

# arte heladero

La revista de la heladería profesional en español | n°168 nov-dic'15 | [www.heladeria.com](http://www.heladeria.com) | DISTRIBUCIÓN EN ESPAÑA Y LATINOAMÉRICA



# une Glace à Paris

Emmanuel Ryon  
Meilleur Ouvrier de France Glacier

EMMANUEL RYON

MILLEUR OUVRIER DE FRANCE  
CHAMPION DU MONDE DE PATISSERIE

& OLIVIER MÉNARD

VOUS PROPOSENT  
DE DÉGUSTER...

une Glace à Paris

LE MARAIS



Créations originales - Salon de thé

Tous nos produits sont réalisés sur place



## UNE GLACE À PARIS. *Emmanuel Ryon y Olivier Ménard*

Francia

# Clasicismo ilustrado

Une Glace à Paris se suma a los establecimientos de visita obligada de la capital francesa. Lleva más de medio año en funcionamiento y ya está marcando un antes y un después en la heladería actual. De la mano de Emmanuel Ryon y Olivier Ménard, esta heladería va un paso más allá, con creaciones inspiradas en grandes clásicos, en los viajes por el mundo de Ryon y en su visión personalísima del sabor. El juego de texturas que propone Ryon nos lleva a un nuevo plano en la degustación del helado, con elaboraciones que reinterpretan el pasado con la maestría de uno de los profesionales más refinados y polivalentes.

FOTOS: GRANT SYMON





"Hago las cosas que haría para mí. Puede ser algo aparentemente egoísta, sin embargo es la búsqueda de mi placer y del placer de los demás."



La leyenda continúa. Tras 25 años de trayectoria profesional, Meilleur Ouvrier de France Glacier 2000 y Campeón del Mundo de la Pastelería de Lyon 1999 con Francia, Emmanuel Ryon comienza ahora una nueva aventura. Junto con el pastelero emérito del equipo de Pierre Hermé, y pastelero del Harrods y del Grupo Holder, Olivier Ménard, abre Une Glace à Paris en el barrio histórico de Marais. Una heladería parisina que comienza su andadura el pasado mes de junio y que ha nacido para marcar un punto de inflexión en la heladería actual. Tal y como Ryon lo define esta apertura es "el debut de una nueva bella historia de mi vida profesional, porque el helado simplemente es mi pasión". Y es que hablamos de uno de los profesionales más completos de Francia: reputado pastelero y chocolatero y aventajado creador de postres y colaborador de Anne-Sophie Pic. Sin embargo su gran obsesión es el helado y la puesta en marcha de esta heladería significa que su gran sueño se hace realidad: "lo más fascinante de mi trabajo es que no es un trabajo, es una pasión".

Une Glace à Paris propone la alquimia entre el saber hacer y una buena materia prima. "No podemos hacer trampas con el helado, cada ingrediente utilizado tiene un papel muy importante", apunta Ryon. Conocido por su refinamiento estético, no obstante el epicentro de su trabajo se centra en el sabor. Como gourmand, "hago las cosas que haría para mí. Puede ser algo aparentemente egoísta, sin embargo es la búsqueda de mi placer y del placer de los demás. Siempre persigo el equilibrio ideal de un perfume. Mi juego preferido es la sublimación de los ingredientes del helado". Pero no todo se mueve en el terreno de sus sabores predilectos. Frutas como el casís, "que no me procura gran emoción, la combino con menta fresca y canela para regalarme sorbetes de resultados excepcionales". A su vez, en la degustación de sus elaboraciones, las texturas juegan un rol de primer orden. "Es un parámetro crucial. Son esenciales para un buen equilibrio en la degustación y es extraordinario jugar con ellas. La untuosidad, el crujiente y el fundente son la base de mis investigaciones en el helado", sostiene.



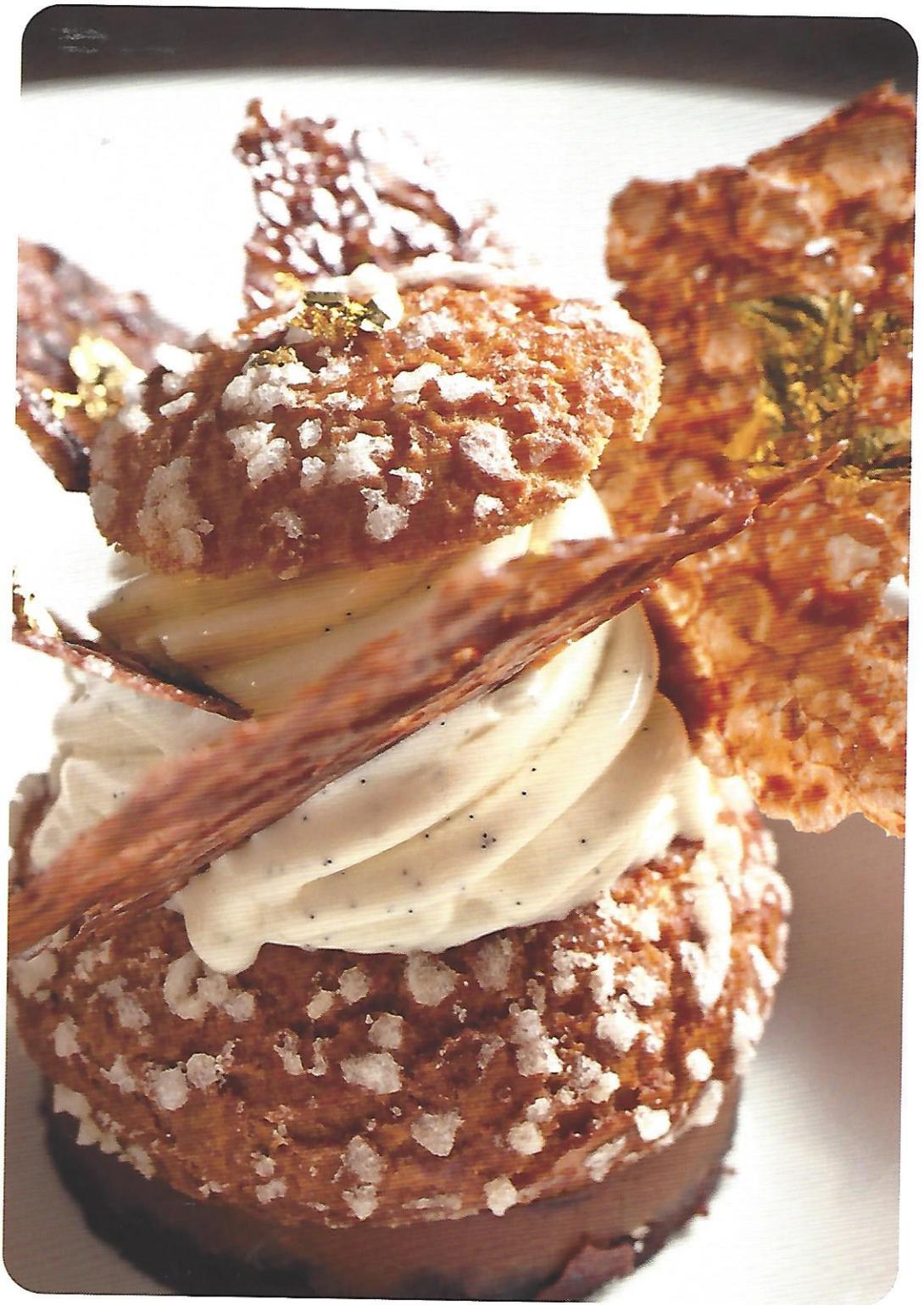
Uno de sus ejercicios preferidos es la adaptación de clásicos pasteleros al mundo del helado. "Me ayudo del pasado para avanzar; la única barrera que me pongo es el respeto a la esencia de la tarta o el postre", puntualiza. En este sentido, añade, "me río de los pasteleros que aspiran a inventar postres que, en realidad, salieron a la luz antes que ellos".

Ryon imprime un estilo muy personal a la carta de la heladería, una oferta de producto que en pocos meses está experimentando una progresión acelerada en formatos, conceptos y sabores. Si en las primeras semanas de su apertura se centró en el helado a granel durante la campaña de verano, con la llegada del otoño y el invierno sus propuestas han evolucionado a ritmo de vértigo. Grandes clásicos de la pastelería helada francesa como el vacherin y la omelette norvégienne en todas las presentaciones posibles, tarta, individual y vaso, creaciones que proceden de su experiencia al

frente de la Pastelería Café Pouchkine como la tarta Medovic, (Baked Alaska en los países anglosajones) se reúnen en una exquisita selección de productos. Con el paso de las altas temperaturas del verano se potencia la zona de degustación con creaciones más meditadas. Es el momento también del lanzamiento de versiones heladas de grandes clásicos pasteleros, de la introducción de especias y frutas exóticas influidas por sus muchos viajes por el mundo (jasmín y yuzu, haba tonka, té verde Matcha, jengibre) y de los Milshakes más variados. "Soy un loco de los mercados. Cuando estoy en una ciudad siempre visito los mercados, para mí es como tocar el alma de un país o una región, comprender su cocina", asegura. Es el artífice de una vitrina que nada tiene que envidiar a las mejores pastelerías parisinas, cuyo surtido está en permanente ebullición y cambio.

*Me ayudo del pasado para avanzar; la única barrera que me pongo es el respeto a la esencia de la tarta o el postre"*





PROFITEROLES HELADOS

**BIZCOCHO DE CHOCOLATE**

210	g	azúcar sémola
80	g	yemas de huevo
125	g	claras de huevo
150	g	chocolate negro Tanzania
150	g	mantequilla
18	g	cacao
50	g	polvo de almendra

Montar las claras de huevo y apretarlas con el azúcar sémola. Derretir el chocolate Tanzania y la mantequilla a 35-40°C. Tamizar las almendras y el cacao juntos. Mezclar delicadamente las yemas crudas en las claras montadas, incorporar el chocolate y la mantequilla, el cacao y el polvo de almendras tamizado. Verter en un marco de 40x60 cm. Cocer a 180°C 10 minutos.

**GANACHE PRALINÉ DE CORIANDRO**

300	g	nata UHT
8	g	semillas de coriandro
130	g	praliné de avellanas 50%
50	g	pasta pura de avellanas
180	g	chocolate con leche Elysée
60	g	mantequilla

Hervir la nata. Agregar coriandro picado y dejar en infusión 10 minutos. Colar la infusión. Mezclar suavemente todos los ingredientes con espátula. Cuando la ganache está a 35°C, agregar la mantequilla pomada. Batir con la batidora de brazo. Colar rápidamente. Verter rápidamente en los moldes.

**PASTA CHOUX**

235	g	leche
5	g	sal
5	g	azúcar avainillado
100	g	mantequilla
160	g	harina
270	g	huevos enteros
25	g	leche
20	g	extracto de vainilla
12	g	flores de naranjo (flor de azahar)

Llevar a ebullición la leche, la sal, azúcar avainillado y mantequilla. Aparte tamizar la harina.

Retirar del fuego y agregar la harina. Dejar secar la masa sobre la estufa o el horno (no dejar que se seque demasiado). Batir con pala y 5 minutos más a velocidad baja. Añadir la mezcla de huevos, extracto de vainilla y flores de naranjo en tres veces. Terminar con los 25 g de leche caliente.

Sobre una bandeja de horno ligeramente engrasada, escudillar pasta choux de 40 g. Espolvorear con azúcar perlado. Hornear a 250°C en horno ventilado. Apagar el horno. Dejar que la temperatura descienda a 180°C. Encender el horno y terminar la cocción a 180°C.

**SALSA DE CHOCOLATE Y LIMA**

500	g	agua
65	g	trimolina
65	g	azúcar sémola
6	g	estabilizante
		ralladura de 4 limas
225	g	chocolate de Tanzania
1	u	vaina de vainilla

Mezclar la mitad del azúcar sémola y el estabilizante. Calentar agua, tremolina, la otra mitad del azúcar sémola y la ralladura de limón. Cuando alcance los 40°C, agregar el estabilizante. Calentar a 100°C. Colar la mezcla y verterla sobre el chocolate negro. Batir y reservar en nevera (60 g por envase de cristal).

## HELADO DE VAINILLA

500	g	leche
200	g	crema de leche
2	u	vainas de vainilla
60	g	yemas de huevo
110	g	azúcar sémola
50	g	leche en polvo 0% de MG
70	g	glucosa atomizada
5	g	estabilizante
10	g	extracto de vainilla

Hervir la leche, la crema de leche, el extracto de vainilla, y las vainas de vainilla raspadas.

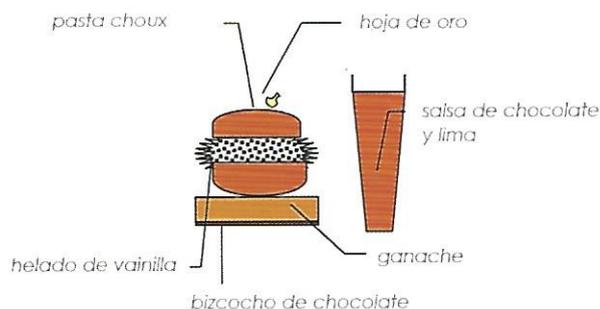
Mezclar el azúcar sémola, la leche en polvo, la glucosa atomizada y el estabilizante.

Calentar las yemas de huevo con la mezcla y continuar a 85°C. Colar y batir. Enfríar rápidamente a 3°C y dejar madurar un mínimo de 4 horas. Batir de nuevo y mantecar.

## PLAQUITAS DE CHOCOLATE Y NARANJA

20	g	zumo de naranja
20	g	mantequilla
50	g	azúcar lustre
16	g	harina
5	g	cacao en polvo

Mezclar la mantequilla derretida, el zumo de naranja y azúcar lustre. Añadir la harina tamizada con el cacao en polvo. Extender finamente. Cocer a 180°C 7 minutos. Escudillar unidades de 120 g en un tapete de silicona de 40 x 60 cm.



## montaje

En un aro de tartaleta de 7 cm de diámetro, colocar un fondo de bizcocho de chocolate. Verter 35 g de ganache de praliné de coriandro. Congelar y desmoldar. Decorar el plato con un poco de ganache de praliné de coriandro. Colocar la base de bizcocho de chocolate y la ganache de praliné en el centro del plato. Rellenar la choux de helado de vainilla. Cerrar la pasta choux. Colocar la pasta choux sobre el disco de ganache y bizcocho de chocolate. Adherir el crujiente de chocolate en el helado. En el último momento calentar la salsa de chocolate con lima en el microondas. Rellenar un envase con la salsa de chocolate y lima caliente y servir junto con la pasta choux.

**CREMA HELADA DE COCO**

500 g	leche
300 g	nata 35% MG
400 g	puré de coco
160 g	azúcar sémola
60 g	glucosa atomizada
70 g	leche en polvo 0% MG
5 g	estabilizante

Llevar a ebullición, la leche, la nata. Agregar el azúcar sémola, el estabilizante, la glucosa atomizada y la leche en polvo previamente mezcladas. Calentar el conjunto a 85°C. Incorporar el puré de coco. Batir. Enfriar rápidamente a 4°C. Dejar madurar 4 horas mínimo. Batir y mantener.

**MILKSHAKE DE COCO**

125 g	leche
125 g	crema helada de coco
10 g	azúcar moscabado
45 g	cubitos de hielo

Batir todos los ingredientes.

**SIFÓN DE TÉ VERDE MATCHA**

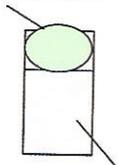
250 g	leche
250 g	nata
100 g	yemas de huevo
15 g	té verde Matcha

Llevar a ebullición la leche y la nata. Verter la mezcla sobre las yemas. Calentar a 85°C. Incorporar el té verde Matcha y batir. Enfriar rápidamente a 4°C. Verter la preparación en un sifón. Hacer una carga y dejar en la nevera mínimo 1 hora.

**montaje**

Llenar  $\frac{3}{4}$  de un vaso con el milkshake de coco. Acabar de llenar con el sifón de té verde Matcha.

sifón de té verde



milkshake de coco



MILKSHAKE DE COCO Y TÉ MATCHA