

Del Recetario

Entremet “El corazón delator”

Dennisse Andrea Gómez Meza¹

1 Estudiante de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.
dgomez366@alumno.uaemex.mx

Reseña histórica

En el siglo XV, en Francia, se apreciaba en la corte de los reyes y de los príncipes el *entremet*, un auténtico espectáculo: los platos se acompañaban con música, números de malabarismo y danzas (Cabrera, 2020). El *entremet*, desde el punto de vista culinario, es el conjunto de platillos que se sirven en la espera del siguiente tiempo; se elaboran con los elementos que contienen los platos principales y son denominados también *amuse-bouche* o “entretenimiento para la boca”.

Por su parte en Inglaterra, el *entremet* llegó a ser conocido como “sutileza”, es decir, eran los platos sutiles que querían enviar un mensaje o simplemente decorar la mesa (De León, 2016). Para fines de esta receta, se considera al *entremet* como un postre que consiste en diferentes capas, con diversas texturas y sabores que convergen entre sí, creando una sintonía perfecta y una armonía en el paladar.

La Gastronomía como arte, se enriquece de otro tipo de arte; sin duda, eso llevó a la creación de este platillo que enaltece la alta repostería en conjunto con la extraordinaria narrativa del genio literario Edgar Allan Poe. El padre del género policial ha inspirado a cientos de grandes artistas; su legado perdura aún después de más dos siglos de su nacimiento. Pese a su trágica vida y muerte, ha dado paso a más creaciones artísticas, como en este caso la elaboración de un *entremet*, basado en su obra “El corazón delator”.

Es preciso señalar que esta narración es un cuento corto de género policiaco donde se comete un homicidio. Este crimen no tiene ningún antecedente de venganza; sólo el hecho de que al protagonista se le helaba la piel al sentir la mirada punzante de su víctima, un anciano con “ojo de buitre”.

En este caso, el platillo que se presenta consta de una base de crocante sablé de cacao, seguido de un ligero *mousse* de fragantes frutos rojos con un glaseado espejo en tono rojo sangre que envuelve un inserto con bizcocho de café, una refrescante pasta de *blueberries* y un gelificado de lichi, coronado con una lámina de chocolate amargo. Para

llevar esta experiencia a otro nivel, quien suscribe esta receta se ha dado a la tarea de estudiar la obra de Poe a detalle, así como a su creador, con el fin de brindarle un significado original a cada parte que lo conforma.

Simbolismo de los componentes del entremet

- **Sablé de cacao**

Representa la media noche, el terror y la maldad.

- **Mousse de frutos rojos**

Literalmente es el “corazón delator”, cubierto de sangre tras el atroz crimen.

- **Bizcocho de café**

Las noches previas al asesinato en que el hombre observaba al anciano dormir.

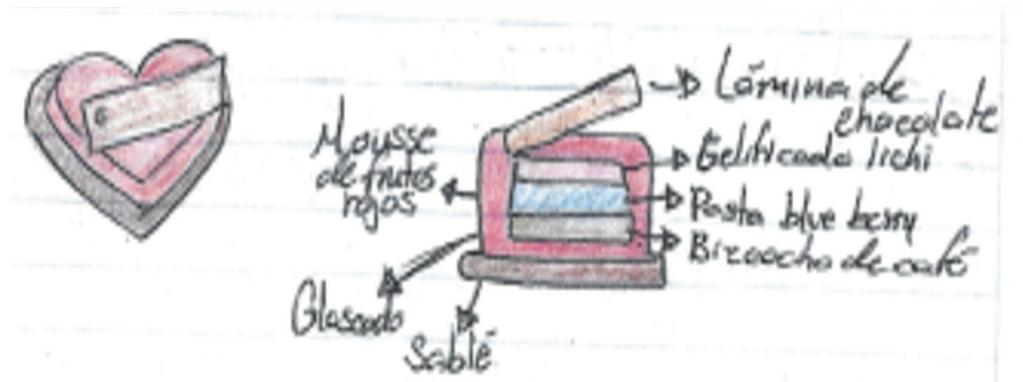
- **Pasta de blueberries y gelificado de lichis**

Ambas capas representan el ojo de buitre que poseía el anciano; un ojo azul con una capa blanquecina.

- **Lámina de chocolate amargo**

Las tablas del piso donde fue ocultado el cadáver.

Imagen 1. Boceto



Fuente: Elaboración propia.

Entremet “El corazón delator”**Tamaño:** 12 porciones.**Tiempo aproximado de preparación y cocción:** 5 horas y 6 de congelación.**Ingredientes****Para el bizcocho de café:**

- .260 kg huevo
- .125 kg azúcar refinada
- .005 kg café soluble
- .050 Lt licor de café
- .110 kg harina
- .002 kg polvo para hornear

Para el gelificado de lichis:

- .025 kg azúcar refinada
- .003 kg pectina amarilla
- .110 kg puré de lichis
- .190 kg lichis picados
- .004 kg grenetina
- .025 kg agua
- .002 kg ácido cítrico

Para la pasta de fruta de *blueberries*:

- .100 kg azúcar refinada
- .003 kg pectina amarilla
- .225 kg mora azul
- .025 kg glucosa
- .003 kg ácido cítrico
- .003 kg agua

Para el sablé de cacao:

- .095 kg harina
- .015 kg cocoa alcalina
- .025 kg almendra en polvo
- .001 kg sal
- .060 kg mantequilla
- .030 kg azúcar glass
- .015 kg de huevo batido
- .050 kg manteca de cacao

Para el *mousse* de frutos rojos:

- .400 kg puré de frutos rojos
- .230 kg queso crema
- .050 Lt almíbar tanto X tanto (.025 kg azúcar, .025 Lt agua)
- .003 Kg pectina
- .030 kg azúcar
- .012 kg grenetina en polvo
- .160 kg merengue italiano
- .370 Lt crema 35%

Para el glaseado rojo:

- .060 Lt agua
- .110 kg azúcar
- .010 kg grenetina
- .080 Lt leche condensada
- .150 Lt chocolate blanco
- .050 Lt agua
- .110 kg glucosa
- .005 kg colorante rojo para chocolate

Para las láminas de chocolate amargo:

- .050 kg chocolate amargo
- 1 tubo de PVC de 8 cm de diámetro
- 1 hoja de guitarra

Utensilios:

- 1 marco de metal 16 x 16 cm
- 1 cortador de galleta para molde o plantilla de papel
- 2 pliegos Papel Estrella
- 1 rollo de plástico film
- 2 espátulas codadas
- 4 pzas. manga desechable
- 2 pzas. hoja de acetato
- 1 regla
- 1 Exacto
- C/S algodón
- C/S alcohol etílico
- 12 pzas. bases para postres individual

Modo de preparación**Bizcocho de café:**

- Mezclar el café soluble con el azúcar.
- Montar los huevos agregando el azúcar en forma de lluvia y batir hasta que triplique su volumen.
- Mezclar la harina con el polvo de hornear y tamizar. Añadir al huevo batido integrando poco a poco con ayuda de una espátula.
- Extender en una bandeja con papel de horno a un grosor de 1 cm.
- Cocer a 190°C durante 13 minutos.
- Al salir del horno, volcar sobre una mesa con papel de horno y dejar enfriar con la charola encima para conservar la humedad.
- Una vez frío, y con ayuda de un marco de metal, cortar un cuadrado.

Gelificado de lichis:

- Mezclar el azúcar con la pectina.
- Calentar a fuego medio el puré y los lichis troceados. Añadir el azúcar con pectina en forma de lluvia, poco a poco.
- Llevar a hervor, sacar del fuego y añadir la grenetina hidratada.
- Pasar a un marco de metal previamente empleado y con la base de bizcocho, esparcir a 5 mm de grosor y congelar.

Pasta de fruta de *blueberries*:

- Triturar las moras y colar dos terceras partes y poner al fuego con la glucosa.
- Cuando llegue a unos 50°C, añadir la azúcar mezclada con la pectina en forma de lluvia sin dejar de mezclar.
- Llevar a 103°C y añadir el ácido cítrico diluido con agua.
- Vaciar en un marco de metal donde se tiene el bizcocho con el gelificado de lichis a 5 mm de grosor y congelar.

Sablé de cacao:

- Mezclar la harina, cocoa, almendra, sal y la mantequilla a temperatura ambiente en dados en la batidora con la pala, hasta conseguir una textura arenosa.
- Añadir el azúcar *glass* y finalmente el huevo.
- Seguir mezclando hasta obtener una masa homogénea, extender a un grosor de 3 mm y guardar en el congelador.
- Congelar por unos 15 minutos y cortar en corazones. Colocar entre 2 *silpat* y hornear a 150°C unos 12 minutos.
- Dejar enfriar, colocar manteca de cacao fundida con brocha para impermeabilizar.

Mousse de frutos rojos:

- Triturar frutos rojos, queso y pectina con túrmix.
- Hidratar grenetina con almíbar.
- Diluir la grenetina a Baño María a no más de 80°C y mezclar con el puré.

- Incorporar merengue italiano poco a poco.
- Agregar crema para batir semimontada.
- Llenar la mitad del molde con el *mousse* con ayuda de una espátula y extenderla hacia las paredes del molde.

Glaseado rojo:

- Hidratar la grenetina.
- Calentar azúcar, agua, leche condensada y glucosa a fuego medio alto y mover constantemente hasta que hierva.
- En una jarra poner chocolate y grenetina, añadir la mezcla anterior aún caliente. Usar túrmix.
- Teñir con colorante rojo.

Montaje

- Con los cortadores de galletas, cortar corazones del bizcocho con gelificado de lichis y *blueberries*.
- Incrustar en el molde un corazón de bizcocho y gelificados, procurando que el bizcocho quede hacia la superficie.
- Añadir más *mousse* para cerrar el *entremet*, alisar con espátula y congelar por al menos 6 horas.

Lámina de chocolate:

- Fundir el chocolate y atemperar a 31°C.
- Con ayuda de una espátula cubrir la hoja de acetato previamente pulida y dejar cristalizar.
- Con ayuda del Exacto y la regla, cortar rectángulos de 2 x 9 cm.

Imagen 2. Entremet “El corazón delator”.



Fuente: Elaboración propia.

Referencias consultadas:

- Cabrera, O. (2020). Entremets. El pequeño Larousse Gastronomique en español, Larousse Cocina. <https://laroussecocina.mx/palabra/entremets/>
- De León, C. (2016). Entremet. *Diario Digital de Pastelería de los Estudiantes de Gastronomía de la Universidad de Panamá*: <https://diariodepasteleria.wordpress.com/2016/11/12/entremet/>
- Poe, Edgar Allan (2021). El corazón delator. Traducción Julio Cortázar, Editorial AMA.