

**Ferrán Adriá**

**Propuesta: sabores orientales e ingredientes en blanco y negro.**

## **Bizcocho de sésamo negro y miso**

**Ferrán Adriá es considerado uno de los mejores cocineros de la actualidad. Su restaurante, El Bulli, con tres estrellas Michelin, ha sido elegido mejor restaurante del mundo en varias ocasiones.**



INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

Para el praliné de sésamo negro tostado  
115 gr. de sésamo negro  
25 gr. de aceite de sésamo tostado

Para la base de bizcocho de sésamo negro  
120 gr. de praliné de sésamo negro  
(elaboración anterior)  
125 gr. de claras de huevo  
80 gr. de yema de huevo  
80 gr. de azúcar  
20gr. de harina de trigo

Para el bizcocho de sésamo negro  
350 gr. de base de bizcocho de sésamo negro  
(elaboración anterior)  
1 sifón ISI de N2O de 1 l de capacidad  
4 cargas de N2O  
10 vasos de plástico de 220 cl de capacidad

Para la sal de sésamo negro testado  
20 gr. de sésamo negro  
2 gr. de sal

Otros  
20 gr. de miso blanco

Elaboración 01

Para el praliné de sésamo negro tostado:  
1. tostar el sésamo en una sartén a fuego medio  
2. una vez tostado y en caliente triturar el sésamo con el aceite de sésamo tostado indicado en el vaso americano hasta obtener una pasta fina  
3. colar y guardar

Para la base de bizcocho de sésamo negro:  
1. juntar todos los ingredientes en el vaso americano y triturar hasta obtener una masa homogénea.  
2. colar y guardar.

Para el bizcocho de sésamo negro:  
1. introducir la base de bizcocho de sésamo negro en el sifón.  
2. Cerrar y cargar con las 4 cargas de gas sin dejar de agitar.  
3. Con la ayuda de unas tijeras practicar 3 cortes de 0,3 cm en los laterales de la base del vaso de forma equidistante.  
4. Llenar cada vaso con la masa de bizcocho hasta conseguir una altura de 3,7 cm en el interior del vaso.  
5. Cocer los vasos de bizcocho en el microondas de tres en tres a máxima potencia durante 40 seg.  
6. Sacar del microondas, dejar enfriar a temperatura ambiente y desmoldar con la ayuda de la espátula.  
7. Guardar en un recipiente hermético hasta el acabado y presentación.

Para la sal de sésamo negro tostado :  
1. Tostar el sésamo negro en una sartén  
2. Una vez tostado, juntar con la sal y triturar en un molinillo hasta conseguir un polvo fino.  
3. Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:  
1. Disponer en la mitad inferior de los bizcochos un punto de 2 gr. de miso blanco y aplanarlo ligeramente con la ayuda de una espátula.  
2. En la mitad superior repartir 0,3 gr. de sal de sésamo negro tostado.  
3. Colocar los bizcochos con delicadeza

T: ambiente. E: todo el año. CUBIERTOS: ninguno

Ferrán Adriá  
Fotografía cortesía por Ferrán Adriá

Ferran Adria is considered one of the best chefs of today. His restaurant, El Bulli, with three Michelin stars has been chosen best restaurant in the world on several occasions.

PREPARATION 01

For the black roasted sesame praline  
1. Roast the sesame in a pan at medium heat. // 2. Once roasted, and while it is still hot, grind together with the roasted sesame oil in the blender until you get a fine paste. // 3. Strain it and put it away.

For the black sesame sponge base  
1. Put all the ingredients in the blender and grind them until you get a smooth mixture. // 2. Strain it and put away

For the black sesame sponge  
1. Put the black sesame sponge base into the siphon. // 2. Close it and load the 4 gas charges while shaking it. // 3. With the aid of a pair of scissors, make three equidistant 0,3 cm cuts on the sides of the base of the cup. // 4. Fill each cup with the mixture up to a 3,7 cm height. // 5. Cook the cups filled with mixture, in groups of three, in the microwave, at maximum power, for 40 sec. // 6. Take them out of the microwave, allow for cooling at room temperature and remove from mould with the help of a small spatula. // 7. Keep in an air-tight container until finishing and presentation.

For the roasted black sesame salt  
1. Roast the black sesame in a pan. //2. Once roasted, mix with the salt and grind it in a grinder until you get a fine powder. // 3. Keep it in an air-tight container, in a cool and dry place.

FINISHING AND PRESENTATION

1. On the bottom half of the sponge cakes, place a 2 gr. spot of white miso and softly flatten it out with the help of a small spatula. // 2 On the upper half, spread 0.3 gr. of roasted black sesame salt // 3. Carefully place the sponge cakes on a tray and serve.