

Paisatge del Bages

El xef

Jordi Llobet proposa una cuina evolutiva que fusiona modernitat i tradició, basant-se en la memòria, la creativitat i el producte. Receptes suggerents i atrevides, amb la tècnica més innovadora posada al servei dels sabors i ingredients tradicionals de la cuina catalana de sempre.

El nostre xef, tot i la seva joventut, acumula una llarga trajectòria com a cuiner de primera línia. Ha participat en nombrosos concursos de prestigi internacional, arribant a assolir el 2n premi



com a “Mejor Joven Cocinero de España” l’any 2008, i ha col·laborat en diverses ocasions en programes de televisió i estades amb els xefs més prestigiosos del moment, com ara Martín Berasategui i Juan Mari Arzak. La seva trajectòria professional està marcada pels més de 10 anys al capdavant de la cuina del restaurant El Cingle de Vacarisses, amb el que va aconseguir una estrella Michelin. Els darrers 5 anys els ha dedicat a ser el responsable de la restauració integral de Món Sant Benet, especialment en l’apartat de banquets i celebracions socials, fet que ha contribuït decisivament a l’èxit i reconeixement que actualment gaudeix la nostra cuina dins de la gastronomia del país.

Sable cacau:

200 gr farina
100 gr mantega
20 gr cacau amarg 22/24
1 ou

Barrejar farina i cacau, un cop homogeneïtzat afegir mantega i treballar, un cop homogeneïtzat afegir l’ou.
Coure a 180 Cº 10 min

Cremós xocolata:

210 gr nata
210 gr llet
60 gr rovell
50gr sucre
1 fulla gelatina
60 gr cacau amarg 22/24
200 gr xocolata negra Santarem

Bullir llet amb la nata, blanquejar els rovells i el sucre. Un cop bulli la llet i la nata ho afegim al bol dels rovells i remenem.
Afegir la fulla de gelatina i remenar.
Un cop desfeta la gelatina afegir tot al bol de la xocolata i el cacau, remenar fins desfer la xocolata i triturar amb el túrmix.

Mousse de regalèssia:

1l llet
8 rovells
150gr sucre
60 gr midó
Concentrat de regalèssia
1l semi-muntada
8 fulles de gelatina
Primer fem una crema pastissera amb la llet, sucre, rovells i el midó. Afegim el

concentrat de regalèssia i batem a 24 o 25 Cº. Afegim a la crema amb una llengua les fulles prèviament hidratades i desfetes amb una punta d’aigua. Un cop tot homogeneïtzat hi anem afegint a poc a poc a la nata semi-muntada. Deixem reposar.

Gelatina romaní:

500 gr sucre
500 gr aigua
Romaní
5 gr agar
10 fulles gelatina

Fem un almívar amb el romaní, sucre i l'aigua. Deixem reposar 10 minuts i colem. afegim l'agar i un cop bulli el retirem del foc i afegim les fulles de gelatina prèviament hidratades.

Gelat fruits vermells:

500gr fruits vermells congelats
60 gr sucre llustre
50 gr procrema

Triturem tot junt amb la Thermomix. Un cop tot estigui ben triturat colem per un fi i ho posem amb un pot de Pacojet.

Yopol pistatxo:

80gr pistatxo
80 gr sucre
20 gr farina
3 ous
Triturar tot junt. Un cop ben triturat colar i posar en un sífó amb dos càrregues de gas.

Coure al microones amb un got de plàstic amb tres talls a la part inferior durant 1-10 minuts. Deixar cap per avall en una gastro de forats.

Pedra de xocolata:

300 gr xocolata negra Santarem
120 mantega de cacau
Desfer tot junt. batre a 28 Cº. Posar en un sífó amb dos càrregues. Fer un bany maria amb gel i posar-ho tot al sífó. Ficar el bany

maria dins la maquina d'envasar i quan pugi la massa de xocolata desconnectar la màquina. Deixar trabar durant 1 h o 1h i mitja. Tornar a connectar la maquina i obrir.

Muntatge:

De base posarem la sable de cacau troquelada amb un talla pastes. Amb una cinta de plàstic farem la mateixa mida que la sable i posarem un dit de cremós de xocolata. Congelem, un cop congelat amb una màniga farem la muntanya de Montserrat amb la mousse de regalèssia. Tornarem a congelar i pintarem amb l'aerògraf amb un tpt de xocolata Santarem i mantega de cacau. Deixarem descongelar i posarem a sobre la part de davant 3 daus de gelatina de romaní, 3 de yopol i 3 de pedra de xocolata. Per la part de darrera hi posarem una quenel de gelat de fruits vermells.

