

HOLA LAS TEXTURAS !



Est-il encore besoin de présenter **Ferran Adrià** ? La démarche créative et les audacieuses propositions culinaires du cuisinier catalan séduisent depuis plusieurs années les médias internationaux. Couronné meilleur cuisinier du monde, accueilli sur tous les plateaux de télévision, mandaté par la famille royale d'Espagne pour un des repas du mariage du Prince Felipe, Ferran Adrià est également consultant pour plusieurs marques de l'agro-alimentaire. Par dessus tout, c'est l'orientation que Ferran Adrià donne à sa recherche gastronomique qui excite toutes les curiosités et alimente un véritable débat d'opinion dans le milieu international de la critique et de la gourmandise.

Les activités de Ferran Adrià et ses équipes suivent le rythme de deux saisons : d'octobre à mars, c'est au cœur de l'atelier, à Barcelone, que les techniques sont testées et que les recettes sont mises au point. Une brigade internationale de jeunes chefs s'active sous la direction des seconds de Ferran à la recherche de modes de cuisson innovants, de textures et de goûts inexplorés. Les travaux d'élaboration de nouveaux plats sont menés en collaboration avec des entreprises et des universités, des reportages sont produits pour la télévision, des cours, rencontres et formations sont proposés, des livres sont conçus. Le lieu s'appelle El Bulli Taller. D'avril à septembre, c'est au restaurant El Bulli, sur la côte catalane, près de Roses, que l'équipe créative livre au public le fruit de ses recherches. Un menu dégustation de plusieurs plats est servi et dégusté en salle chaque soir par une cinquantaine de convives. Nouvelle gastronomie, gastronomie moléculaire, associations inédites, textures originales, tous les goûts sont servis dans ce restaurant unique en son genre. (Photographie : F. Adrià par Francesc Guillaumet)

La Gamme des TEXTURAS

La gamme des Texturas® mis au point par Albert et Ferran Adrià est une nouvelle ligne d'émulsifiant, de gélifiants et de produits destinés à laisser libre cours à sa créativité matière de textures revisitées.

Les 17 produits sont classés en 5 gammes :

1] La Sphérification :



2] La Gélification :



3] L'Émulsification :



4] L'Épaississement



5] Les Textures Surprises



1] La Sphérification (Sferificaci3n): technique qui consiste en la gélification d'un liquide additionné d'**Algin** qui, plongé dans un bain de **Calcic** se transforme en billes de taille diverses (caviar, œuf, raviolis, gnocchic...)

☞ Exemples de recettes: « Caviar au melon »

Certains ingrédients requièrent l'utilisation de **Citras** pour corriger le taux d'acidité afin de rendre efficace la réaction.

L'utilisation des différents produits doit se faire avec une grande précision grâce notamment à l'utilisation d'une balance de précision (au gramme) et de matériel de dosage et d'utilisation **Fines** (seringue, cuillères...)



Le Gluco (gluconalactate de calcium, mélange de deux sels de calcium) donne un produit riche en calcium afin de favoriser la technique de la sphérification il n'apporte aucun goût ni odeur à l'aliment traité.

2] La Gélification (Geleficación) : Utilisée depuis très longtemps dans la cuisine de nos Pères, la gélification a connu plusieurs évolutions, et notamment grâce à l'Agar un dérivé d'algues. Aujourd'hui les carragheénates (de Carragheen en Irlande ou elles sont utilisées depuis plus de 600 ans) permettent de produire les produits **Kappa** et **Iota** (elles proviennent de l'algue rouge Chondrus et Eucheuna) qui offrent des capacités d'élasticité étonnantes.

🔔 Exemple de recettes : « Gélatine au lait » « Ambre de cèpes ».

La gamme possède également un gel ferme **Gellan** dont la grande particularité est de résister à des t° allant jusqu'à 90°C. Ce gel est obtenu à partir de la fermentation d'une bactérie (*Sphingomonas*).

🔔 Exemple de recettes : « Tagliatelles au safran », « Macaronis au consommé »

Le produit **Agar** est quant à lui extrait d'algues rouges *Gelidium* et *Gracilaria* utilisée au Japon depuis le XV^{ème} siècle, il supportera des t° pouvant aller jusqu'à 80°C.

🔔 Exemple de recette : « Gélatine chaude de langoustines », « terrine au basilic » « œuf sphérique aux asperges »

Metil est un gélifiant extrait de la cellulose des végétaux. Contrairement aux autres gélifiants, il gélifie au contact de la chaleur. À froid, il joue le rôle d'épaississant.

3] L'Emulsification (Emulsificación) : la technique n'est pas récente, là non plus, on se souvient tous de l'engouement de la cuisine aristocratique du XVIII^{ème} siècle pour les mousses. Le formidable pouvoir émulsifiant de **Lecite** convient à merveille pour transformer les jus et autres liquides en bulles aériennes, presque « abstraites », pour peut-être que l'on s'attache en complément facultatif, l'utilisation d'un Pacojet.

🔔 Exemple de recettes : « air glacé au parmesan » « ambre de mer » « air à la lime »

Sucro est un émulsifiant provenant d'une réaction du saccharose et des acides gras (sucroester). En raison de sa haute stabilité comme émulsifiant, il est employé pour préparer des émulsions de type huile dans l'eau. Hydrophile, il doit au préalable être dissous dans un milieu aqueux.

Glice est un dérivé des graisses (obtenu à partir de la glycérine et des acides gras) il recèle une grande stabilité comme émulsifiant entre un milieu aqueux et un milieu gras. Oléophile, il doit d'abord être dilué dans un élément gras puis être ensuite ajouté à l'élément aqueux. (Exemple : stabilisation des émulsions chaudes de type Hollandaise)



4] L'Épaississement (Espesantes) : nous utilisons tous les jours des épaississants traditionnels comme les amidons, les féculés, la farine pour épaissir les sauces, crèmes, jus, soupes, etc.. Ils présentent néanmoins un inconvénient : leur adjonction doit se faire en grandes quantités en proportion du liquide, ce qui influe souvent sur le goût et la texture.

Xantana, un nouveau produit capable d'épaissir les élaborations culinaires avec une quantité minimum et n'altérant absolument pas les caractéristiques gustatives de départ.



5] Les Textures Surprises (Surprise): La particularité de cette gamme de produits est qu'ils peuvent être consommés tels quels ou participer à une recette en étant additionnés à d'autres ingrédients. Leurs caractéristiques sont différentes les unes des autres, mais ils ont tous une texture qui leur est propre.

Fizzy texture effervescente
Malto texture très légère
Crumiel texture croustillante



Le tableau ci-dessous contient des suggestions d'élaborations réalisables avec les TEXTURAS et signale quel est le produit le plus indiqué pour chacune d'entre elles.

Gélatine	Moelleuse avec des laitages (froide ou chaude)	Iota
	Thermo-irréversible (ne se liquéfiera plus)	Algin + Calcic
	Ferme (froide ou chaude)	Agar
	Froide et très ferme	Gellan ou Kappa
	Chaude et très ferme (tagliatelle)	Gellan
	Sucrée comme une pâte de fruit	Agar
	Perles à la seringue	Kappa ou Agar
Textures aériennes	Air (froid ou chaud)	Lecite
	Air d'alcool pur	Sucro
	Écume froide	Xantana
	Écume chaude	Metil
	Écume crémeuse	Xantana
	Nuages chauds	Metil
Émulsions	D'eau et de graisses	Glice + Sucro
Sphérification	Basique	Algin (+ Citras) + Calcic
	Inverse	Gluko + Xantana + Algin
Épaissir	Sauce épaisse (à chaud ou à froid)	Xantana
	Purées épaisses à base de liquides	Kappa
	Liquides avec effets de suspension	Xantana
Napper	Produit à gel moelleux	Iota
	Produit à gel ferme	Kappa
Autres emplois	Correction du pH	Citras
	« Coller » des produits à chaud	Metil

Sources : <http://www.texturaselbulli.com> (Copyright Elbulli 2005)