

Philippe Givre, de Valrhona, muestra en Espaisucre propuestas para sorprender



Sobre estas líneas, tres de las elaboraciones realizadas por Philippe Givre, de Valrhona, en la Escuela de postres de Espai Sucre: Transparencia de praliné zanahoria, Le Provençal y Nota de avellana y grué de cacao. Debajo, junto a Yann Duytsche

Mónica Daluz

Durante las fiestas navideñas los postres se erigen en símbolo de sofisticación. Es la filosofía de "lo pequeño", en la que porciones mínimas trabajadas al máximo aportan al paladar sorprendentes sensaciones, tan intensas como efímeras. Un prepostre, un postre y tres propuestas reposteras configuraron la demostración de la escuela francesa Valrhona, en la que Philippe Givre desgranó los secretos de sus peculiares elaboraciones.

Ha sido la tercera demostración que la firma Valrhona ha traído a Espai Sucre en lo que va de año y, en esta ocasión, el encargado de deleitar a la concurrida sala de la escuela catalana ha sido Philippe Givre, Segundo Chef Pastelero de L'École du Grand Chocolat, de Francia.

La degustación se abrió con un prepostre de sugerente nombre y mejor sabor: Transparencia de praliné zanahoria. Asistido en la traducción por Yann Duytsche, Chef Pastelero de Valrhona España, Givre explicó con todo lujo de detalles al tiempo que con claridad y

cercanía el modo de trabajar el chocolate para lograr un untuoso con textura de bizcocho, y aportó diferentes soluciones para la obtención de los mejores resultados. No pasó inadvertida a las más de 30 personas que allí se congregaron, la importancia de las pectinas, asunto sobre el cual Givre explicó la proliferación en la industria de pectinas a medida de las necesidades del cliente. Así, subrayó la idoneidad, en esta receta, de la pectina de origen vegetal X58 por su capacidad de actuar sobre el calcio y por su propiedad de ser termoreversible.

El plato fuerte llegó con el Crujiente en jalea de mascabado en cuya elaboración fue posible comprobar el exquisito cuidado con que Givre lleva a cabo desde el más sutil detalle en el trabajo del chocolate para la obtención de una emulsión de consistencia lisa, brillante y elástica. Tres bandejas de mini repostería cerraron esta sesión a la que no faltaron los más renombrados chefs pasteleros del mundo de la restauración barcelonesa de alto nivel, extremo sobre el cual los representantes de Val-



rhone se apresuran a recordar que sus propuestas son "para todo aquel que esté interesado en ofrecer en su cocina sugerencias peculiares".

Givre desveló el porqué de estas sugerencias tan particulares: "Durante las fiestas -dijo- los postres constituyen un elemento destacado y con estas propuestas queremos aportar elementos para una oferta diferente, original, en fin, especial, a través de la middegustación, para que durante las fiestas los postres se vistan con sus mejores galas." Givre concibe el mundo pastelero desde la perspectiva del continuo aprendizaje y al

hilo de esta cuestión argumenta que su punto de mira no es otro que "continuar su formación en el chocolate, seguir recogiendo la máxima información sobre esta materia prima, investigar todavía más, y seguir haciendo cursos y degustaciones por toda Europa".

Y no quiso Givre concluir nuestra pequeña charla sin expresar su ilusión por conocer el lugar de donde procedían los alumnos que unos meses antes visitaron la escuela francesa, como parte del intercambio entre Espai Sucre y L'École du Grand Chocolat Valrhona.

VALRHONA: 93 412 19 99