



Chocolate X vino

François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies

Ramon Morató
Creative Director Cacao Barry®



François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies



Ramon Morató
Creative Director Cacao Barry®

El reencuentro entre el chocolate y el vino

En este nuevo boletín de Cacao Barry® vamos a presentaros el resultado de la colaboración iniciada hace meses con el sumiller canadiense y campeón del mundo François Chartier junto con el equipo creativo de Cacao Barry®.

El pasado mes de septiembre François Chartier presentó los resultados de su ciencia aromática para la asociación internacional Relais Desserts durante su seminario internacional en Yssingeaux (Francia) junto a Philippe Bertrand y Ramon Morató.

Durante el pasado mes de octubre François Chartier y Ramon Morató repitieron la experiencia y presentaron durante el prestigioso Wine & Culinary International Forum de Barcelona el resultado de sus últimos experimentos, colaboración que detallamos a continuación.

¿Que es la ciencia de Chartier?

Después de cerca de 30 años de experimentación e investigación intensiva en sumillería, de haber estudiado las diversas cocinas del mundo y de lecturas exhaustivas sobre la ciencia alimentaria, enología y vitivinícola, las investigaciones científicas que ha hecho François Chartier se pueden resumir de la siguiente manera:

Combinando ingredientes y/o líquidos que de forma general están compuestos por una o varias moléculas aromáticas de la misma familia, el resultado de la combinación es mayor que la suma de sus partes. Por un efecto de "sinergia aromática", $1+1=3$, y alguna veces incluso 4.

Por lo tanto, esto se traduce en un "nueva matemática del sabor", explicando la razón científica detrás de la armonía del vino y los alimentos, así como la comprensión en la creación y el éxito de cientos de miles de recetas que se alimentan desde tiempos inmemoriales y que son patrimonio gastronómico mundial. Además abre nuevas posibilidades en la creatividad de la cocina. Para poder comprenderlo mejor, vamos a tomar el ejemplo del clavo de olor. De los centenares de moléculas aromáticas que lo componen una sola domina las demás y por lo tanto firma su perfil aromático.

Es de alguna manera su ADN aromático. Esta molécula denominada « eugenol », se encuentra también presente en la albahaca tailandesa, la remolacha roja y la mozzarella cocida y algunas variedades de chocolates, igualmente como en los vinos envejecidos en barricas de roble, más particularmente los españoles a partir de la variedad Tempranillo, procedentes de las denominaciones de origen Ribera del Duero, Toro y Rioja.

Si cocinamos un plato utilizando chocolate, la remolacha roja y la albahaca tailandesa o el clavo de olor, obtendremos el efecto de « sinergia aromática » deseado, creando una armonía perfecta de sabores, y el sabor resultante de este dúo (o trío) de alimentos con moléculas dominantes de la misma familia será magnificado. Si además servimos un vino que ha sido envejecido en barricas de roble, esta « sinergia aromática » entre el plato y el vino será igualmente presente. La armonía entre la comida y el vino será un éxito y nos conducirá a una zona harmónica de confort.

Una « nueva matemática del gusto » está en acción: $1 + 1 = 3$

Famille aromatique du CHOCOLAT NOIR

UILE DE
SÉSAME
GRILLÉ

SUCRE BR

LA FAMILLE AROMATIQUE

DIETHYL-
PYRAZINES

POISSON
GRILLÉ

SCOTCH

VIANDE FUMÉE
ET GRILLÉE

RE SAUVAGE
SOUFFLÉ

CAFÉ

CHIPOTLÉ
FUMÉ

MALT

CYCLOTONES

LACTONES

FURFURALES

CARAMEL

DE COCO

CAFÉ

ÉRABLE

CAFÉ

El Experimento

Para la presentación en el Wine & Culinary International Forum de Barcelona, el objetivo era de presentar el trabajo a cuatro manos entre un sumiller y un chef a través de tres bombones exclusivos realizados a partir de tres chocolates representativos de Cacao Barry®.

Los chocolates seleccionados por Ramon Morató fueron analizados por François Chartier y basado en su ciencia aromática, François retó a Ramon proponiendo una larga lista de posibles combinaciones para cada uno de ellos con el objetivo de estimular la creatividad y abrir la puerta a nuevas combinaciones.

Además el reto seguía durante la degustación ya que cada uno de los nuevos bombones se maridaría con un vino diferente.



Wines
& chocolate
and the innovative talent of
RAMON MORATÓ

1. Zéphyr™

Chocolate blanco (34% cacao)

Chocolate blanco moderno, con menor porcentaje de azúcar y más rico en sólidos de leche, rico e intenso



Chocolate blanco Zéphyr™ (34% cacao)

Posibles combinaciones propuestas:



François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies



Ramon Morató
Creative Director Cacao Barry®

Chocolate blanco Zéphyr™ (34% cacao)
Selección final



Chocolate blanco y fruta de la pasión – aceite de oliva – albahaca

Ingredientes para aprox. 4 moldes de 40 unidades

Trufa de chocolate blanco Zéphyr™ y fruta de la pasión

- 400 g Puré de fruta de la pasión
- 70 g Jarabe de glucosa DE 44
- 70 g Azúcar invertido
- 70 g Sorbitol
- 775 g Cobertura blanca Zéphyr™ 34 % cacao
- 150 g Manteca de cacao
- 2 g Sal

1. Mezclar el puré de fruta de la pasión con los azúcares y la sal, disolver.
2. Por otra parte, fundir la cobertura de chocolate blanco con la manteca de cacao.
3. Verter la mezcla líquida encima de la cobertura y asegurar una buena emulsión.
4. A unos 28°C, dosificar en los moldes previamente moldeados con la cobertura blanca Zéphyr™ 34 % cacao y dejar cristalizar unas 24 horas cubiertos con film.

Interior de aceite de oliva arbequina y albahaca

- 750 g Aceite de oliva Arbequina
- 245 g Manteca de cacao
- 5 g Wax concept Sosa
- 1.6 g Albahaca liofilizada en polvo

1. Calentar el aceite a unos 50°C e incorporar la albahaca
2. Mezclar la cera de abeja con la manteca de cacao y mezclar con el aceite de oliva.
3. Bajar la temperatura de la mezcla a unos 30°C, incorporar alrededor de un 1 % de manteca de cacao pre-cristalizada o bien atemperar sobre unos 23°C sobre un punto frío.
4. Dosificar en moldes de media bola de una medida inferior al molde de bombón y dejar cristalizar.

Otros

- C/S Cobertura blanca Zéphyr™ 34 % cacao
- C/S Pintura verde (Manteca de cacao y colorante verde)
- C/S Pintura amarilla (Manteca de cacao y colorante amarillo)
- C/S Pintura naranja (Manteca de cacao y colorante naranja)

Montaje

1. Pre cristalizar la pintura verde y con la ayuda de una pistola hacer puntos en los moldes de semi esfera.
2. A continuación pre cristalizar la pintura naranja y con la ayuda de una pistola hacer un degradado, repetir la operación finalmente con la pintura amarilla.
3. Finalmente pre cristalizar la cobertura blanca y encamisar los moldes.
4. Dosificar en los moldes unas 2/3 partes de trufa de fruta de la pasión cuando ésta esté a unos 28°C, insertar la media bola de interior de aceite.
5. Acabar de llenar el molde con la trufa de fruta de la pasión
6. Dejar cristalizar unas horas y tapar la base con blanca
7. Desmoldar y reservar.



Chocolate blanco Zéphyr™ (34% cacao)

El resultado

Después de algunas pruebas y discusiones internas con el equipo, se decidió asociar no más de 3 a 4 perfumes en cada bombón, además el reto era usar productos que no habíamos usado en el pasado. Al tratarse de una pieza de chocolate de no más de 6 a 8 gr, el mensaje no podía ser confuso, cada uno de los perfumes debía estar presente sin pasar por encima del otro. Además jugando con diferentes texturas podíamos controlar la cronología de la degustación. Al degustar un bombón, el sabor presente en la textura semilíquida sería el primero en llegar, para posteriormente aparecer en escena la textura cremosa de la ganache, los crujientes, etc. No solo es importante la combinación de sabores sino también la arquitectura del producto.

Para el bombón de chocolate blanco, se propuso una ganache de chocolate blanco Zéphyr™ 34% perfumada con fruta de la pasión y por vez primera creamos un relleno de puro aceite de oliva Arbequina perfumado con albahaca que texturizamos para obtener una textura cremosa y poder dosificar en el bombón.

La degustación

La cronología de la degustación fue en primer lugar el chocolate blanco, posteriormente el bombón de chocolate negro y finalmente el bombón de chocolate con leche ya que al ser ahumado y tener presente el miso rojo en su interior era el que tenía mayor complejidad y personalidad.

Para el bombón de chocolate blanco se eligió el vino del Penedés Fransola 2013 de Bodegas Torres, un vino vivo y seco con aromas de maracuyá y albahaca, dos de los ingredientes seleccionados.



2. Fleur de Cao™

Chocolate negro (70% cacao)

Fleur de Cao™ es el resultado de un blend de diferentes orígenes; Ecuador, Costa de Marfil y Sao Tome, las variedades de cacao utilizadas son Arriba y Forastero.

El resultado es un chocolate equilibrado, amargo, con notas florales y amaderadas.



Chocolate negro Fleur de Cao™ (70% cacao)

Posibles combinaciones propuestas:



François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies



Ramon Morató
Creative Director Cacao Barry®

Chocolate negro Fleur de Cao™ (70% cacao)
Selección final



Pimiento rojo – ganache Fleur de cao™ y pimienta – sésamo negro

Ingredientes para aprox. 4 moldes de 40 unidades

Reducción de pimiento rojo asado

- 500 g Jugo licuado de pimiento rojo asado
- 100 g Jarabe de glucosa DE 60
- 100 g Azúcar
- 4 g Sal

1. Asar pimientos rojos, pelar y despepitar (cada 5 pimientos 1 con piel).
2. Pasar por la licuadora y reservar los 500 g necesarios de jugo
3. Añadir los azúcares, la sal y reducir a fuego lento hasta unos 70/75° Brix.
4. Rectificar de sal si es necesario y reservar.

Ganache de chocolate negro Fleur de cao™ y pimienta larga

- 700 g Nata líquida esterilizada 35 % M.G
- 100 g Agua
- 8 g Pimienta larga (Piper longum)
- 100 g Azúcar Invertido (Tipo Tremoline)
- 100 g Jarabe de Glucosa DE 44
- 100 g Sorbitol
- 3 g Sal
- 900 g Cobertura Negra Fleur de Cao™ 70 % cacao
- 200 g Cobertura de leche Lactée Supérieure 38 % cacao
- 100 g Mantequilla anhidra

1. Disolver los azúcares y la sal en la nata y el agua, incorporar la pimienta larga rallada al momento en un microplano.
2. Entibiar la base líquida a unos 30°C.
3. Aparte fundir las coberturas y la mantequilla anhidra a unos 45/50°C.
4. Incorporar la parte acuosa a las materias grasas y asegurar una correcta.
5. emulsión.
6. Pre cristalizar hasta unos 32/33°C y dosificar.

Interior crujiente de sésamo negro

- 160 g Cobertura de leche Lactée Barry 35 % cacao
- 160 g Pura pasta de sésamo negro
- 34 g Mantequilla anhidra
- 20 g Manteca de cacao
- 2 g Sal
- 140 g Trozos de cereales crujientes

1. Fundir la cobertura, la mantequilla anhidra y la manteca de cacao.
2. Mezclar e incorporar la pasta de sésamo, la sal y los cereales
3. Pre cristalizar a unos 23°C y extender en placas con un grosor de 1 mm aproximado.
4. Una vez cristalizado, cortar discos de 1,5 cm de diámetro.

Otros

- C/S Cobertura negra Fleur de Cao™ 70 % cacao
- C/S Pintura negra (Manteca de cacao y colorante negro)
- C/S Pintura rojo intenso (Manteca de cacao y colorante rojo)
- C/S Pintura rojo claro (Manteca de cacao y colorante rojo)

Montaje

1. Pre cristalizar la pintura negra y con la ayuda de una pistola hacer puntos en los moldes de semi esfera.
2. A continuación con la misma pintura hacer un degradado en un lado, a continuación hacer lo mismo con el color rojo intenso y finalmente con el color rojo claro.
3. Finalmente pre cristalizar la cobertura negra y encamisar los moldes.
4. Dosificar en los moldes un punto de reducción de pimiento rojo.
5. A continuación llenar el molde hasta la mitad con la trufa negra e intercalar el disco de sésamo, acabar de llenar con la trufa.
6. Dejar cristalizar unas horas y tapar la base con cobertura negra Fleur de Cao™ 70 % cacao.
7. Desmoldar y reservar.



François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies



Ramon Morató
Creative Director Cacao Barry®

Chocolate negro Fleur de Cao™ (70% cacao)

El resultado

Para la versión de bombón en chocolate negro, preparamos un concentrado de jalea de pimiento rojo asado que colocamos en la base del bombón, posteriormente hicimos una ganache de cobertura negra Fleur de Cao™ y pimienta larga que intercalamos con un crujiente de sésamo negro salado.

La degustación

Para el bombón de chocolate de negro se eligió un Tempranillo rojo de Ribera del Duero Chartier 2013, este vino tiene un potente fondo de notas de chocolate y tiene un perfil molecular en común con la reducción del pimiento rojo asado, la pasta de sésamo y la pimienta larga.



3. Origine Ghana

Chocolate con leche (40% cacao)

Chocolate con leche de puro origen, en el que se ha usado cacao 100% procedente de Ghana, la variedad utilizada es Forastero. El resultado es un chocolate de nueva generación, color leche oscuro, rico en sólidos de cacao y con notas de castaña, caramelo y un punto de frutos rojos.



Chocolate con leche Origine Ghana (40% cacao)

Posibles combinaciones propuestas:



François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies



Ramon Morató
Creative Director Cacao Barry®

Chocolate con leche Origine Ghana (40% cacao)
Selección final



Miso rojo – ganache ahumada – praline crujiente de soba cha

Ingredientes para aprox. 4 moldes de 40 unidades

Relleno de miso rojo Aka Dashi

- 400 g Miso rojo Aka Dashi
- 200 g Jarabe de glucosa DE 60

1. Mezclar el miso con el jarabe de glucosa.
2. Reservar.

Ganache ahumada de chocolate con leche Origine Ghana

- 200 g Nata líquida 35 % MG
- 170 g Agua
- 80 g Azúcar invertido
- 70 g Jarabe de glucosa DE 44
- 110 g Dextrosa
- 3 g Sal
- 710 g Cobertura de leche Origine Ghana 40,5 % cacao
- 240 g Cobertura "ahumada" de leche Origine Ghana 40,5 % cacao*
- 100 g Manteca de cacao

1. Disolver los azúcares y la sal en la nata líquida y el agua.
2. Verter sobre la mezcla de cobertura ahumada y manteca de cacao.
3. Emulsionar correctamente y dosificar.

*La cobertura de leche ahumada de la receta ha sido ahumada durante 7 horas con madera de pino.

Praline de avellana y crujiente de soba cha

- 160 g Cobertura de leche Lactée Barry 35 % cacao
- 160 g Pura pasta de avellana
- 44 g Mantequilla anhidra
- 10 g Manteca de cacao
- 2 g Sal
- 146 g Soba cha (Sarraceno tostado)

1. Fundir la cobertura, la mantequilla anhidra y la manteca de cacao.
2. Mezclar e incorporar la pasta de avellana, la sal y los cereales
3. Pre cristalizar a unos 23°C y extender en placas con un grosor de 1 mm aproximado.
4. Una vez cristalizado, cortar discos de 2 cm de diámetro.

Otros

- C/S Cobertura de leche Origine Ghana 40 % cacao
- C/S Pintura gris (Manteca de cacao y colorante gris)
- C/S Pintura negra (Manteca de cacao y colorante negro)
- C/S Pintura de chocolate negro (Manteca de cacao y colorante rojo)
- C/S Pintura de chocolate de leche y color naranja

Montaje

1. Pre cristalizar la pintura gris y con la ayuda de una pistola hacer puntos en los moldes de semi esfera.
2. A continuación con pintura color negro hacer un degradado en un lado, a continuación hacer lo mismo con la pintura de chocolate negro y finalmente con la pintura de leche y color naranja.
3. Finalmente pre cristalizar la cobertura de leche y encamisar los moldes.
4. Dosificar en los moldes un punto de reducción de pasta de miso rojo.
5. A continuación llenar el molde hasta la mitad con la trufa de leche ahumada e intercalar el disco crujiente de Soba cha, acabar de llenar con la trufa.
6. Dejar cristalizar unas horas y tapar la base con cobertura de leche Ghana 40 % cacao.
7. Desmoldar y reservar.



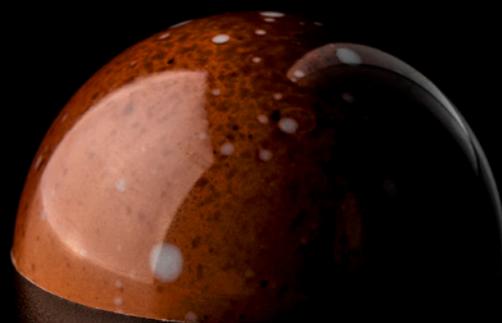
Chocolate con leche Origine Ghana (40% cacao)

El resultado

Para el bombón de chocolate con leche colocamos en la base del bombón un punto de miso Rojo Aka Dashi. Posteriormente ahumamos en frío con madera de pino nuestro chocolate Ghana 40% por unas 12 horas y preparamos una ganache ahumada que intercalamos con un crujiente de Soba Cha y praliné salado de avellana.

La degustación

Finalmente para el bombón de chocolate con leche, excepcionalmente maridamos dos líquidos. Este chocolate al tener notas de castaña, caramelo y frutos rojos, nos encontramos en el universo molecular de las tres moléculas dominantes del chocolate, el sotolon, lactona y pirazina que nos llevan a diferentes ingredientes y bebidas que comparten la misma identidad subyacente. Es el caso del tremendo, penetrante y complejo Chardonnay Milmanda 2012 de Conca de Barberà de Bodegas Torres y del ahumado y brillante Tequila Sierra Reposado. El resultado buscaba la armonía entre el vino Chardonnay y el bombón ahumado con miso y crujiente de Soba Cha para finalmente estallar con la degustación del rotundo Tequila.



François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies



Ramon Morató
Creative Director Cacao Barry®



¿Quién es François Chartier?

El canadiense François Chartier “Creador de maridajes” es considerado internacionalmente como una de las personalidades más reconocidas en la búsqueda de recetas y maridajes entre el vino y la comida.

El mundialmente conocido crítico de vinos Robert Parker dijo de él que era un “Puro genio!”, y Ferrán Adrià y Juli Soler del restaurante El Bulli lo calificaron como el “Experto número uno en sabores”. Después de no haber dejado nunca de investigar y renovarse tras ganar el prestigioso premio de Mejor Sumiller del Mundo en vinos y espirituosos de Francia (Grand Prix Sopexa, 1994 Paris), los primeros resultados de sus investigaciones en “harmonías y sumillería molecular” –disciplina que él mismo creó en 2004- fueron publicadas en 2009 en su libro Papilles et Molécules, consagrado como Mejor libro de cocina del mundo en la categoría de Innovación en los Gourmand World Cookbook Awards en 2010 en Paris y recientemente en 2016 con su reciente libro L’Essentiel de Chartier-L’ABC des harmonies aromatiques a table et en cuisine, también consagrado en 2016, en China, como Mejor libro de cocina del mundo en la categoría de Innovación

Consultor después de muchos años para los más grandes cocineros del mundo, como Ferrán Adrià (El Bulli), la ciencia aromática de Chartier no deja indiferente. A las tareas en las actividades gastronómicas, añade en 2011 la de productor, negociante y elaborador de vinos. En octubre de 2013 empieza a comercializar en Canadá sus primeros vinos que elabora en Europa junto con algunos de sus amigos-cómplices en esta aventura, como el enólogo bordelés Pascal Chatonnet. Hoy en día Chartier elabora más de 25 variedades diferentes de vinos.

Finalmente en 2014, se asoció con la cervecera de Montreal Glutenberg con el objetivo de crear la “Série Gastronomie”: un concepto de diferentes cervezas de temporada inspiradas y elaboradas para acompañar la comida a partir de los principios de la ciencia de François Chartier. Algunas de estas cervezas han sido premiadas en 2015 y 2016 en el World Beer Cup Awards.

Puede seguirle en:

Twitter: @PapillesetM
Facebook: Chartier Créateur d'Harmonies
Instagram: francoischartier
Web: www.francoischartier.ca

¿Quién es Ramon Morató?

Nacido en Manlleu (Barcelona). Sin ningún vínculo familiar con la pastelería y tras terminar sus estudios, empieza su aprendizaje en varios establecimientos.

Combina su aprendizaje con el paso por todos los cursos que imparte la Escuela del gremio Provincial de Pastelería en Barcelona. Durante una época de prácticas en varias de las mejores pastelerías españolas, pasa también por importantes escuelas y centros de tecnología como la ZDS en Solingen, Alemania y Richard Conseil en Lyon, Francia.

Su espíritu emprendedor le ha llevado a participar en números concursos, entre los que destaca el primer lugar en el M.M.A.P.E. 97: el Mejor Maestro Artesano Pastelero, máxima distinción de la pastelería española.

Fruto de sus años de trabajo, su experiencia y su constante afán de innovación, publicó “RAMON MORATO chocolate” que fue galardonado con el Premio al Mejor Libro del Mundo del 2007 sobre el Chocolate otorgado por los prestigiosos premios Gourmand World Cookbook Awards en Londres.

El pasado mes de diciembre de 2016 publicó un nuevo libro “Four in One” junto con los chefs Raúl Bernal, Josep María Ribé and Miquel Guarro para celebrar el 20 aniversario de la Chocolate Academy de Barcelona.

La posibilidad de relacionarse con múltiples profesionales de diferentes campos, le aporta un amplio conocimiento del sector y le permite descubrir su pasión por enseñar, investigar y crear productos relacionados con el mundo dulce.

Esto le ha llevado a impartir en los últimos años, cursos, seminarios y conferencias por todo el mundo y colaboraciones especiales como el proyecto de colaboración en la universidad de Harvard a través de la Fundación Alicia.

Actualmente es el Director Creativo para la marca Cacao Barry®.

Puede seguirle en:

Web: www.cacao-barry.com
Web: www.ramonmorato.com
Instagram: ramonmorato
Twitter: @ramonmorato_



Chocolate X vino



François Chartier

Chartier Créateur d'Harmonies

Ramon Morató

Creative Director Cacao Barry®

