



FOTOS: JUAN JOSÉ TALAMANTES

El Estudio Taller de Algemesí (Valencia) es un pequeño laboratorio de ideas y formatos interesantes. Jordi Bresó aporta una versión atrevida de la cheesecake en un territorio todavía más salado que la original, con un helado de queso de oveja guirra madurado durante 6 meses con un sabor fuerte y algo picante. Se coloca sobre una rebanada de pan de espelta escanda asturiana, tostado con nueces de Viver y la pasa de Denia. Bresó lo explica con sus propias palabras: "La idea es hacer un pastel de queso y frutos rojos sobre el pan como soporte en vez de la clásica galleta de la cheesecake. Lo hemos cortado en la máquina cortafiambres y luego le hemos dado forma en un molde de silicona".

Par dar una vuelta de tuerca más a la tarta se ha puesto un topping o guarnición de una pequeña ensalada de brotes verdes, arándanos, frambuesas, sal de Añana y vinagre balsámico. "Con esto le damos un punto de acidez y frescor al pan, a la ensalada y a los frutos rojos", comenta. Y para finalizar, el pastelero ha incorporado una mermelada de fresas silvestres de Valencia, en sustitución de la clásica mermelada de frambuesa. Estas fresas provienen de un pequeño invernadero de Slow Food Valencia.

JORDI BRESÓ

A lo pan con queso



CHEESECAKE

HELADO DE OVEJA GUIRRA

567	g	leche de oveja
172	g	nata 35% MG
42	g	leche en polvo
137	g	dextrosa
26	g	miel de azahar ecológica
50	g	sacarosa
6	g	estabilizante Súper Estructura
80	g	pasta de oveja guirra fermentada

Mezclar en frío la leche de oveja, la nata, la leche en polvo y la dextrosa. Calentar a 40°C e incorporar la sacarosa mezclada con el neutro. Llevar a 85°C y enfriar rápidamente. Añadir la pasta de queso y triturar. Madurar 12 horas en frío. Volver a triturar y mante-car.

QUESO DE OVEJA GUIRRA

"HEMOS UTILIZADO UNA PASTA DE QUESO DE OVEJA GUIRRA, CON UNA MADURACIÓN DE 6 MESES. NOS LO SUMINISTRA LOS CORRALES DE ALMEDÍJAR (WWW.QUESERIALOSCORRALES.COM). CONFORME VA PASANDO EL TIEMPO TIENE UN SABOR MÁS FUERTE Y UN POCO PICANTE. ES UN HELADO BLANCO AL QUE HEMOS AÑADIDO LA PASTA DE QUESO. PODRÍAMOS HABER RIZADO UN POCO MÁS EL RIZO Y HABER ELABORADO UN HELADO DE CHOCOLATE BLANCO CON QUESO. ESO HUBIERA SIDO GENIAL".

CONFITURA DE FRESITAS SILVESTRES

266	g	fresas silvestres*
266	g	pulpa de fresas 90% fruta Soc Export
66	g	azúcar
12	g	pectina nh Soc Export
400	g	azúcar
10	g	ácido
2	u	hojas de gelatina

Calentar las fresas con la pulpa y la primera parte de azúcar. Añadir la pectina mezclada con el resto del azúcar y cocer. Añadir el ácido y las hojas de gelatina remojadas. Varillar y guardar en frío 12 horas.

*Las fresas silvestres son de Producción Ecológica propia de Slow Food Valencia (SF Valencia). Proceden del Molino de Benifaió, sede de Slow Food Valencia.

OTROS

Tulipa de pan de queso de oveja guirra Panes Slow Jordi Bresó

Brotes verdes Germinarte*

Aceite Lágrima de Viver (SF Valencia)

*La ensalada de brotes és de Germinarte en la ciudad de Alzira, al lado del taller de Jordi Bresó.

**presentación**

Acompañar el helado con la confitura de fresas silvestres, con una ensalada verde aliñada con el aceite de Viver.