

Menú con sabor

Julián Arranz, de la pastelería Arranz, en Pedrajas de San Esteban

'Postre Valladolid'

Harina, leche y vino de Ribera del Duero son algunos productos de 'Tierra de Sabor' utilizados en esta receta

A. M. | PEDRAJAS

Hablar de repostería en Pedrajas de San Esteban es hacerlo de Pastelería Arranz. Una muestra es este 'Postre de Valladolid' que ha preparado para 'Tierra de Sabor', Julián Arranz, representante de la tercera generación de pasteleros.

La preparación de esta receta se estructura en tres fases: la elaboración del bizcocho de aceite de oliva, el mousse de queso de oveja y la reducción de vino y frambuesas.

Para elaborar el bizcocho son necesarios 250 gramos de huevos, 130 de azúcar, 110 gr. de leche Gaza; 160 gr. de harina tradicional de Zamora, tomillo, piñones de Pedrajas y aceite de oliva. Primero se baten los huevos con el azúcar hasta que doble su volumen. Después, se echará la leche, poco a poco, sin dejar

de batir. A esta mezcla se le añade suavemente la harina y el polvo de piñones (piñones bien molidos). Por último, se incorpora muy despacio y a hilo el aceite, y se mete en el horno a 200° entre 10 y 15 minutos.

Para el mousse de queso de oveja se necesitan 100 gr. de nata, 100 gr. de leche, 100 gr. de yemas, 200 gr. de azúcar; 7 hojas de gelatina, 400 gr. de queso untuoso de oveja y 800 gr. de nata montada. Primero se cuece la nata con la leche, las yemas y el azúcar; se añaden las hojas de gelatina (que se han hidratado metiéndolas en agua fría 5 minutos y escurridas) y se batirá todo, junto con el queso untuoso, hasta que quede una masa fina; luego, se incorpora a la mezcla la nata semimontada. Sobre un recipiente de dos centímetros de altura se vierte el resultado

para luego cortar. Reposará en la nevera al menos dos horas; para decorar, reducción de vino tinto y frambuesa. Se utilizará un litro de vino de Ribera del Duero, 400 gr. de azúcar y 200 gr. de frambuesas. Se pone el vino a cocer con el azúcar y se deja reducir. Echar las frambuesas y mezclarlo todo con la batidora.

Emplatado

Una vez extraído el bizcocho del horno, se corta un rectángulo de la masa, y lo mismo se hará con la mousse que se colocará sobre el bizcocho. Encima de la mousse se puede poner, si se desea, una placa de chocolate de la misma medida que el mousse.

Para decorar el plato, se colocan gotas de esa reducción del vino con las frambuesas que hemos realizado y una fresa natural en uno de sus bordes.

Productos utilizados



Harina



Queso untuoso de oveja



Aceite de oliva



Tomillo



Nata



Frambuesas



Leche



Piñones



1 El bizcocho

Una vez que se han batido bien los huevos con el azúcar y la mezcla ha doblado su volumen, se añade la leche, poco a poco; a continuación, se incorpora la harina tradicional de Zamora 'Tierra de Sabor', los piñones que hemos molido y se echará el aceite de oliva, poco a poco.

2 El bizcocho en el horno

Una vez que hemos confeccionado la masa, la colocaremos en una bandeja que se meterá en el horno durante 10 ó 15 minutos, a una temperatura de 200 grados.



3 Mousse de queso de oveja

Se cuece la nata, leche, yemas y azúcar. Se añaden las gelatinas y se mezcla bien con el queso untuoso. Se le añadirá la nata semimontada y todo ello se batirá. El resultado se dejará reposar en la nevera.

4 Reducción de vino y frambuesas

Se pone el vino junto con el azúcar al fuego y dejamos reducir hasta lo que deseemos. Lo ponemos en un bol y lo mezclamos con las frambuesas. Se batirá todo junto.



Resultado final

A la hora de emplatar, colocaremos encima del bizcocho la mousse de queso, y como elementos decorativos, chocolate por encima de la mousse, una fresa natural, y en el plato, unas gotas de la reducción de vino y frambuesas.