

# ESA DELGADA LÍNEA ENTRE LA GASTRONOMÍA Y EL PERFUME

LA RECETA BY RAMÓN FREIXA  
Y EL PERFUME J'ADORE DIOR



*“Hay en el perfume una fuerza de persuasión más fuerte que las palabras, el destello de las miradas, los sentimientos y la voluntad. La fuerza de persuasión del perfume no se puede contrarrestar, nos invade como el aire”*



*invade nuestros pulmones, nos llena, nos satura, no existe ningún remedio contra ella.” El Perfume (1985) Patrick Süskind*



## CUPCAKE, ESE PASTELITO

Desvelan los datos que el **cupcake** surge en el siglo XIX, o quizás En Estados Unidos, el *cupcake* era Llegado el 14 de febrero las ventas se disparaban, siendo tan Sin embargo, desde que la pastelería neoyorquina

DE MODA CON S O M B R E R O

antes, y que su receta similar a la de cualquier bizcocho de tarta o muffin era frecuentemente empleada en cumpleaños y fiestas infantiles.

considerado el dulce por excelencia para regalar el día de San Valentín.

solo superadas por la venta de bombones. Una vez pasada esta fecha eran pocos los consumidores que se acercaban hasta el mostrador y pedían un *cupcake*.

Magnolia Bakery apareciera más de una vez en la serie de éxito *Sexo en Nueva York*, los *cupcakes* adquirieron una popularidad sin precedentes.

Todo el mundo muere por un **cupcake**", confesaba hace poco en una cena de gala en Las Vegas la célebre pastelera estadounidense Sara Steele. "Antes se elaboraban *cupcakes* como parte del contenido de un buffet, ahora las tiendas especializadas en *cupcakes*

nos han obligado a los pasteleros a prestar una atención especial a este dulce, se nos exige

en cierta manera hacer algo fuera de lo normal, con ingredientes exóticos y en ocasiones poco asequibles".

Rápidamente, el *cupcake* adoptó diferentes versiones, siendo el estilo *Lollypop* (piruleta) una de las favoritas.

Los diseñadores más relevantes también sucumbieron a la fiebre *cupcake*, **Louis Vuitton** o **Chanel** hacían diseños exclusivos del pastelito

más codiciado y podíamos encontrar varios escaparates de prestigiosas firmas con estos dulces como protagonistas, adornando joyas, entre los maquillajes más sofisticados o como inmenso tocador.

En 2013, la firma brasileña *L'acqua di Fiori* se inspiró en esta la magdalena "tween", en una colección dirigida al mercado más joven.

Esta línea *cupcake* representa el lado dulce de la vida y ofrece dos fragancias: *Napolitano Chic* y *Caramelo Divertido*.

La empresa parisina *Alice & Peter Eaux Parfums* también se sumó a la fiebre *cupcake* con una línea cuyo slogan que evocaba la esbeltez: "Dulce, aromático, seductor y sin calorías".





## MANZANA, NATURAL

La manzana es una fruta, un postre, un dulce  
Apple Pie, el postre favorito del ama de casa  
Pero sobre todo es una tentación, y por eso las

Y SALUDABLE... ¿O PECAMINOSA Y SEDUCTORA?

de la naturaleza y uno de los ingredientes que más alegrías nos ha dado a los golosos: la Tarta Tatin, una de las joyas de la cocina francesa;

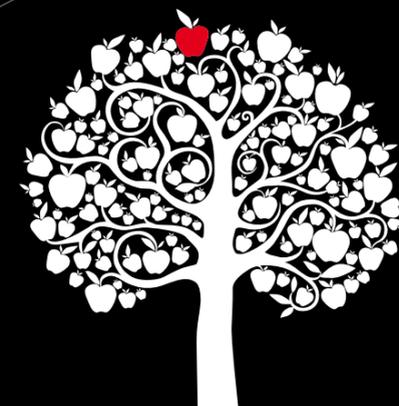
estadounidense; la manzana de caramelo, protagonista en todas las ferias, o las manzanas asadas con canela del recetario aragonés español.

campanas publicitarias de fragancias encuentran en ella un símbolo de seducción, pecado, deseo.

Tal es el caso de DKNY Be Delicious, -donde dos supermodelos reciben un flechazo en un puesto de venta de manzanas-

o Nina Ricci, - que expone el romanticismo, lo onírico, en un espacio níveo donde

lo que destaca es el rojo de las manzanas.





## SALUTEM

La aromaterapia emplea aceites esenciales

... físico como psicológico, mientras que

## PER AROMA Y CACAO

o líquidos aromáticos de plantas, cortezas, hierbas y flores con el fin de promover tanto el bienestar...

la chocolaterapia es una técnica utilizada en naturopatía que usa el cacao, transformado en chocolate,

aplicado sobre la piel para transmitir todas sus propiedades antioxidantes.

De nuevo, fragancia y gastronomía se unen para nuestro placer.



INGREDIENTES: Para el helado de pachulí: 500g de leche / 200g de nata / 200g de dextrosa / 100g de azúcar / 50g de leche en polvo / 6g de estabilizante de helado /



## ADAPTACIÓN DEL PERFUME TERRE D'HERMÈS (JORDI ROCA)

**Terre d'Hermès** es una adaptación elaborada con crema de chocolate, leche espumada de jazmín, naranja, helado de pachulí, destilado de tierra\* y pomelo. Su aroma y sabor nos trasladan a la naturaleza, a las bases cítricas, secas y almibaradas.

\*Técnica de destilación de sólidos a baja temperatura con un aparato con el que capta los aromas y los diferencia.

20g de raíces de pachulí secas · Para la mousse de chocolate con leche: 500g de nata / 260g de chocolate con leche / 120g de nata / 80g de yema / 20g de azúcar · Para la galleta de cacao: 20g de mantequilla / 20g de yema / 275g de harina / 50g de azúcar glasé / 10g de cacao en polvo · Para el destilado de tierra: 1l de agua / 1kg de tierra / 1gr de xantana · Para el aire de té de jazmín: 500g de leche desnatada / 10g de té de jazmín

### Elaboración:

#### Helado de pachulí:

Mezclamos la leche y la nata con la dextrosa y la leche en polvo, calentamos. Cuando llegue a unos 70°C incorporamos el azúcar y el estabilizante, sin parar de remover, y lo dejamos subir hasta 85°C, entonces y aún caliente le añadimos el pachulí y lo dejamos enfriar con el dentro. Transcurridas unas 6 horas podemos turbinar el helado, lo reservamos a -18°C. Cuando el helado esté más estructurado hacemos bolas pequeñas que volveremos a congelar para poder bañarlas en chocolate con leche fundido. Bañamos y reservamos.

#### Mousse de chocolate con leche:

Hacemos una pasta bomba con la nata, la yema y el azúcar, mezclamos todos los ingredientes y los calentamos hasta 85°C. Aún caliente la ponemos a montar en la batidora hasta que triplique su volumen y se enfríe. Reservamos. Montamos la nata. Empezamos a mezclar la pasta bomba con chocolate derretido y acabamos incorporando la nata. La reservamos en un tupper en la nevera.

#### La galleta de cacao:

En un bol mezclamos todos los ingredientes empezando por la mantequilla pomada, el azúcar, las yemas, y la harina y el cacao tamizados juntos. Reservamos. Estiramos en una bandeja de horno sobre un Silpat la masa en un grosor de 1/2cm. Cocemos a 180°C 5 min. Reservamos en un tupper.

#### Destilado de tierra:

Dejamos infusionar la tierra con el agua durante 24 horas. Introducimos la infusión en el Rotavapor (es un destilador que funciona al vacío) a 40°C durante 2.30 horas. Obtendremos 430g de destilado de tierra. Lo ligamos con xantana y la ayuda de un Turmix. Lo reservamos en la nevera.

#### Aire de té de jazmín:

Calentamos la leche hasta 80°C e infusionamos el té durante 4min. Colamos y reservamos la leche en la nevera hasta el momento del pase.

En el pase la montaremos con Turmix o con Pacojet.



### Acabado y presentación:

En un plato hondo servimos una cenelle de mousse de chocolate con leche, encima colocamos tres bolas de helado de pachulí, unos gajos de naranja, la galleta de cacao desmigada por encima, unas gotas de agua de tierra, las hojas de remolacha y sisho morado. Para acabar, servimos el aire de té de jazmín a un lado.

POR MARÍA FORCADA

# ESA DELGADA LÍNEA ENTRE LA GASTRONOMÍA Y EL PERFUME

“Hay en el perfume una fuerza de persuasión más fuerte que las palabras, el destello de las miradas, los sentimientos y la voluntad. La fuerza de persuasión del perfume no se puede contrarrestar, nos invade como el aire invade nuestros pulmones, nos llena, nos satura, no existe ningún remedio contra ella”. El Perfume (1985) Patrick Süskind

La estrecha e íntima relación que existe entre el perfume y la gastronomía, especialmente la pastelería, es una herramienta de seducción y marketing que tanto los chefs como las grandes marcas de cosmética han sabido utilizar.

## GRANDES CHEFS A LOS PIES DE LA COSMÉTICA

Oriol Balaguer, cuyo despegue se inició en elBulli antes de volar independiente como uno de los más grandes pasteleros del planeta, creó junto a Viktor & Rolf un bombón especial para conmemorar el quinto aniversario del lanzamiento al mercado de Flowerbomb, el perfume insignia de esta pareja de diseñadores holandeses. El chef francés Yannick Alléno también homenajeó a la fragancia elaborando un praliné con los aromas que lo definen: rosa, lima con bergamota, jazmín y vainilla... Además de un bizcocho de té y una galleta crujiente.

François Payard, otro gran pastelero de fama mundial, ha creado tres perfumes de chocolate inspirados en su pastelería: Lychee Mousse, con notas de chocolate blanco y agua de rosas; Pistacho Ganache, chocolate con leche con matices de jazmín; y Bergamota Trufa, una mezcla de chocolate negro y cítricos. Las fragancias están a la venta en sus tiendas **Payard Patisserie** de Nueva York, Las Vegas, Japón y Corea.

Estos ejemplos indican que el chocolate es uno de los ingredientes predispuestos a arropar el mundo del perfume. La chef mexicana Zahie Tellez, que ha desarrollado un interesante trabajo en torno al chocolate (de la mano de Hershey´s) lo tiene claro, “a un postre de chocolate el perfume cítrico le va muy bien, o algún perfume es-

peciado como el de pimienta de Samarcanda (Poivre de Samarcande) de Hermès”.

También la cocina salada puede aliarse con el perfume, desgranando sus notas aromáticas. El chef catalán Ramon Freixa (2 estrellas Michelin en Madrid), creó un menú inspirado en las ocho fragancias más reconocidas de la firma francesa Christian Dior. “Todos los perfumes masculinos de Dior llevan alguna flor”, explica Freixa. “Hemos buscado esa conexión con las esencias para dar coherencia al menú”. Eau Sauvage se recreó en un aperitivo a base de lascas de salchichón de Vic, seta líquen y ficoide. Miss Dior, en papel comestible, algodón de azúcar y flores. Dior Homme era un mar y montaña con foie, cigala, cresta de gallo, mojama fina y bosque de setas en madera. J’adore fue representado como un “Bouquet oro”: una ostra en tartar, con velo de vainilla, manzana dorada, mandarina y Choff de rosas. Fahrenheit se replicó en una hamburguesa de pato, helado de mostaza a las finas hierbas, vainilla, kétchup ahumado y brick de cacao y cuero. Escale à Portofino, a base de lenguado “meunière”, almendra, gel cítrico, mantequilla de azahar y *spaguetti* Portofino. Dior Addict Eau de Toilette, otro mar y montaña con bogavante, pies de cerdo y esencias de mandarina, jazmín y sándalo. Poison de Dior cerraba el menú en forma de *panna cotta* de chocolate,

mini manzana roja, germinados de cilantro, mermelada cítrica, miel de lichy y pompas de olor de haba tonka.

**Christian Dior** (1905-1957), que lanzó su primer perfume en 1947, **era un verdadero gourmet**, amante de la buena mesa y de la cocina, de hecho, elaboraba sus propios licores y pasaba largas horas junto a su cocinero. Tras su muerte, los amigos le dedicaron un libro que incluía sus recetas favoritas, “La Cuisine Cousu-Main”, cuyas imágenes fueron recopiladas por el ilustrador de moda René Gruau. Se editaron 4.000 ejemplares solo al alcance de mitómanos y coleccionistas, pues la cotizada pieza oscila entre los 400 y los 2.100 dólares.

“Al final, tanto en creación de perfumes como en la elaboración de recetas hay que ser un poco alquimista”. Ramón Freixa

Otro de los nombres situados en este Olimpo de la alquimia es el de Jordi Roca (El Celler de Can Roca), que no tardó en adoptar una entidad propia en el universo dulce. Sus elaboraciones inspiradas en los perfumes fueron un auténtico ‘boom’ tanto para su clientela como para la crítica internacional. **Eternity de Calvin Klein fue su primer gran perfume comestible**, más tarde llegarían Trésor y Miracle de Lancôme, Gucci Envy, Angel de Thierry Mugler, L’eau d’Issey, D’Orange Verte y Un Jardin en Méditerranée (ambos de Hermès), Carolina de Carolina Herrera, Coco Mademoiselle de Chanel, Lolita Lempicka, Polo Sport de Ralph Lauren, DKNY Be Delicious, y Terre d’Hermès; pero también el humo como modificante, la técnica del azúcar soplado, o el cromatismo al que somete sus invenciones culinarias fueron de boca en boca hasta convertirle en un pequeño gurú del apartado más dulce de la gastronomía.

Pero son probablemente el vino y los destilados los productos en los que más se aprecian los aromas. La empresa española Vinhoy surge de la idea de encontrar sinergias entre el proceso creativo del vino y las diferentes disciplinas artísticas a partir del olfato. “El sentido del olfato es el que está más relacionado con la parte de nuestro cerebro que registra las emociones, el sistema límbico. Una experiencia olfativa la recordaremos mucho más y más cargada emocionalmente. De hecho **lo que olemos se recuerda un 35%**, seguido del gusto que es un 15%”. Explica Merche Zubiaga, directora del proyecto

Vinhoy. “Buscamos la coherencia y la complicidad de ambos mundos, la historia, los momentos vividos, las preferencias olfativas, las materias nobles que lo integran... En definitiva, todo aquello que nos sugiera emoción y un resultado vivencial mucho mayor”. Pero lo más interesante en su análisis es que han logrado crear un perfil olfativo, descubriendo que **a quien le gusta un tipo de vino le atrae un estilo de perfume y viceversa**. “Es más bien una tendencia olfativa predominante donde podemos relacionar vino y aromas. Lo increíble y maravilloso es que puede cambiar según nuestro momento, así que es algo dinámico, nuestro olfato está influido por nuestra historia, nuestra personalidad y cómo nos sentimos en un momento determinado. En nuestra experiencia con este proyecto hemos descubierto que desde una personalidad se llega al perfil olfativo y este nos lleva a un determinado tipo de vino, es sorprendente como las personas que lo realizan se identifican de una manera clara en el resultado final, y en consecuencia ayuda a un mejor disfrute de ambos productos. Se toma conciencia para una mejor elección en las fragancias y en los vinos”. De esta manera se pone de manifiesto que son dos mundos completamente compatibles, existiendo un gran paralelismo en el proceso de creación de un vino o de un perfume. “El coupage de las materias primas, la maceración del perfume o el vino y otros detalles más efímeros participan en el resultado final; y sobre todo se usan los mismos instrumentos: la nariz, la creatividad y un proceso muy cuidado para crear una obra de arte”. Pero, ¿qué ejemplos prácticos nos puede ofrecer? “Hay una fragancia de Bvlgari (Bvlgari Man Extreme) que te lleva directamente a Pazo de Señorans, un gran vino gallego con reminiscencias de cítricos combinadas en perfecta simbiosis con notas muy suaves de flores blancas. Analizando Jean Leon 3055 rose 2014, interpretamos Claire de Musc de Serge Lutens, con un fondo fresco floral que nos lleva a esta maravillosa creación del artesano más intimista francés, con una base de neroli e iris, sumergiéndonos en un misma sensación de transparencia y suntuosidad”. Siguiendo las pista de las notas comunes del vino y el perfume, la bodega Viñas del Vero de Somontano (Huesca), lanzó al mercado en 2014 un perfume femenino basado en los aromas de su vino más emblemático, Viñas del Vero Gewürztraminer Colección. Una fragancia original basada en el aroma de la variedad de uva junto a esencias de bergamota, rosa, muguet y musk.



RECOMENDAMOS ESCUCHAR LA CANCIÓN DE THEA HJELMELAND “PERFUM” PARA ACOMPAÑAR LA LECTURA DE ESTE REPORTAJE.