

Singular

JÓVENES TALENTOS

By: Jesús Camacho | **Restaurante Donaire** – Isla de Tenerife

Una receta del repostero del Restaurante Donaire ubicado en el [Hotel GF Victoria](#) en el sur de la isla de Tenerife.

Ingredientes

Quesillo de azafrán:

- 750 gr. Leche
- 750 gr. Leche condensada
- 8 unds. Huevo
- 3 gr. Azafrán
- C/S. Azúcar

Caviar de caramelo:

- 250 gr. Caramelo liquido del Quesillo
- 50 gr. Café expreso
- 1gr. Agar Agar
- 2 gr. Hojas de gelatina
- C/S. Aceite de girasol

Sorbete de mango:

- 200 gr. Agua
- 20 gr. Azúcar invertido
- 200 gr. Azúcar
- 50 gr Dextrosa
- 30 gr. Glucosa atomizada
- 7,5 gr. Estabilizante para sorbetes
- 1000 gr. Puré de mango

Gelatina de mango:

- 300 gr. Puré de mango

- 30 gr. Azúcar
- 30 gr Zumo de limón
- 8 gr.Hojas de gelatina

Compota de albaricoque:

- 500 RT. Puré de albaricoque
- 50 gr. Azúcar invertido
- 50 gr. Azúcar
- 10 gr. Pectina NH

Albaricoque salteado:

- 300 gr. Albaricoque fresco en gajos
- 100 gr. Mantequilla

Curable de mango-naranja:

- 200 gr Harina de almendra
- 200 gr. Harina
- 200 gr. Azúcar Moreno
- 200 gr. Mantequilla
- 35 gr Mango Lyo en polvo (sosa)
- 8 unds. Ralladura de naranja

Elaboración

Para el Quesillo hacemos un caramelo con el azúcar y cubrimos la parte inferior de un recipiente de aluminio, a continuación, tostamos un poco el azafrán y lo llevamos a ebullición con la leche, apagamos el fuego y dejarnos infusionar 5 min.

Para el caviar de caramelo un día antes metemos en el congelador un recipiente hondo con el aceite de girasol, a partir de ahí en una olla hervimos el caramelo que suelta nuestro quesillo con el café y el Agar Agar, luego añadir la gelatina previamente hidratadas y lo ponemos en un biberón. Con mucho cuidado de no quemarnos dejamos caer gotas en el aceite que está a -18 grados automáticamente tendremos nuestro

caviar de caramelo, lavar con agua tibia y guardar hasta el pase.

Para el sorbete de mango llevar a 85 grados el agua con los azúcares y el estabilizante, luego añadir el puré de mango y dejar madurar 24h. Pasar por la sorbetera.

Para la gelatina calentar 100 gr de puré de mango y disolver las hojas de gelatina, a continuación mezclar con los demás ingredientes y verter en un recipiente y que nos quede una gelatina de 0,5 cm de altura.

Para la compota de albaricoque calentamos el puré con el azúcar invertido luego añadimos el azúcar y la pectina en forma de lluvia y mover fuerte para que no cree grumos, gelificar y pasar por la thermomix para obtener una compota lisa y guardar en un biberón hasta el pase.

Para los albaricoques salteados fundir la mantequilla y saltear los albaricoques hasta tomen un color dorado.

Para el crumble ponemos todos los ingredientes en la kitchen aid y amasamos hasta obtener una masa homogénea, extendemos en una bandeja de horno y horneamos a 130 grados 40 min (una cocción larga y de baja temperatura para que no se queme el mango lyo)

Emplatado:

Hacemos una lágrima con la compota de albaricoque y una espátula, encima, y en fila ponemos el quesillo en un rectángulo pequeño, el albaricoque salteado, el crumble, lo decoramos con unos puntos de compota y dados de gelatina y al momento de salir, terminamos con el caviar encima del quesillo y el de sorbete encima del crumble.

Editorial

A pesar de los tiempos difíciles que estamos viviendo en el mundo entero, no podemos descuidarnos con lo más importante que puede tener cualquier sector; llámese aeronáutica, medicina o gastronomía: el talento joven, que no es lo mismo que nuevos talentos. Hago esta aclaratoria porque en Canarias contamos con un talento joven de profesionales que, hacen gala de un trabajo de primera línea, con creatividad, calidad y mucho profesionalismo como para no perder nunca la fe de que, Canarias, será uno de los mejores destinos gastronómicos de España, en todos los sentidos.

La gastronomía es y será la mejor postal que como destino podemos mostrar a los turistas que nos visitan años tras año, además, contamos con una calidad de productos de la tierra, con una carta de vinos grande y diferenciada por los aportes de la tierra volcánica, tenemos whisky, Gin, cervezas artesanas, quesos realmente brutales en calidad, y cuanto nos propongamos tener, lo tendemos y repito con sello de calidad.

Pero volviendo al talento joven, este preámbulo es para dar comienzo a nuestra nueva sección 'Jóvenes Talentos', compuesta por una serie de entrevistas, recetas, etc. a sus protagonistas, unos con más experiencia que otros, unos nacidos aquí y otros afincados y enamorados de las islas, pero de los cuales estamos seguros, les brindará muchísima satisfacción poder conocerlos a través de estas líneas, el poder conocer la parte humana de ellos, que son el presente y futuro del archipiélago.

Entre ellos tendremos, aparte de cocineros, reposteros, cocteleros, enólogos, agricultores, gente de sala, queseros, ganaderos y paremos de contar... todo un contingente de hombres y mujeres que forma parte del mundo de la gastronomía y que formarán parte, con pie firme, del relevo generacional del sector.

Bryan Deniz Curquejo, nuevos valores CMT

Fotos: Javier Gutiérrez @jgestudiofoto

[su_quote]Mi propuesta va muy encaminada a dar a conocer uno de los sectores primarios más importantes que rigen el archipiélago, la pesca. Así, como a demostrar que la gastronomía canaria no solo está en las casas de nuestra abuelas o madres, sino que como veréis, en la elaboración podemos llegar a más y obtener unos resultados fantásticos y muy importantes, gastronómicamente hablando, aplicando técnicas modernas a recetas tradicionales y claro, usando los ingredientes de nuestras islas y esto, hacerlo con diferentes y creativas presentaciones. Intentando cuidar las combinaciones y proporciones de ingredientes de tal manera que se complementen entre ellos casi al unísono. He buscado un hilo conductor, algo que me inspire y que le dé sentido al plato y a lo que cocino. Y combinando, eso sí, diferentes texturas y sabores para hacer que cada bocado haga trabajar todos los sentidos gustativos para una degustación más placentera y de muy buena talla gastronómica.[/su_quote]

Como buen isleño, estás llevando tu propuesta gastronómica hacia el producto marino. ¿Cuál es tu opinión de la actual cocina marina que hay en el archipiélago?

El producto marino es algo que ha estado presente desde siempre pero que no se ha valorado lo suficiente. Es curioso, y verdaderamente todavía me impacta, que haya un mayor porcentaje de consumo de productos como es el cochino o la ternera y un consumo menor de pescado o marisco, teniendo en cuenta que vivimos rodeado de mar, no deja de ser un dato

bastante preocupante.

Sin embargo, actualmente estamos viendo un mayor interés en el producto marino. Un ejemplo muy claro es que en este momento hay chefs que utilizan especies autóctonas de las diferentes islas que, hasta no hace mucho, se consideraba de descarte, lo que abre a un más las puertas a esta rica gastronomía.

¿Estás considerando especializarte en lo que a la cocina marina se refiere o estás dispuesto a cambiar tu temática más adelante?

Ahora mismo no tengo nada consolidado, aunque desde siempre me ha gustado trabajar con productos marinos, porque al fin y al cabo, forma parte del sector primario, el cual es imprescindible para el sostenimiento de las islas.

Quizás mi interés se a visto influido por lo que he vivido de niño en mi entorno familiar, por lo que tengo claro que, si decido especializarme en algo, no me importaría que fuese en cocina marina.

Lo que sí puedo adelantar es que estoy trabajando en un concepto que actualmente está en pleno desarrollo y que espero consolidarlo lo más pronto y de la mejor manera posible.

¿Habanos de tu formación?

Me inicio en el mundo de la hostelería por medio de la repostería. Empecé mis estudios IES. Costa Adeje (Tenerife) en dónde conocí a muy buenos profesionales. El segundo año lo finalizo en CIFP Villa de Agüimes, (Las palmas) dónde obtengo el título de Técnico en industrias alimentarias con 16 años, y en dónde actualmente con 18, estoy finalizando mis estudios en cocina y gastronomía.

El Afán de superación y ese “querer saber más que me define” ha provocado que a mí corta edad ya haya realizado cursos relacionados con la cocina, la asistencia a varias ponientes,

masterclass, demos, eventos gastronómicos, etc... con el único objetivo de especializarme en el sector y conocer el entorno actual de la cocina canaria.



¿Con tu corta edad estás claro de los enormes sacrificios que lleva ser un cocinero de primera línea y que sin vocación no se llega a ningún lado?

Estoy en la edad perfecta para empezar a darme cuenta de que llegar a ser un cocinero de prestigio tiene grandes sacrificios. Entre mayor sea la meta que quieras lograr, mayor será el sacrificio que tengas que hacer.

Siempre ha estado ese debate de si el buen cocinero nace o se hace. Creo sinceramente que depende de ambas, pues por mucha vocación que tengas si no pules ese diamante en bruto, no llegarás a ninguna parte, de igual modo, si la cocina es algo que no se te da, por mucho interés que pongas, te acabas aburriendo. Debe haber un equilibrio justo, como en todo.

Acabas de tener una especial participación en el Aula Heineken ¿cuéntanos un poco como fue esta experiencia y que te ha quedado de ella?

Fue una experiencia única y que sin duda volvería a repetir. Ser seleccionado como uno de los cinco finalistas de todo el archipiélago es con lo que verdaderamente me quedo, porque al final, no haber sido el ganador absoluto es algo secundario y que no tiene mucha importancia si miras todo lo que ganas.

He conocido a grandes chefs presentes en el jurado, además, a muy buenos críticos gastronómicos, y sobretodo, ya conozco de antemano la temática en la que se mueve estos tipos de concursos.

No cabe duda que disfruté como un niño y qué más adelante, probablemente aparezca en otros certámenes.

Todos tenemos nuestros modelos de profesionales a seguir ¿Quiénes son los tuyos? y ¿por qué?

El mayor influyente para mí en la gastronomía es sin duda Ferrán Adriá, su manera de ver las cosas, de comunicar es alucinante!.

Sin embargo, suelo tirar más a mis raíces y por lo tanto a mi tierra, y tengo que mencionar sin duda alguna a un chef como es "Thomas Leeb". Porque ha demostrado que la gastronomía de canarias tiene futuro en otras partes del mundo y por lo tanto ha reservado un hueco para nuestra gastronomía. Además, está en constante creación, lo cual me anima a estarlo.



CG.-¿Cómo enfocas el estar al frente de una cocina y de comensales? ¿Crees que deben conocer tus propuestas o cocinarías lo que te demanden? ¿Dónde y cómo ves la división entre estos dos aspectos de un restaurante?

Como disfruto cocinar para los demás, mi enfoque no es diferente al que tengo ahora, pues a pesar de ser muchas veces estresante y sacrificado, es algo que te nace y que te llena.

Estoy totalmente a favor de tener la posibilidad de dar a conocer una propuesta en vez de limitarte a que el comensal consuma algo a lo que ya está más que acostumbrado. Yo entiendo que si es una propuesta diferente, al principio cueste que al comensal le guste, no por eso es una mala propuesta (no desde mi punto de vista), sino que tenemos la obligación como profesionales de educar a nuestros comensales poco a poco para que entiendan el concepto que queremos transmitir.

La gastronomía está empezando a tomarse en serio, pero aún le

queda mucho recorrido. No tiene nada de malo cocinar lo que el comensal suele demandar, pero si eso que demanda no enriquece para nada la evolución de la gastronomía como la conocemos, entonces, debemos descartar esa opción.

¿Emprendedor o trabajar para un hotel? ¿Hacia dónde van tus pasos?

100% emprendedor. Está muy bien trabajar para un hotel, para algún restaurante, etc. Porque es importante adquirir unos conocimientos previos para tener esa agilidad, habilidad, y destreza al cocinar para personas. Pero yo no me veo en un futuro trabajando para nadie, mi objetivo principal actualmente es especializarme en el sector como ya dije anteriormente, y una vez lo haya hecho, pararme, ver dónde estoy y analizar mis posibilidades en el sector, una vez lo tenga claro podré decantarme para una cosa u otra, pero casi seguro que emprender.

¿Metas inmediatas y metas a largo plazo?

Nunca he sido partidario de imponerme metas si no objetivos. Una meta implica tener que llegar a un punto por encima de tus posibilidades, sin embargo, tener varios objetivos es ir evolucionando periódicamente sin la necesidad de desanimarte porque no llegues a cumplir alguno, pues dispones de otros. Si solo dispones metas como tal, al no lograr cumplirlas te desanimas mucho más. A día de hoy lo único que tengo claro es que trabajaré duro para adquirir nuevas técnicas y formas de ver la cocina.

Una receta en especial ¿cuál sería?

Un plato de creación propia al que llamo “sensación del Atlántico”. Se compone de: Ventresca laminada de patudo rojo canario en un marinado de jengibre a presión (con sifón), salteado brevemente en una mantequilla de marisco y amalgamado con unos puntos de tónico de citronela infusionado con caldo Dashi, coronado con sal en escama y flor de eneldo.

¿Tradición o vanguardia? ¿Hacia dónde te inclinas?

Sin duda alguna todo lo que sea innovar, bienvenido sea; pero hay que tener muy claro que para poder hacer cocina de vanguardia debemos conocer muy de antemano la tradicional, de nada nos sirve elaborar platos que desde un punto de vista objetivo es innovador, si no conocemos el porqué se hacía de una manera y cuál es la ventaja de hacerlo de esta otra.

Por último, me gustaría hacer una mención especial a dos grandes profesionales que me han ayudado a evolucionar durante toda esta etapa gastronómica y que sin su apoyo y conocimientos, no podría haberlo hecho. D. Juan Ambrosio González Caldero y a D. Heriberto García López.

Bienvenido a Canariasgourmet! y a la Asociación Cielo Mar & Tierra.