

Joel Castanyé



Joel Castanyé Daniel és cuiner i propietari des del 2009 del restaurant La Boscana. Es va formar a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Lleida i a l'Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme de Sant Pol de Mar. Va treballar en alguns establiments de prestigi com el restaurant Neichel de Jean-Louis Neichel, el restaurant Àbac de Xavier Pellicer i El Bulli Catering. Joel i la seva família obren les portes de La Boscana en un espai natural de més de 60.000 metres quadrats de jardins i espais gastronòmics que formen una exclusivitat per gaudir de la cuina catalana contemporània. El novembre del 2014, Joel obre un restaurant gastronòmic dins de La Boscana i dos anys més tard, el 2016, rep l'estrella Michelin. En la nova edició de la Guia Repsol del 2018, es va atorgar al restaurant un sol Repsol. El mateix any, Joel ha estat premiat com a Xef revelació per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. A més, el restaurant ha estat guardonat amb els premis CARTAVI 2015 i 2016 per l'Associació Vinícola Catalana.

Llet, cacau, avellanes i sucre 3D

Ingredients

Per al cremós de xocolata

150 g de cobertura negra de xocolata a la pedra 45%
250 g de nata
250 g de llet
80 g de rovell d'ou
75 g de sucre

Per al bescuit d'avellana

240 g de pasta d'avellana pura torrada
80 g de farina
8 ous
100 g de sucre

Per a l'arena d'avellana

200 g de pasta d'avellana torrada
Q. s. maltodextrina

Per al gelat de llet

1 l de llet evaporada
250 g de nata
150 g de sucre
100 g de llet en pols
25 g de Procrema

Elaboració

Per al cremós de xocolata

Posem a escalfar tots els ingredients del cremós de xocolata i fem una crema anglesa a 84°C, hi afegim a poc a poc la cobertura tallant-se perquè així brilli més el cremós. Tapem a pell i deixem a la nevera.

Per al bescuit d'avellana

Posem tots els ingredients dins el robot de cuina i deixem triturant uns 5 minuts, ho posem al sífó amb 2 càrregues i ho deixem a la nevera.

Agafem un got de plàstic de 50 ml i li fem 3 talls a la base. L'omplim amb el sífó fins a la meitat i el posem al microones 30 segons a 1.100 watts. En treure'l, l'hem de posar cap per avall perquè respiri.

Per a l'arena d'avellana

Mesclem el puré d'avellanes amb maltodextrina i ho remenem amb una vareta. Un cop feta l'arena, ho posem en una paella i ho saltem. Es recomana guardar en un tàper amb silicagel.

Per al gelat de llet

Escalfem la llet, la nata, el sucre i la llet en pols a 40 graus. Hi afegim la Procrema i ho pasteuritzem a 82 graus. Ho deixem reposar 12 hores a la nevera i ho passem per la mantegadora.

S'ha escollit aquesta recepta ja que és una barreja de creativitat i record. Les postres que tenen els elements de llet, cacau i avellanes porten a la memòria el sabor d'un record d'infància. S'incorpora un producte de proximitat com és la xocolata a la pedra d'Agramunt. També es fa servir certa tecnologia utilitzant per a la presentació la impressió d'aliments 3D, que ajuda a fer un disseny perfecte que la mà humana no pot aconseguir. És un plat que resumeix la recerca de noves tècniques i nous sabors, que evoca la memòria i l'estima a la nostra terra i els records de la gastronomia de sempre.

