, sobre todo fuera de temporada. Ahora puedo asegurar que para obtener un sorbete con un auténtico sabor a fresa, hay que usar siempre fruta fresca. Cada transformación a la que se somete esta fruta (pasteurización, pasteurización en frío, congelación, ultracongelación...) distorsiona su sabor original.

El zumo de limón es opcional. Si tenéis miedo a que el helado resulte más dulce de lo deseado, el limón ayuda a reducir la sensación de dulzor.



SORBETE de **mojito**

INGREDIENTES PARA 1 KG DE HELADO

200 g de zumo de limón fresco

40 g de ron

200 g de agua

2 hojas de menta fresca

600 g de almíbar para sorbetes

1 Separa las hojas de menta del tallo, lávalas y resévalas.

2 Bate los ingredientes con la ayuda de una batidora, de manera que las hojas de menta queden en trozos pequeños (al gusto) y manteca.



Las notas de Massimo

El sorbete de mojito, que contiene alcohol, precisa más tiempo de mantecación porque necesita una mayor aportación de frío que el sorbete de limón, por ejemplo. Respecto al tipo de ron empleado, la elección es libre, y el sabor oscilará según la acidez, el dulzor, la marca o los años que haya permanecido en la barrica. Nosotros hemos llegado a sustituir el ron dependiendo de la estación y la temperatura, para aportar más acidez o frescor; incluso hemos optado por uno más añejo en los días menos calurosos.

