

Santamaria no se aplica su propia receta

El chef de Sant Celoni utiliza aditivos industriales, cuyo uso por parte de otros cocineros ha denunciado



Milhojas de azafrán

RECETA DE SANTI SANTAMARIA

Ingredientes para 4 personas:

- 75 g de chocolate guanaja con 70% de cacao

Helado de azafrán

- 350 g de agua
- 325 g de nata
- 325 g de leche
- 10 yemas
- azafrán
- 25 g de dextrosa (azúcar especial)
- 125 g de **procrema**^{*} (estabilizante)
- 20 g de **glicerina**^{**}
- 200 g de azúcar

Jarabe de azafrán

- 100 g de infusión de agua con azafrán
- 200 g de tremolina (azúcar invertido especial)

Mousse de azafrán

- 1/2 l de leche
- 8 yemas de huevo
- 90 g de azúcar
- 50 g de harina
- azafrán
- 350 g de nata montada

(*) **Procrema** es una mezcla de aditivos industriales que contiene los emulsionantes E-401, E-471 y E-472a. Contiene también los estabilizantes E-412, E-407 y E-340.

(**) **La glicerina**, también llamada glicerol, es un aditivo, estabilizante y humectante, conocido como E-422.