El mejor pan de muerto en CDMX

Testal

● Hasta el 4 de noviembre podrás disfrutar de esta dulce tradición que, por segunda ocasión, llega a Testal en cuatro variedades: tradicional, montado con nata batida, preparado con dulce de calabaza y crema de queso y relleno de nata natural.

Dirección: Dolores 16-C, col. Centro / **Tel:** 55101358
Instagram: @restaurante_testal
Horario: dom-mar 8-19 hrs. mié-sáb 8-22 hrs.

Café Ruta de la Seda

● Al sur de la ciudad se encuentra esta pastelería orgánica que, además de tener un rico pan de muerto con azahar, presentan el típico pan de yema oaxaqueño perfumado con ron añejo y decorado con azúcar perlada.

Dirección: Aurora 1 esq. Pino, Barrio de Santa Catarina, Coyoacán
Tel: 38694888
Instagram: @rutadelasedamx
Horario: lun-dom 8-22 hrs.

Panadería Rosetta

● Los panes creados por la chef Elena Reygadas son sinónimo de calidad, y el pan de muerto no podía ser la excepción. Desde septiembre, ya se encuentra disponible en todas sus sucursales esta belleza azucarada con un toque de fragante romero.

Dirección: Havre 73, col. Juárez
Tel: 52077065
Instagram: @panaderiarosetta
Horario: lun-sáb 7-21 hrs. dom 7:30-18 hrs.

Fonda Garufa

● Uno de los panes de muerto que se han coronado como favoritos del público se encuentra en Fonda Garufa. Está aromatizado con flores de azahar o esencia de naranja que puedes acompañar con helado, nata e incluso, con mole negro.

Dirección: Michoacán 93, col. Condesa
Tel: 52868295
Instagram: @fondagarufamx
Twitter: @fondagarufa
Horario: lun-dom 8-1 hrs.

Café Once\28

● En el corazón de Azcapotzalco se ubica Once28, que sorprende con sus originales propuestas. Esta temporada prepararon un pan de muerto bañado con chocolate y relleno de crema de cítricos, gelée de frutos rojos y reducción de jamaica.

Dirección: Av. Azcapotzalco 722-D, Centro de Azcapotzalco
Tel: 53539843
Instagram: @cafeonce28
Horario: lun-vie 8-21 hrs. sáb-dom 9-18 hrs.

La Riviera Maya se llena de sabor

Wine & Food Festival celebra su 10º aniversario a través de momentos exquisitos

FOTOS: CORTESÍA

En Wines of the World: Tasting Market Star, podrás degustar y comprar vinos mexicanos.

MARÍA DEL CARMEN HERNÁNDEZ
maria.hernandezg@clabsa.com.mx

Del 31 de octubre al 11 de noviembre se realizará la décima edición de uno de los festivales gastronómicos más reconocidos de México: Wine & Food Festival. "Probablemente sea la edición más divertida y especial. Debido a que es el décimo aniversario van a haber muchas fiestas y eventos", mencionó en entrevista David Amar, CEO y fundador del festival sibarita.

Para conmemorar tan importante aniversario, además de reunir a los chefs y sommeliers más destacados del momento —como ya es costumbre—, se tienen preparadas diversas actividades a lo largo de la Riviera Maya que van desde espectaculares cenas y *rooftop parties* hasta un paseo a bordo de una embarcación. "Esta edición queremos mostrar lo mejor de todo el destino, no solo Cancún. Que el mundo vea que en toda la Riviera hay un nivel de innovación gastronómica increíble", comentó David; pues a diferencia de ediciones pasadas, las cenas y eventos se realizarán en sedes como Tulum, Isla Mujeres y Playa del Carmen.

Otra de las sorpresas que le esperan a los asistentes es la participación, por primera vez, de una ciudad internacional invitada. Se trata de Montreal, un destino que se lucirá a través de una experiencia gastronómica para mostrar lo mejor de su escena foodie. Los encargados de la hazaña serán los reconocidos chefs Charles-Antoine Crète, Derek Dammann y Gonzalo Torrado. "Decidimos invitar a Montreal con sus mejores chefs. Me da mucho orgullo porque yo soy originario de ahí", añadió David.

Solo para enófilos

Si bien el festival *per se* se realizará del 31 de octubre al 4 de noviembre, el fin de semana del 10 y 11 de noviembre se llevará a cabo, también por primera vez y en conjunto con el Consejo Mexicano Vitivinícola, *Wines of the World: tasting market star*, un evento dedicado a la degustación y compra de vinos y productos gourmet mexicanos e internacionales.

"Cada año hacemos un evento llamado *World Tasting Village* pero, por tratarse de la décima edición, quisimos innovar y crear un evento similar pero cuyo protagonista es el vino.

"El proyecto lo planeamos con el Consejo Mexicano Vitivinícola y se hará en The Grand at Moon Palace Cancún. Participarán alrededor de 12 bodegas mexicanas y algunos restaurantes", concluyó David.

Para más información y compra de boletos, puedes visitar la página: *www.wineandfoodfest.com* ●

Una de las cenas más esperadas es Star Chefs of México, en la que participarán 15 cocineros.

La reina de la temporada

Lánzate al mercado más cercano por calabazas para preparar sencillos y deliciosos postres

MARÍA DEL CARMEN HERNÁNDEZ
maria.hernandezg@clabsa.com.mx
Fotos: **LUIS SANDOVAL**

Con el día de Muertos a la vuelta de la esquina, las calabazas hacen acto de presencia en las tiendas y mercados. Las criollas, de color verde que se preparan en tacha; las halloween o brujita, que se utilizan como elemento decorativo o para hacer pay; las de castilla, para hacerlas en dulce; los chilacayotes para tallar calaveras o preparar agua fresca con piloncillo y las mantequilla para hacer sopas y preparaciones saladas, son algunas de las variedades que puedes encontrar.

Más allá de la calabaza en tacha o el pay, existen múltiples preparaciones que podemos cocinar con este sencillo pero delicioso ingrediente. "Es cuestión de creatividad. Puedes hacer desde un simple mousse o sopa hasta unas galletas. Busca siempre hacer algo variado dentro de lo tradicional", menciona el chef Tomás Hernández de Pastelería Amado.

Calabazas para principiantes

Si ya decidiste cocinar con calabaza, es importante saber escogerla. A diferencia de otros vegetales a los que les "clavas la uña" o a simple vista sabes si están buenos o no, la calabaza, al ser de cáscara dura, resulta más complicada de elegir. En este caso te puedes fijar en otros detalles como partes blandas o decoloraciones; el peso también es clave, aunque debes de tener en cuenta que con algunas calabazas no importa qué tan grandes y pesadas sean, pues resultan ser huecas. Y si de plano no sabes qué variedad de calabaza elegir, Tomás recomienda siempre la de castilla, pues además de ser económica, es la qué más sabor conserva.

Ok, ya tienes tu calabaza y estás listo para cocinar con ella, por lo que necesitas hacerla puré. Milagrosamente ya la cortaste y estás entre hervirla o cocerla al vapor. Sin embargo, la mejor manera de lograr un puré perfecto es en el horno.

"No es recomendable hervirla o cocerla en la estufa. Es mejor hornearla para que su sabor se concentre. Después de lavarla bien y sacarle las semillas, divídela en 10 o 12 partes iguales, colócalas en una charola y espolvoréalas con azúcar mascabado. De 20 a 30 gramos por pieza y hornea. No importa si se quema parte de la cáscara, una vez lista, retira la pulpa, muele en una licuadora y pásala por un colador chino para obtener un puré fino", recomienda Tomás.

Ya con tu puré listísimo, puedes comenzar a cocinar de inmediato o, bien, apartar un poco y preparar un mousse que puedes aprovechar para decorar tus postres. "Prepara una compota con especias. Clavo, nuez moscada y canela. Añade crema para batir y mezcla en forma envolvente, te servirá como decoración o para cubrir tu pay o cheesecake", aconseja Tomás.

No hay como aprovechar los ingredientes lo más que se pueda, así es que no deseches las pepitas: límpialas, tuéstalas y disfrútalas.

"Puedes hornearlas o asarlas con todo y cáscara. Una vez listas, ábrelas y saca la pepita, tuesta y dale el uso que quieras", recomienda Tomás. ●

Panqué de calabaza

1 porción • 80 minutos

Ingredientes

450 gr de harina
20 gr de polvo para hornear
10 gr de bicarbonato
2 gr de canela molida
1 gr de jengibre rallado
1 gr de nuez moscada
1 pizca de sal
300 gr de azúcar mascabado
300 ml de aceite
400 gr de puré de calabaza
60 gr de nuez picada
Para la cobertura
400 gr de chocolate blanco
Colorante vegetal naranja
c/s de pepitas

Preparación

Precalienta el horno a 160 °C.
En un bowl, coloca el huevo y el azúcar. Bate a punto de listón. Añade la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato y las especias. Mezcla y agrega el puré de calabaza y la nuez picada.
Por último, y sin dejar de batir, añade el aceite en forma de "hilo".
Vierte la mezcla en un par de moldes para panqué previamente engrasados y enharinados y, hornea durante 60 minutos.
Deja enfriar sobre una rejilla.
Para la cobertura
Mezcla el chocolate blanco con un par de gotas de colorante vegetal naranja. Puedes agregar más colorante dependiendo de la tonalidad que desees lograr. Vierte la cobertura de chocolate sobre los panqués y decora con un poco de pepitas.

FOTO: @PASTELERIAAMADO

Pastelería Amado
Dirección: Campos Elíseos 204, col. Polanco. Al interior del hotel Hyatt Regency México City
Tel: 50831234
Instagram: @pasteleriaamado
Horario: lun-dom 6-22 hrs.

Galletas de calabaza

50 porciones • 35 minutos

Ingredientes

750 gr de mantequilla a temperatura ambiente
750 gr de azúcar mascabado
1050 gr de harina
15 gr de bicarbonato de sodio
20 gr de canela molida
10 gr de nuez moscada
9 huevos
600 gr de arándanos deshidratados
400 gr de puré de calabaza
c/s de hojuelas de maíz semitrituradas

Preparación

Precalienta el horno a 180 ° C.
En un bowl, acrema la mantequilla y el azúcar. Una vez listo, incorpora el huevo, la harina, el bicarbonato y las especias.
Por último, agrega el puré de calabaza y los arándanos.
Mezcla hasta incorporar todos los ingredientes.
Con la mezcla, forma bolitas de aproximadamente 50 gramos cada una y empanízalas con las hojuelas de maíz para lograr una consistencia crujiente.
Acomoda las bolitas en una charola para hornear forrada con papel estrella o encerado y hornea durante 15 minutos.

Cheesecake de calabaza

10 porciones • 70 minutos

Ingredientes

Para la costra de pepita
105 gr de harina
20 gr de azúcar mascabado
2 g de sal
15 ml de agua fría
40 gr de mantequilla a temperatura ambiente
60 gr de pepita molida
Para el relleno
240 gr de queso crema
40 ml de crema agria
100 gr de azúcar
2 huevos
400 gr de puré de calabaza
1 gr de canela molida
2 gr de jengibre molido
1 pizca de clavo molido

Preparación

Para la costra de pepita
Precalienta el horno a 180 °C.
En un bowl, mezcla todos los ingredientes hasta conseguir una masita arenosa; acomódala en el fondo de los moldes para cheesecake. La base tiene que quedar bien "apretada" y ser de un par de milímetros de grosor.
Hornea durante 10 minutos y aparta.
Para el relleno
Precalienta el horno a 100 °C.
En una licuadora mezcla el queso crema, la crema agria, el azúcar, los huevos, el puré de calabaza y las especias. Licúa y reparte en los moldes.
En una pavera coloca un poco de agua caliente y, sobre la rejilla, acomoda los moldes de cheesecake. Hornea durante 50 minutos a baño María.
Deja enfriar sobre una rejilla y refrigera.

Pay de calabaza (en portada)

2 porciones • 80 minutos

Ingredientes

Para la corteza de pay
400 gr de harina
3 gr de sal
180 gr de mantequilla a temperatura ambiente
50 gr de azúcar glass
1 yema de huevo
60 ml de agua helada

Para el relleno
400 gr de puré de calabaza
3 huevos
100 gr de azúcar mascabado
250 ml de crema para batir
1 cda de harina
1 cdta de canela molida
1/4 cdta de jengibre rallado
1/4 cdta de nuez moscada
1/8 cdta de clavo molido

Para decorar
200 gr de puré de calabaza
200 gr de crema para batir
1 pizca de canela
1 pizca de nuez moscada
1 pizca de clavo
c/s flores comestibles

Preparación

Para la corteza
En un bowl, coloca la harina, sal, mantequilla, azúcar glass y la yema de huevo. Mezcla con la ayuda de una batidora hasta conseguir una consistencia arenosa. Una vez que esté lista, añade el agua helada e integra.
Sobre una superficie limpia y enharinada, extiende la masa con la ayuda de un rodillo, hasta conseguir una circunferencia de dos milímetros de grosor.
Forra la base de un molde de 23 centímetros de diámetro y aparta.

Para el relleno
Precalienta el horno a 180 °C.
En un bowl, coloca el puré de calabaza y el azúcar. Acrema y añade los huevos, la crema para batir, la harina y las especias. Mezcla hasta conseguir una consistencia semilíquida.
Vierte la mezcla sobre el molde con la costra y hornea durante 35 minutos. Para saber si ya está listo el pay, toca ligeramente el relleno: si este continúa blando, lo puedes dejar cocer durante unos minutos más.
Una vez listo, retira del horno y deja enfriar sobre una rejilla y refrigera.

Para decorar
En un bowl, coloca la crema para batir, el puré de calabaza y las especias. Bate hasta formar "picos". Con la ayuda de una manga, decora el pay a tu gusto y finaliza con algunos pétalos de cempasúchil.

FOTOS: ISTOCK

Vinícola en Tinta

Por **CARLOS BORBOA**
@Carlos_Borboa
carlos.borboa.s@gmail.com

En la tierra del sake

Los nipones utilizan una palabra para describir la prefectura de Mie: "UMASHIKUNI", el estado delicioso... Es cierto, a lo largo de bahías y valles de esta demarcación japonesa, es posible percibir una profunda y arraigada cultura gastronómica asociada a la pesca artesanal, a la ganadería y a la agricultura. ¡Sí!, Mie es sinónimo de ostras, langostas espinosas, fugu, abulón, té verde, arroz, carne matsusaka y, por supuesto, sake.

La semana pasada Mie alojó la primera edición del Sake Selection by Concours Mondial, campeonato organizado por Vinopres y la Japan External Trade Organization con el propósito de reconocer a los mejores nihon-shu, es decir, los más destacados sakes elaborados en territorio nipón. Además de probar más de 600 ejemplares procedentes de 45 prefecturas de Japón, el concurso me permitió conocer el proceso productivo de esta icónica bebida junto a sus propios artífices.

Ya les había platicado que el sake no es un "vino de arroz", como erróneamente suele llamarse, y tampoco un destilado. "El sake es una bebida alcohólica fermentada que debe categorizarse como tal, como sake; su proceso productivo es muy complejo y realmente distinto al del vino o la cerveza", afirma Arata Gensaka, presidente de Gensaka Sake Brewing, una de las últimas casas que siguen elaborando de acuerdo con el método tradicional.

¿Ingredientes? Todo confluye alrededor de *Mizu*: agua, *Kome*: arroz, y *Waza*: técnica. Me explicaba el señor Gensaka que el arroz es fundamental en la producción del fermentado; cerca de 50 variedades se consideran dignas para la elaboración de sake: *yamadanishiki, aiyama, dewanosato, kuranohana*... Sin embargo, el agua es el verdadero elemento clave. El 80% de la composición final del sake es agua, mientras que el 20% restante representa alcohol, azúcares, aminoácidos y otros compuestos. Relevante, ¿a poco no?

El proceso inicia con una técnica de "purificación", mediante la cual los granos de arroz se pulen para remover germen y capas exteriores, ricos en proteínas, grasas, vitaminas y otros nutrientes que, en exceso, podrían arruinar los aromas y sabores del fermentado. El grado de pulimiento, denominado *seimai-buai*, es determinante para el tipo y calidad de sake que se desea producir.

Después de purificarse, los granos se lavan, remojan, drenan y cuecen a vapor. Una pequeña parte de éstos se destina a la preparación del *koji*, hongo que detona la fermentación controlada del arroz junto con otras levaduras. Dependiendo del estilo deseado, la masa fermentativa (llamada *moromi*) puede adicionarse con alcohol, glucosa o azúcar antes de prensarse. El líquido resultante, en ocasiones diluido con agua, posee un contenido de alcohol de entre 14 y 20 por ciento.

¿Tipos de sake? Las posibilidades son amplísimas: pasteurizados o no pasteurizados, filtrados, diluidos, espumosos... No se preocupe, le seguiré contando la próxima semana. ●

—Carlos Borboa es periodista gastronómico, sommelier certificado y juez internacional de vinos y destilados.

CORTESÍA

$1,170.00
ULTRAMARINO.COM

Kozaemon Junmai Daiginjo
Arroz Aiyama y Yamadanishiki
Zona de producción: Gifu, Japón.
Vista: cristalino, limpio y brillante.
Nariz: intensos aromas frutales y cítricos, con un fondo de flores blancas, piña madura, litchi, melón y recuerdos de nuez.
Boca: armónico y equilibrado, con acidez refrescante. Limpio, sutil y umami, con mucha fruta y grano en retronasal.