ELITE®

WWW.ELITE-MX.COM

PURIFICACION GARCIA

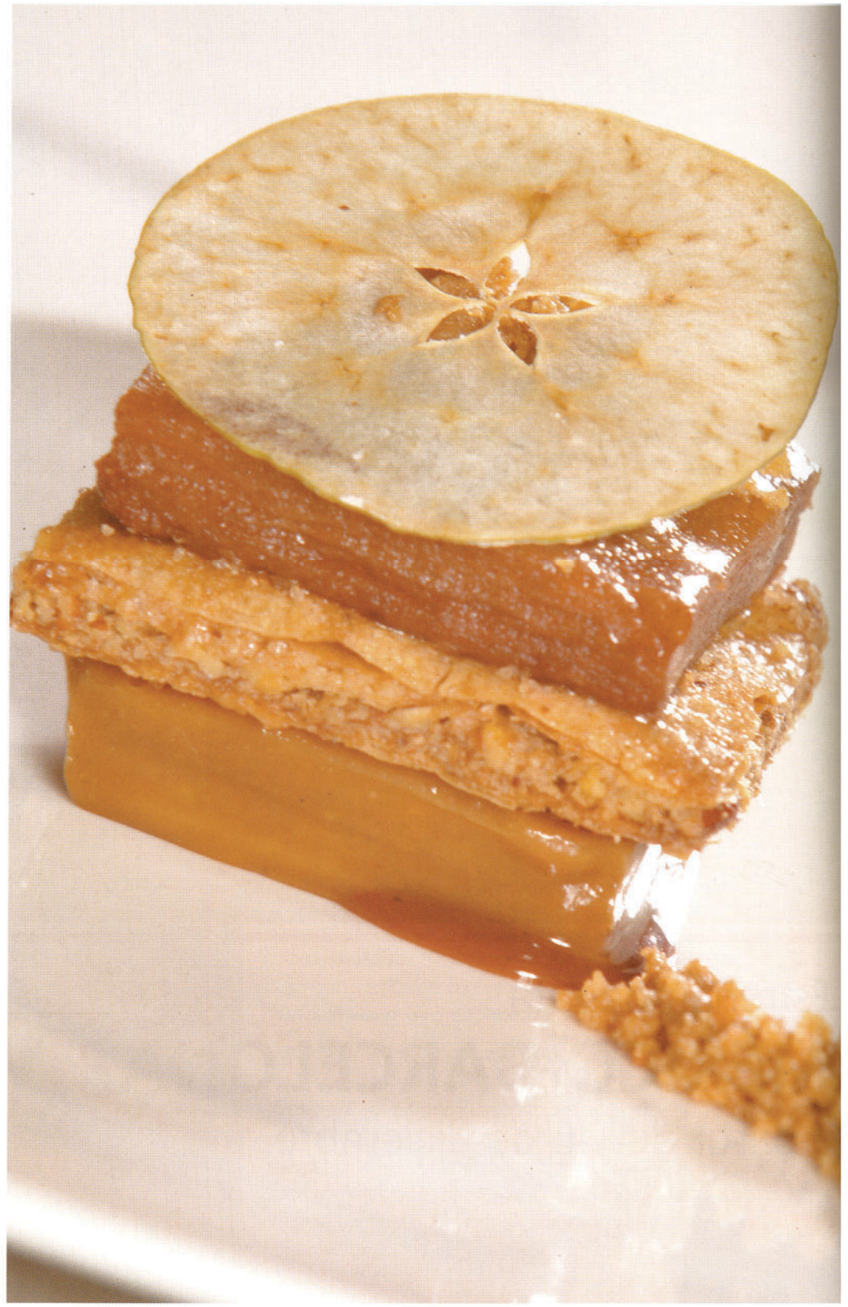
UNCOVER

MEX	$ 30.00
US	$ 4.99
UK	£ 2.90
CANADA	$ 7.50
FRANCE	€ 4.70
SPAIN	€ 4.70

Chef Sonia Arias
Fotos: Jaime Navarro / Charly Ramos

Un Dulce Encanto

Lograr encantar al paladar con un postre va más allá de la mera combinación de los sabores; son colores, texturas, temperaturas y aromas que se mezclan al calor de la sensibilidad del creador, única y determinante para hacer de ésta una experiencia sin igual



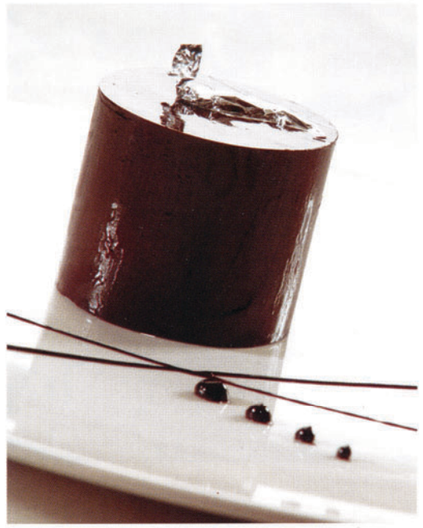
Un postre es la expresión de su creador, que va a producir placer y se queda en el comensal para siempre. Para llamarse postre debe ser "sabroso", después, viene todo lo demás, pero si no lo es, no va a tocar el corazón. Debe dejar una sensación placentera, y lo único que la provoca es su sabor y, aunque pasen años, siempre se va a recordar.

La clave secreta para crear un postre es la "sensibilidad", aquella cualidad de los chefs que no se puede comprar o adquirir, con ella se nace. Posteriormente, con la práctica podremos introducir las técnicas aprendidas pero, en el momento que desaparece la pasión, desaparece la creación.

En un buen postre, las texturas y temperaturas están balanceadas e integradas; qué mejor ejemplo que un clásico *pie de manzana a la mode* (pie de manzana calientito con helado de vainilla), donde se combina lo frío con lo caliente, lo crujiente con lo cremoso, creando contrastes equilibrados. Un postre sencillo y delicioso de ayer, hoy y siempre.

Para finalizar, hay que enfocarse en la imagen; muy importante, ya que es la introducción a la seducción de los sentidos; como dice la frase "de la vista nace el amor", y la vista es lo primero que nos producirá el antojo.

¿De dónde viene la inspiración? Viene de los sabores, los aromas, los recuerdos, las experiencias... De todo lo que nos rodea. Cada chef tiene su método para diseñar platillos. En mi caso, en lo primero que pienso para crear un postre es en el *sabor principal*, seguido por los sabores secundarios, que aportarán acentos, contrastes y aromas. Los sabores se pueden mezclar para obtener resultados diversos, con un sin fin de combinaciones exóticas e inimaginables, que darán así la personalidad del postre.



Una vez descubierto el maridaje de sabores, empieza el desarrollo de las texturas y sus temperaturas. Las texturas aportan matices mediante el empleo de lo crujiente, cremoso, esponjoso, gelatinoso, galletoso... Mientras que las temperaturas dan las sensaciones de calidez y frescura.

Mas no debemos comprometer el sabor por la imagen, ya que el paladar es nuestro objetivo para llegar directo al corazón, y siempre va al final, como el final feliz de un cuento, por eso, una buena comida, siempre se cierra con lo mejor.
Voilà!!! E