

En japonés, *nama* significa «fresco», en el sentido de «crudo». No es ningún secreto: ¡los japoneses se vuelven locos con el chocolate! Pero en Japón, durante los cinco meses de verano, la temperatura y la humedad tropicales no facilitan ni la conservación ni el consumo de este producto estimulante de la sed, graso y algunas veces azucarado. De modo que los japoneses se inspiraron en el helado de chocolate para crear un bombón fresco, sin baño de cobertura, que se vende en vitrina refrigerada y en ocasiones se congela. Recién salido de la nevera o del congelador, el chocolate ni se blanquea ni presenta problemas de conservación o de fundido. Me sorprende que, a estas alturas, los chocolateros franceses todavía no hayan hecho suya esta concepción del chocolate. De hecho, no resulta demasiado diferente de nuestra tradicional trufa de ganache, que tan solo se reboza en polvo de cacao. Estas ganaches cremosas y extraordinariamente frescas tienen su lugar. ¡Atrévamonos a cambiar un poquito de perspectiva!

NAMACHOCO

LA VÍSPERA

Elaborar la ganache cremosa y las placas de chocolate.

EL MISMO DÍA

Cortar y decorar.

PARA 1 MARCO CUADRADO DE 18 CM DE LADO

7 g de piel de lima (sin el albedo)	1,4 %
300 g de leche semidesnatada	60 %
25 g de azúcar invertido	5 %
5 g de azúcar extrafino	1 %
3 g de pectina X58	0,6 %
150 g de chocolate negro Nyangbo 68 %	30 %
10 g de zumo de lima	2 %

300 g de chocolate negro Nyangbo 68 %

GANACHE CREMOSA CON LIMA

Retirar la piel de la lima con el rallador de cítricos.

En un cazo, llevar la leche a ebullición junto con la piel de lima, tapar y dejar infusionar durante 10-15 minutos. Colar y completar con más leche hasta igualar el peso inicial. Añadir el azúcar invertido y luego la mezcla de azúcar y pectina en forma de lluvia sin dejar de remover. Llevar el conjunto a ebullición. Verter la mezcla poco a poco sobre el chocolate, emulsionar con ayuda de una lengua pastelera y batir en cuanto sea posible para completar la emulsión. Agregar el zumo de lima y batir de nuevo.

MONTAJE Y ACABADO

LA VÍSPERA – Elaborar la ganache cremosa y verter de inmediato en un marco de pastelería de acero inoxidable y 18 cm de lado. Dejar cristalizar durante 24 horas en la nevera.

Arrugar una hoja de papel de horno y luego desplegarla y alisarla lo máximo posible. Extender una capa fina de chocolate Nyangbo precristalizado sobre la hoja arrugada y, antes de que cristalice por completo, cortar cuadrados de 30 mm de lado. Extender también una fina lámina de chocolate entre dos hojas de papel guitarra y dejar cristalizar.

EL MISMO DÍA POR LA MAÑANA – Desmoldar la ganache y cortar cuadrados de 22,5 mm de lado.

Pegar un cuadrado de chocolate de aspecto arrugado en un lado de cada cuadradito de ganache y un fragmento de la lámina de chocolate en el otro.

Una receta sorprendente, pues el lugar de la nata y la mantequilla lo ocupan la leche y el zumo de lima. La textura se consigue gracias a la pectina X58 (ver página 67), ingrediente poco habitual en las ganaches tradicionales. La pectina nos aporta un estupendo fundente, siempre que se haya obtenido una emulsión perfecta. El resultado final es una textura elástica, pero con esa mencionada cualidad fundente en boca. Para describir el proceso, se habla de *comportamiento reofluidificante*: sometida a una fuerza mecánica (*reo*), la textura se fluidifica. También habríamos podido utilizar carragenanos iota, cuyas propiedades son análogas. Y no hay aquí baño de cobertura,

sino solo dos finísimos fragmentos de chocolate para poder manipular con facilidad las trufas. Comparada con la ganache elaborada en marco (de Nyangbo) que se utiliza en nuestros bombones, esta versión presenta una reducción energética del 77 %, debida a la bajada considerable del contenido en lípidos (de un 90 %, un 92 % de los cuales son ácidos grasos saturados). Y también disminuye el contenido en glúcidos (en torno a un 40 %). Todo un logro, tanto gustativo como nutricional. Por último, el frescor de la lima gana protagonismo gracias a la ligereza de la leche, en lugar de quedar ahogado por la pesadez de la nata.

