



*Alcachofa en varias texturas,
sorbete de yuzu*

*Artischocke in mehreren
Texturen, Yuzu-Sorbet*

Guillaume GALY

*Jefe de Operaciones de la École des Arts Culinaires Lenôtre
Leiter des operativen Geschäfts der École des Arts Culinaires Lenôtre*



Alcachofa en varias texturas, sorbete de yuzu

Artischocke in mehreren Texturen, Yuzu-Sorbet

8 PLATOS

RELLENO DE CEBOLLA Y ALCACHOFA

| | |
|---------------------------|------|
| Alcachofas a la provenzal | 180g |
| Cebolla confitada | 120g |
| Pan rallado tostado | 70g |
| Sal | 1g |

Cortar los fondos de alcachofa en dados pequeños. Mezclar con la cebolla y formar un rulo. Cuando esté frío, cubrir con una cantidad generosa de pan rallado.

CHANTILLY INFUSIONADO PARA BAVAROIS

| | |
|--------------------------------|------|
| Hojas o recortes de alcachofas | 350g |
| Tallo de alcachofa | 1 |
| Nata líquida | 500g |
| Mate en Polvo | 2g |
| Sal | 2g |

Poner todos los ingredientes a marinar al vacío durante 30 minutos. Después, pasar por el chino. Montar hasta lograr la textura deseada.

CALDO DE ALCACHOFAS PRIMERA INFUSIÓN DE ALCACHOFAS

| | |
|---|---|
| Alcachofas grandes (las hojas y el corazón en trozos grandes) | 2 |
| Litros de agua | 4 |

Cocer a fuego fuerte manteniendo el hervor durante 30 minutos. El volumen tras la cocción debe ser de 3 litros.

SEGUNDA INFUSIÓN DE ALCACHOFAS EN OLLA

| | |
|--|----|
| Alcachofas grandes | 3 |
| Litros de la infusión de alcachofa preparada como se indica arriba | 3L |
| Sal gorda | 7g |

Cocer en la olla a presión durante 30 minutos. Dejar enfriar 30 minutos en la olla. Filtrar para obtener unos 2,5 litros de caldo. Reducir hasta que el volumen sea de 1 litro.

CLARIFICACIÓN

| | |
|---------------------------------------|------|
| Litro de caldo de alcachofas reducido | 1L |
| Alcachofa Camus torneada y limpia | 1 |
| Clara de huevo | 250g |

Triturar las alcachofas con la batidora. Añadir las claras y volver a batir. Poner el caldo a calentar y añadir la mezcla de alcachofas y claras de huevo sin dejar de remover. Dejar cocer unos 20 minutos a fuego suave. Pasar el caldo clarificado por un colador de tela.

BAVAROIS DE ALCACHOFA

| | |
|---|------|
| Puré del alcachofa cocinado en el caldo | 160g |
| Chantilly infusionado | 200g |
| Pectina NH Nappage | 4g |

Montar un chantilly no demasiado firme. Cocer el puré con la pectina durante 3 minutos, verter en un bol semiesférico y dejar enfriar hasta los 22 °C. Agregar la nata y mezclar inmediatamente. Poner la mezcla en una manga y disponer en un molde con el relleno de cebolla y alcachofa.

ALCACHOFA MORADA GLASEADA AL SAUTERNES

| | |
|--------------------------|------|
| Alcachofas moradas | 5 |
| Vino dulce Sauternes | 205g |
| Cáscara de limón PONTHER | 3g |
| Puré de limón PONTHER | 20g |
| Mantequilla en dados | 50g |
| Agua | CN |
| Sal | CN |
| Pimienta | CN |

8 PLATTEN

ZWIEBEL-ARTISCHOCKEN-FÜLLUNG

| | |
|-----------------------------|------|
| Artischocken à la Barigoule | 180g |
| Confierte Zwiebeln | 120g |
| Geröstetes Panko | 70g |
| Salz | 1g |

Die Artischockenböden in Würfel schneiden. Mit den Zwiebeln vermengen und zu einem Strang formen. Nach dem Abkühlen großzügig in Panko wälzen.

BAVAROISE-SAHNE-INFUSION

| | |
|---------------------|------|
| Artischockenblätter | 350g |
| Artischockenstiel | 1 |
| Süße Sahne | 500g |
| Mate-Pulver | 2g |
| Salz | 7g |

Das Ganze 30 Minuten im Vakuum marinieren, dann durch ein Sieb geben. Auf die gewünschte Textur aufschlagen.

ARTISCHOCKENBRÜHE ARTISCHOCKENSUD, 1. SCHRITT

| | |
|--|----|
| Große Artischocken (Blätter und Herz grob gewürfelt) | 2 |
| Liter Wasser | 4L |

30 Minuten lang köcheln lassen. Nach der Reduktion verbleiben 3 Liter.

ARTISCHOCKENSUD IM SCHNELLKOCHTOPF, 2. SCHRITT

| | |
|--------------------------------------|----|
| Große Artischocken | 3 |
| Liter Artischockensud vom 1. Schritt | 3L |
| Grobes Salz salt | 7g |

Im Schnellkochtopf Druck entstehen lassen und dann 30 Minuten garen. Im Topf 30 Minuten lang abkühlen lassen. Durch ein Sieb gießen, um ca. 2,5 l Brühe zu gewinnen. Auf 1 Liter reduzieren.

KLÄREN

| | |
|--|------|
| Liter reduzierte Artischockenbrühe | 1L |
| Geschälte Camus-Artischocke ohne Härchen | 1 |
| Eiweiß | 250g |

Die Artischocken mixen. Das Eiweiß hinzugeben und erneut mixen. Die Brühe erneut erhitzen, die Artischocke und das Eiweiß unter ständigem Rühren dazugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Brühe vorsichtig durch ein Passiertuch geben und klären.

ARTISCHOCKEN-BAVAROIS-TÖRTCHEN - MONTAGE

| | |
|------------------------------------|------|
| Artischockenpüree in Brühe gekocht | 160g |
| Sahne-Infusion | 200g |
| Pektin NH – Nappage | 4g |

Die Schlagsahne nicht zu fest aufschlagen. Das Püree mit dem Pektin 3 Minuten lang kochen, in einer Cul-de-Poule-Rührschüssel abkühlen lassen, dann bei 22 °C die Sahne hinzugeben und schnell unterrühren. In einen Spritzbeutel geben und mit dem Zwiebel-Artischocken-Insert in eine Form geben.

VIOLETTE ARTISCHOCKEN MIT SAUTERNES-GLASUR

| | |
|-----------------------|------------------------|
| Violette Artischocken | 5 |
| Sauternes | 250g |
| Zitronenzest PONTHER | 3g |
| Zitronenpüree PONTHER | 20g |
| Butter in Würfeln | 50g |
| Wasser | In ausreichender Menge |
| Salz | In ausreichender Menge |
| Pfeffer | In ausreichender Menge |

Alcachofa en varias texturas, sorbete de yuzu

Artischocke in mehreren Texturen, Yuzu-Sorbet

Tornear las alcachofas sin quitar el tallo, cortarlas por la mitad y pasarlas rápidamente por Puré de limón PONTHER. Cocinar el vino Sauternes Cáscara de limón PONTHER y Puré de limón PONTHER hasta reducir el volumen a la mitad. Cocer las alcachofas en esta reducción en una cazuela tapada hasta lograr la textura deseada (añadiendo agua según sea necesario). Agregar la mantequilla poco a poco para glasear las alcachofas.

CARPACCIO DE ALCACHOFA

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Fondos de alcachofa crudos torneados | 2 |
| Aceite de oliva | 10g |
| Zumo de limón | 4g |
| Sal | 1g |
| Pimienta molida | CN |

Hacer una marinada. Pincelar dos hojas de papel de horno. Cortar las alcachofas en láminas, distribuir las uniformemente sobre una de las hojas y tapar con la otra hoja. Cocinar al vacío durante 8 minutos.

ALCACHOFAS A LA GRIEGA

| | |
|--------------------------|------|
| Alcachofas Camus limpias | 300g |
| Cebolla blanca laminada | 140g |
| Cilantro en grano | 10g |
| Dientes de ajo | 2 |
| Vino blanco | 200g |
| Puré de limón PONTHER | 200g |
| Sal fina | 8g |
| Pimienta negra Sarawak | 2g |
| Rama de tomillo | 1 |
| Hoja de laurel | 1 |

Pochar la cebolla en aceite de oliva y, antes de que coja color, añadir el cilantro en grano, el ajo, el tomillo, el laurel y la pimienta. Agregar las alcachofas, dorarlas ligeramente y desglasar con vino blanco y zumo de limón. Dejar cocer con la cazuela tapada hasta que estén fundentes.

SORBETE DE YUZU

| | |
|---------------------------|------|
| Puré de naranja PONTHER | 510g |
| Kumquat en láminas finas | 40g |
| Alcachofas a la griega | 290g |
| Nata líquida | 180g |
| Yemas de huevo | 100g |
| Triturado de yuzu PONTHER | 142g |

Cocer las láminas finas de kumquat en el puré de naranja PONTHER, añadir las alcachofas y reducir a la mitad. Agregar la nata líquida y triturar con la batidora hasta obtener una crema untuosa (deben salir 580 g de masa). Poner al fuego junto con los 100 g de yemas y cocer a 67 °C. Poner en un bol y pasar al Pacojet. Incorporar el triturado de yuzu PONTHER en frío y congelar.

GRANOLA

| | |
|-------------------|-----|
| Trigo sarraceno | 25g |
| Pistacho | 25g |
| Pipas de calabaza | 25g |
| Cebolla frita | 25g |
| Sirope de agave | 10g |
| Clara de huevo | 12g |
| Aceite de oliva | 2g |
| Sal | 2g |

Tostar los pistachos, el trigo sarraceno y las pipas de calabaza durante 5 minutos a 170 °C. Mezclar los ingredientes secos y, a continuación, agregar los líquidos. Dar la forma deseada y hornear durante 4 minutos a 150 °C.

Die Artischocken schälen, in die gewünschte Form zuschneiden und in den Zitronensaft tauchen. Den Sauternes mit dem Zitronenzest PONTHER und dem Zitronenpüree PONTHER um die Hälfte reduzieren lassen. Die Artischocken abgedeckt bis zur gewünschten Textur garen (regelmäßig mit Wasser ablöschen, bis sie gar sind). Butter gleichmäßig hinzugeben, um die Artischocken zu glasieren.

ARTISCHOCKEN-CARPACCIO

| | |
|---|------------------------|
| Ungekochte, geschälte Artischockenböden | 2 |
| Olivenöl | 10g |
| Zitronenpüree PONTHER | 4g |
| Salz | 1g |
| Pfeffer nach Belieben | In ausreichender Menge |

Eine Marinade zubereiten. Mit einem Pinsel auf zwei Backfolien streichen. Die Streifen versetzt auf eine ie Backfolie legen und mit der zweiten Folie abdecken. Vakuumieren und 8 Minuten lang garen.

ARTISCHOCKEN NACH GRIECHISCHER ART

| | |
|----------------------------------|------|
| Camus-Artischocken, ohne Härchen | 300g |
| Gehackte, weiße Zwiebeln | 140g |
| Koriandersamen | 10g |
| Knoblauchzehen | 2 |
| Weißwein | 200g |
| Zitronenpüree PONTHER | 100g |
| Feines Salz | 8g |
| Sarawak-Pfeffer | 2g |
| Thymianzweig | 1 |
| Lorbeerblatt | 1 |

Die Zwiebeln in Olivenöl leicht anschwitzen, Koriandersamen, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblätter und Pfeffer hinzugeben. Die Artischocken hinzugeben und leicht anbraten, mit Weißwein und Zitronenpüree PONTHER ablöschen und abgedeckt köcheln lassen, bis eine schmelzende Textur erreicht ist.

YUZU-SORBET

| | |
|------------------------------------|------|
| Orangenpüree PONTHER | 510g |
| Fein gehackte Kumquat | 40g |
| Artischocken nach griechischer Art | 290g |
| Süße Sahne | 180g |
| Eigelb | 100g |
| Zerkleinerte Yuzu PONTHER | 142g |

Die feinen Kumquatstreifen im Orangenpüree von PONTHER zum Kochen bringen, die Artischocken hinzugeben und um die Hälfte reduzieren lassen. Die flüssige Sahne hinzugeben und alles zu einer sämigen Konsistenz mixen (580 g Masse sollten entstehen). Die 100 g Eigelb einrühren, wieder auf den Herd stellen und bei 67 °C garen. In einen Pacojet-Behälter geben. Die zerkleinerte Yuzu PONTHER vor dem Tiefkühlen kalt unterrühren.

GRANOLA

| | |
|--------------------|-----|
| Buchweizen | 25g |
| Pistazien | 25g |
| Kürbiskerne | 25g |
| gebratene Zwiebeln | 25g |
| Agavensirup | 10g |
| Eiweiß | 12g |
| Olivenöl | 2g |
| Salz | 2g |

Pistazien, Buchweizen und Kürbiskerne 5 Minuten bei 170 °C rösten. Die trockenen Zutaten miteinander vermengen, dann die flüssigen Zutaten hinzugeben. Auf dem Backblech nach Belieben verteilen und 4 Minuten bei 150 °C backen.