

TRUFFE  
Façon  
Caviar

*La trufa con aspecto de caviar*

## *La trufa, un mito de la gastronomía.*



*La trufa, de sabor exquisito y delicado,  
pero de aroma poderoso,  
es uno de los productos más nobles  
con el cual nos obsequia la naturaleza,  
durante una temporada,  
desafortunadamente muy breve.*

*“La trufa no es afrodisíaca  
precisamente, pero en ciertas  
circunstancias puede hacer  
a la mujer más afectuosa  
y al hombre más amable”  
(Brillat Savarin)*

*Nadie lo había hecho antes:  
aportar sensualidad a la trufa.*



*El fascinante mundo de la trufa  
ha sido el mejor estímulo para intentar  
conseguir una forma inédita de elaborarla,  
que, sin perder ni su sabor ni su aroma  
inconfundibles, ofreciera al paladar  
una sensación melosa, sensual y única.*

*El reto no era  
mejorar la trufa.  
El reto era intentarlo  
por primera vez.*

*El caviar de trufa  
no es caviar. Es trufa.*



*Después de un intenso y apasionante  
período de pruebas, hemos logrado  
reproducir la forma, el color y la suavidad  
de otro mito gastronómico, el caviar.  
Ha nacido Truffe façon caviar, la trufa  
elaborada al 100% con Tuber Melanosporum.*

*Este descubrimiento  
gastronómico está  
llamado a situarse en  
primera línea de las  
mesas más selectas.*

*Truffe façon caviar, la trufa  
que se disfruta todo el año.*



*Truffe façon caviar se puede saborear  
todo el año, acompañando lo que  
más apetezca: huevos al plato, risotto,  
espuma de patata, foie "poëlé",  
salsa holandesa, de yogurt, de  
mantequilla, todo tipo de tartars, etc.*

*Truffe façon caviar*  
*Huevo poché y crema*  
*de patata con vainilla*



*Ingredientes para la crema de patata*

- *Patata BF-15*
- *Agua de la cocción de las patatas*
- *Nata líquida*
- *Vainilla Bourbon*
- *Aceite, sal y pimienta*

*Elaboración*

- *Infusionar la vainilla Bourbon con la nata líquida*
- *Introducir en la thermomix la patata cocida con un poco de agua de la cocción y triturar*
- *Posteriormente, introducir la nata infusionada*
- *Rectificar de sal y pimienta*
- *Pochar el huevo y colocarlo adecuadamente*
- *Hacerle un corte para que derrame la yema*
- *Añadir Truffe façon caviar*

*Truffe façon caviar*

*Vieira salteada con verduritas  
y yogurt con curry*



*Ingredientes*

- Mezclum
- Pistachos
- Vieira
- Verduritas al gusto
- Yogurt griego
- Curry

*Elaboración*

- Marcar la vieira en la plancha con las verduritas
- Mezclar el curry con el yogurt
- Aliñar el mezclum con una vinagreta de pistachos
- Montar un bouquet en el plato
- Colocar Truffe façon caviar encima de la vieira

*Truffe façon caviar*

*Timbal de calamarcitos y múrgulas,  
con foie-gras caramelizado y crema  
de guisantes*



*Ingredientes*

- *Guisantes congelados*
- *Agua embotellada*
- *Calamarcitos*
- *Múrgulas*
- *Cebolla de Figueres*
- *Foie-gras fresco*
- *Sal, pimienta, azúcar, hojas y aceite de menta*

*Elaboración*

- *Triturar los guisantes en la thermomix*
- *Mezclar con el agua, mientras está hirviendo*
- *Triturar el conjunto y rectificar de sal y pimienta*
- *Saltear los calamarcitos y las múrgulas, con la cebolla a punto de caramelo*
- *Agregar, en el último momento, unas hojas de menta y un poco de aceite de menta*

*Montaje del timbal*

- *Colocar primero el salteado de calamarcitos y múrgulas*
- *Colocar encima el foie, espolvorear con azúcar y quemar con un soplete*
- *Colocar encima Truffe façon caviar*
- *Agregar la crema de guisantes alrededor del timbal*

# A cipenser

TRUFFE  
Façon  
Caviar

---

*La trufa con aspecto de caviar*