

## BOLETÍN DE NOTICIAS ROBLES



	Titular	Medio	Pag
1	"La clave para seguir evolucionando es la ilusión por aprender"	MÁLAGA HOY	60
2	"La clave para seguir evolucionando es la ilusión por aprender"	Diario de Sevilla	60



60

VIERNES, 30 DE MAYO DE 2008 • Málaga hoy

## Cultura y Ocio

## GASTRONOMÍA

Con el chef José María Egaña



# “La clave para seguir evolucionando es la ilusión por aprender”

**Laura Robles**, sevillana, madre de tres hijos, vivió la pasión por la cocina desde la planta alta de Casa Robles, primer restaurante que su padre fundó en Sevilla



J. M. Egaña / SEVILLA

—¿Cómo empezas a trabajar en la cocina?

—Cuando terminé el colegio, no tengo claro qué quiero hacer. Mi padre me recomienda que haga un módulo de administración comercial. Al terminar, me di cuenta de que mi verdadera vocación era la cocina. Me matriculé en la escuela de hostelería de Heliópolis; sólo tenía que hacer Tecnología y Prácticas, dado que me convalidaban el resto de las asignaturas. Tuve bastante suerte, eran muy buenos tiempos de la escuela, con muy buenos profesores. Mucho de lo que hoy en día pongo en práctica lo aprendí de ellos. Tuve unas notas brillantes porque encontré mi camino, lo hacía encantada.

—¿Cuándo decides centrarte en la repostería?

—En los cocineros de nuestra casa no había ningún especialista en repostería. Empecé a hacer mis cosas, los viernes por la tarde que los tenía libres. Les daba a probar a los clientes fijos, los de siempre, que hacían de conejillos de indias. Cuando terminé en la escuela, salgo fuera a ampliar formación en la especialidad, porque aquí no hay escuelas especializadas en repostería. A base de

trabajo, de experimentar, voy teniendo mi propio recetario.

—¿Ha evolucionado la repostería?

—Creo que los postres han evolucionado mucho en el restaurante. El postre es el *remate final*. Antes se le daba poca importancia, ahora cada vez hay más restaurantes con postres elaborados en la propia casa. La clave para seguir evolucionando es tener la ilusión por aprender.

—Un consejo para quien se quiera dedicar a esta profesión.

—Ésta es una profesión que hay que tener muy clara, porque cuando todo el mundo se divierte tú tienes más trabajo. Hay que ponerle mucha ilusión, ganas, entusiasmo y, cada día, una idea nueva; transmitir en positivo a tu equipo. Si trabajas y las horas se hacen cortas es fantástico. A las chicas que están en esa edad, las animaría a que estudiaran hostelería, cocina, sala... Es un trabajo tan diferente, tan rico... Puedes aportar mucho, tener libertad creativa, pero, eso sí, cuando conoces las recetas de toda la vida. Toda la gente nueva quiere ser una estrella, pero cada uno de nosotros tenemos nuestra particularidad. Es importante adaptarnos siempre al gusto de los clientes, a esos sabores tradicionales, los gustos de ahora. Esto es como la moda, tú tienes que sa-

ber cómo va la tendencia, pero luego pones en práctica lo que tu cliente quiere.

—¿Y como mujer has tenido dificultades? ¿Qué consejo les darías a las mujeres que quieran dedicarse a la restauración?

—Yo no he tenido problemas, aunque el papel de la mujer trabajando es duro. Aparte de tener que luchar por ser una profesional, perfeccionarte, formarte, tienes además el papel de madre. Pero la clave para que todo salga adelante es la profesionalidad, seas hombre o mujer.

—Un restaurante que admires por su repostería.

—Me encanta la pastelería de Paco Torreblanca.

—Una anécdota.

—Relacionarme con los cocineros que admiraba cuando estudiaba era maravilloso. A ti te veía como un ídolo, en tu cocina, y ahora somos amigos. Cuando viene Juan Mari Arzak, igual. Con esfuerzo, tesón, inquietud, has conseguido lo que soñabas.

## LA RECETA DE LA SEMANA



## Cremoso de chocolate blanco con frutos rojos

Para cuatro personas:

Creinoso de chocolate blanco: 300 gramos de cobertura de chocolate blanco ■ 125 gramos de nata líquida ■ 125 gramos de leche ■ 50 g de yemas de huevo (2 yemas) ■ 1,5 gramos de hojas de gelatina (una y media hojas).

Sablé Bretón: 125 gramos de mantequilla ■ 100 gramos de azúcar en grano ■ 2 gramos de sal Maldon ■ 160 gramos de harina fuerte ■ 50 gramos de yemas de huevo (2 yemas) ■ 6 gramos de levadura en polvo.

Coulis de frambuesa: 250 gramos de pulpa de frambuesa ■ 75 gramos de agua ■ 60 gramos de azúcar en grano ■ Frutos rojos cortados o enteros.

Preparación:

Creinoso de chocolate blanco:

☉ Hacer una crema inglesa: Calentar en un cazo la nata, la leche y las yemas a fuego bajo, hasta obtener una temperatura de 80°C sin dejar de remover y evitando que hierva, porque se cuecen las yemas y la preparación se corta. Colar con un chino (colador en forma de cono) y reservar en un bol.

☉ Añadir la gelatina (previamente puesta en remojo con agua y hielo) y remover hasta que se disuelva.

☉ Trocear el chocolate blanco y ponerlo en un recipiente. Añadirle la mezcla anterior (la crema inglesa) y mezclar suavemente, disolviendo el chocolate, hasta que se obtenga una mezcla homogénea.

☉ Dejar enfriar e introducir en la nevera hasta que cuaje.

Sablé Bretón:

☉ Montar la mantequilla a

punto de pomada (que tenga una textura blanda y cremosa) con el azúcar y la sal, con una batidora, utilizando el accesorio de varillas. Añadir las yemas y mezclar bien.

☉ Si tenemos pala (accesorio para mezclar), sustituirla por la varilla; en caso contrario, seguir utilizando el accesorio de varillas.

☉ Incorporar la harina, la levadura y mezclar bien. Enfriar un poco, estirar con un rodillo y hacer pequeñas bolitas.

☉ Disponerlas en una bandeja de horno engrasada, o en papel y hornear unos 10 minutos a 180°C, hasta que estén doradas.

Coulis de frambuesa:

☉ Hacer un almibar con el agua y el azúcar. Dejar enfriar y mezclar con la pulpa de frambuesa.

Montaje:

☉ En una copa colocar un poco de coulis de frambuesa. Después unos trozos de Sablé Bretón, seguidamente varios tipos de frutos rojos cortados o enteros.

☉ Por último un poco de cremoso de chocolate utilizando una manga pastelera.

☉ Decorar con un caramelo de frambuesa o como se desee.

TRUCOS Y CONSEJOS:

☉ La pulpa de frambuesa puede hacerse batiendo las frambuesas y colándola. Podemos utilizar otras frutas como fresas, moras, mango, etcétera.



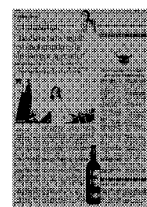
## LA CATA

## Marques de Arienzo

La combinación de 95% Tempranillo y 5% Mazuelo y Graciano le confiere un marcado equilibrio y *bouquet*. Tiene una crianza de 18 meses en barrica y una maduración en bo-

tella de 1 año. Este crianza se caracteriza por su gran personalidad, color rubí brillante y redondez en el paladar.

josemari@restauranteoriza.com  
www.restauranteoriza.com



60

VIERNES 30 DE MAYO DE 2008 • Diario de Sevilla

Cultura y Ocio

PLACAS FRENCOLINA

Con el chef **José María Egaña**



# “La clave para seguir evolucionando es la ilusión por aprender”

**Laura Robles**, sevillana, madre de tres hijos, vivió la pasión por la cocina desde la planta alta de Casa Robles, el primer restaurante que su padre fundó en Sevilla



J. M. Egaña / SEVILLA

**—¿Cómo empezas a trabajar en la cocina?**

—Cuando terminé el colegio, no tengo claro qué quiero hacer. Mi padre me recomienda que haga un módulo de administración comercial. Al terminar, me di cuenta de que mi verdadera vocación era la cocina. Me matriculé en la escuela de hostelería de Heliópolis; sólo tenía que hacer Tecnología y Prácticas, dado que me convalidaban el resto de las asignaturas. Tuve bastante suerte, eran muy buenos tiempos de la escuela, con muy buenos profesores. Mucho de lo que hoy en día pongo en práctica lo aprendí de ellos. Tuve unas notas brillantes porque encontré mi camino, lo hacía encantada.

**—¿Cuándo decides centrarte en la repostería?**

—En los cocineros de nuestra casa no había ningún especialista en repostería. Empecé a hacer mis cositas, los viernes por la tarde que los tenía libres. Les daba a probar a los clientes fijos, los de siempre, que hacían de conejillos de indias. Cuando terminé en la escuela, salgo fuera a ampliar formación en la especialidad, porque aquí no hay escuelas especializadas en repostería. A base de

trabajo, de experimentar, voy teniendo mi propio recetario.

**—¿Ha evolucionado la repostería?**

—Creo que los postres han evolucionado mucho en el restaurante. El postre es el *remate final*. Antes se le daba poca importancia, ahora cada vez hay más restaurantes con postres elaborados en la propia casa. La clave para seguir evolucionando es tener la ilusión por aprender.

**—Un consejo para quien se quiera dedicar a esta profesión.**

—Ésta es una profesión que hay que tener muy clara, porque cuando todo el mundo se divierte tú tienes más trabajo. Hay que ponerle mucha ilusión, ganas, entusiasmo y, cada día, una idea nueva; transmitir en positivo a tu equipo. Si trabajas y las horas se hacen cortas es fantástico. A las chicas que están en esa edad, las animaría a que estudiaran hostelería, cocina, sala... Es un trabajo tan diferente, tan rico... Puedes aportar mucho, tener libertad creativa, pero, eso sí, cuando conoces las recetas de toda la vida. Toda la gente nueva quiere ser una estrella, pero cada uno de nosotros tenemos nuestra particularidad. Es importante adaptarnos siempre al gusto de los clientes, a esos sabores tradicionales, los gustos de ahora. Esto es como la moda, tú tienes que sa-

ber cómo va la tendencia, pero luego pones en práctica lo que tu cliente quiere.

**—¿Y como mujer has tenido dificultades? ¿Qué consejo les darías a las mujeres que quieran dedicarse a la restauración?**

—Yo no he tenido problemas, aunque el papel de la mujer trabajando es duro. Aparte de tener que luchar por ser una profesional, perfeccionarte, formarte, tienes además el papel de madre. Pero la clave para que todo salga adelante es la profesionalidad, seas hombre o mujer.

**—Un restaurante que admires por su repostería.**

—Me encanta la pastelería de Paco Torreblanca.

**—Una anécdota.**

—Relacionarme con los cocineros que admiraba cuando estudiaba era maravilloso. A ti te veía como un ídolo, en tu cocina, y ahora somos amigos. Cuando viene Juan Mari Arzak, igual. Con esfuerzo, tesón, inquietud, has conseguido lo que soñabas.

LA RECETA DE LA SEMANA



## Cremoso de chocolate blanco con frutos rojos

**Para cuatro personas:**

Creemoso de chocolate blanco: 300 gramos de cobertura de chocolate blanco ■ 125 gramos de nata líquida ■ 125 gramos de leche ■ 50 g de yemas de huevo (2 yemas) ■ 1,5 gramos de hojas de gelatina (una y media hojas).

Sablé Bretón: 125 gramos de mantequilla ■ 100 gramos de azúcar en grano ■ 2 gramos de sal Maldon ■ 160 gramos de harina fuerte ■ 50 gramos de yemas de huevo (2 yemas) ■ 6 gramos de levadura en polvo.

Coulis de frambuesa: 250 gramos de pulpa de frambuesa ■ 75 gramos de agua ■ 60 gramos de azúcar en grano ■ Frutos rojos cortados o enteros.

**Preparación:**

**Creemoso de chocolate blanco:**

☉ Hacer una crema inglesa: Calentar en un cazo la nata, la leche y las yemas a fuego bajo, hasta obtener una temperatura de 80°C sin dejar de remover y evitando que hierva, porque se cuecen las yemas y la preparación se corta. Colar con un chino (colador en forma de cono) y reservar en un bol.

☉ Añadir la gelatina (previamente puesta en remojo con agua y hielo) y remover hasta que se disuelva.

☉ Trocear el chocolate blanco y ponerlo en un recipiente. Añadirle la mezcla anterior (la crema inglesa) y mezclar suavemente, disolviendo el chocolate, hasta que se obtenga una mezcla homogénea.

☉ Dejar enfriar e introducir en la nevera hasta que cuaje.

**Sablé Bretón:**

☉ Montar la mantequilla a

punto de pomada (que tenga una textura blanda y cremosa) con el azúcar y la sal, con una batidora, utilizando el accesorio de varillas. Añadir las yemas y mezclar bien.

☉ Si tenemos pala (accesorio para mezclar), sustituirla por la varilla; en caso contrario, seguir utilizando el accesorio de varillas.

☉ Incorporar la harina, la levadura y mezclar bien. Enfriar un poco, estirar con un rodillo y hacer pequeñas bolitas.

☉ Disponerlas en una bandeja de horno engrasada, o en papel y hornear unos 10 minutos a 180°C, hasta que estén doradas.

**Coulis de frambuesa:**

☉ Hacer un almibar con el agua y el azúcar. Dejar enfriar y mezclar con la pulpa de frambuesa.

**Montaje:**

☉ En una copa colocar un poco de coulis de frambuesa. Después unos trozos de Sablé Bretón, seguidamente varios tipos de frutos rojos cortados o enteros.

☉ Por último un poco de cremoso de chocolate utilizando una manga pastelera.

☉ Decorar con un caramelo de frambuesa o como se desee.

**TRUCOS Y CONSEJOS:**

☉ La pulpa de frambuesa puede hacerse batiendo las frambuesas y colándola. Podemos utilizar otras frutas como fresas, moras, mango, etcétera.



LA CATÁ

### Marques de Arienzo

La combinación de 95% Tempranillo y 5% Mazuelo y Graciano le confiere un marcado equilibrio y bouquet. Tiene una crianza de 18 meses en barrica y una maduración en bo-

tella de 1 año. Este crianza se caracteriza por su gran personalidad, color rubí brillante y redondez en el paladar.

josemari@restauranteoriza.com  
www.restauranteoriza.com