

SUBLIMOTION

Paco Roncero | Eduardo González



SUBLIMOTION

Paco Roncero | Eduardo González



















12	PRÓLOGO
20	INTRODUCCIÓN
24	LA UNIÓN HACE LA FUERZA
35	LOCALIZACIÓN
37	EVOLUCIÓN
55	CREACIÓN: TÉCNICA Y TECNOLOGÍA
71	ACCESO A LA SALA
79	ESCENAS
83	Entrada
93	Bienvenida
103	Champán
113	Océano
121	Huerto
137	Chaplin / Japón
151	Gafas
161	Orient Express
173	Cabaret / Stork Club
185	Aerolíneas
197	Circusland / México
215	Infierno
227	Postres
245	Disco Ibiza
253	EL EQUIPO
273	RECETAS
321	AGRADECIMIENTOS

Índice

Prólogo

Sublimotion es, sin duda, la sublimación de la incorporación de la gastronomía y de la cocina al mundo del arte y de la cultura.

Un proyecto compartido por un artista de la cocina, un auténtico innovador, Paco Roncero; un genio en la creación y en la producción de eventos y espectáculos, Eduardo Gonzáles; y Carmen Matutes, hija de un gran empresario que, también, ha sabido innovar en el mundo de la hostelería y de la restauración.

En el marco de la iniciativa de los grandes hoteles que se estaban creando en Ibiza, el Hard Rock y el Ushuaïa, los tres pensaron en la posibilidad de incorporar una creación original, distinta y de altísimo nivel a la vida de uno de los destinos turísticos más valorados del mundo.

Y así nació Sublimotion. La idea original era que las personas que acudieran a la mesa disfrutaran con los cinco sentidos y vivieran una experiencia única que combinase belleza plástica, música y gastronomía, cuidando al máximo la estética de los elementos virtuales y de cada detalle, incluso en los «hábitos» del personal que recibe y atiende a los comensales. También en esa mesa única para 12 comensales.

Cada año, Sublimotion se ha ido renovando con la creación de distintas escenas, que situaban al comensal en un lugar, en un contexto, para que tuviera la oportunidad de disfrutar más con cada uno de los platos. Y al mismo tiempo también la música ha evolucionado, al principio más conocida y, al final, una música creada especialmente para la cena.

De esta forma, nace «la mesa más cara del mundo». Y se crea algo que luego se ha intentado copiar en muchos otros sitios para tratar de combinar la belleza plástica con la riqueza musical y con la maravilla de la cocina de la libertad, de la cocina creativa, de la cocina del siglo XXI.

La historia de la familia Matutes es muy conocida, pero quizá lo sea menos la vida de Paco Roncero.

Cuando el Casino de Madrid contrata como asesor a Ferran Adrià, Paco Roncero estaba ya en las cocinas. El jefe de cocina que estaba al cargo en ese momento decide dejar el Casino de Madrid, quizá por-

que le parecía excesiva la presencia de Ferran Adrià. Queda, entonces, como encargado, Paco Roncero.

A partir de ahí, se genera una evolución que pone de manifiesto su capacidad de innovación y de creatividad. Cambia por completo la historia del Casino de Madrid, naturalmente, con el apoyo de Ferran Adrià. Además, genera un modelo de tapas de nivel que llama Estado Puro y que acaba llevando a otros países.

La Terraza del Casino de Madrid ya ha conseguido 2 estrellas Michelin y, probablemente, conseguirá las 3 estrellas en su día. Su cocina es creativa pero tradicional, innovadora pero conservadora. Es un equilibrio y una armonía entre el respeto a la materia prima y la innovación.

Por tanto, es lógico que en el origen de Sublimotion esté la personalidad de Paco Roncero, que ha contado siempre con el apoyo de su actual esposa, Nerea Ruano.

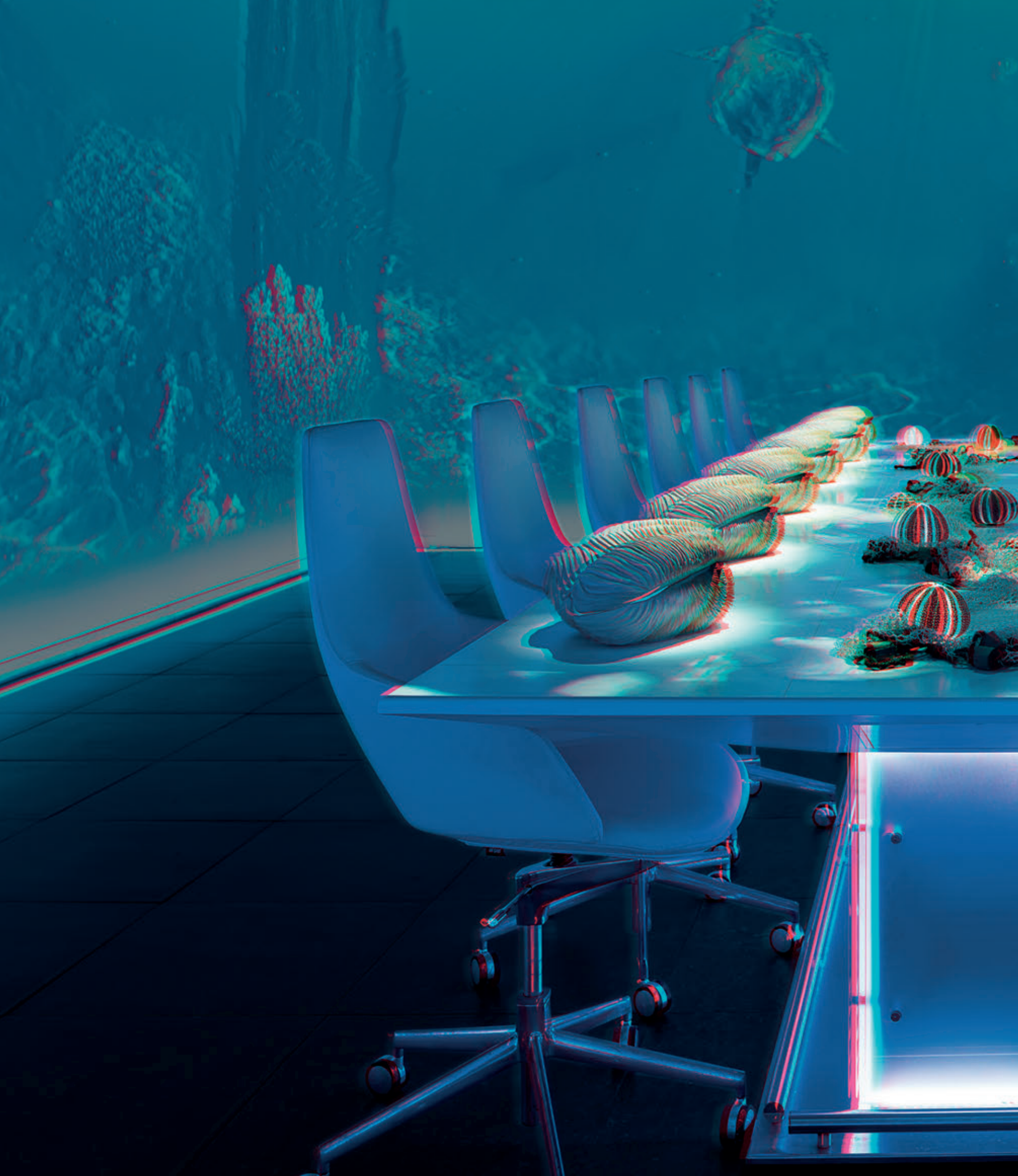
Este libro recoge lo que representa Sublimotion, con una gran belleza fotográfica y literaria. Basta con leer el índice del libro para ver la amplitud de los temas que se tratan y que, entre otras cosas, permiten conocer sus recetas y tratar de reproducirlas. Y, como es lógico, también es posible escuchar la misma música. Más difícil es disponer de un espacio virtual como el que hay en el restaurante. En todo caso, el libro tiene la misma calidad poética y estética que el escenario y la experiencia gastronómica que puede vivirse en Ibiza cada año.

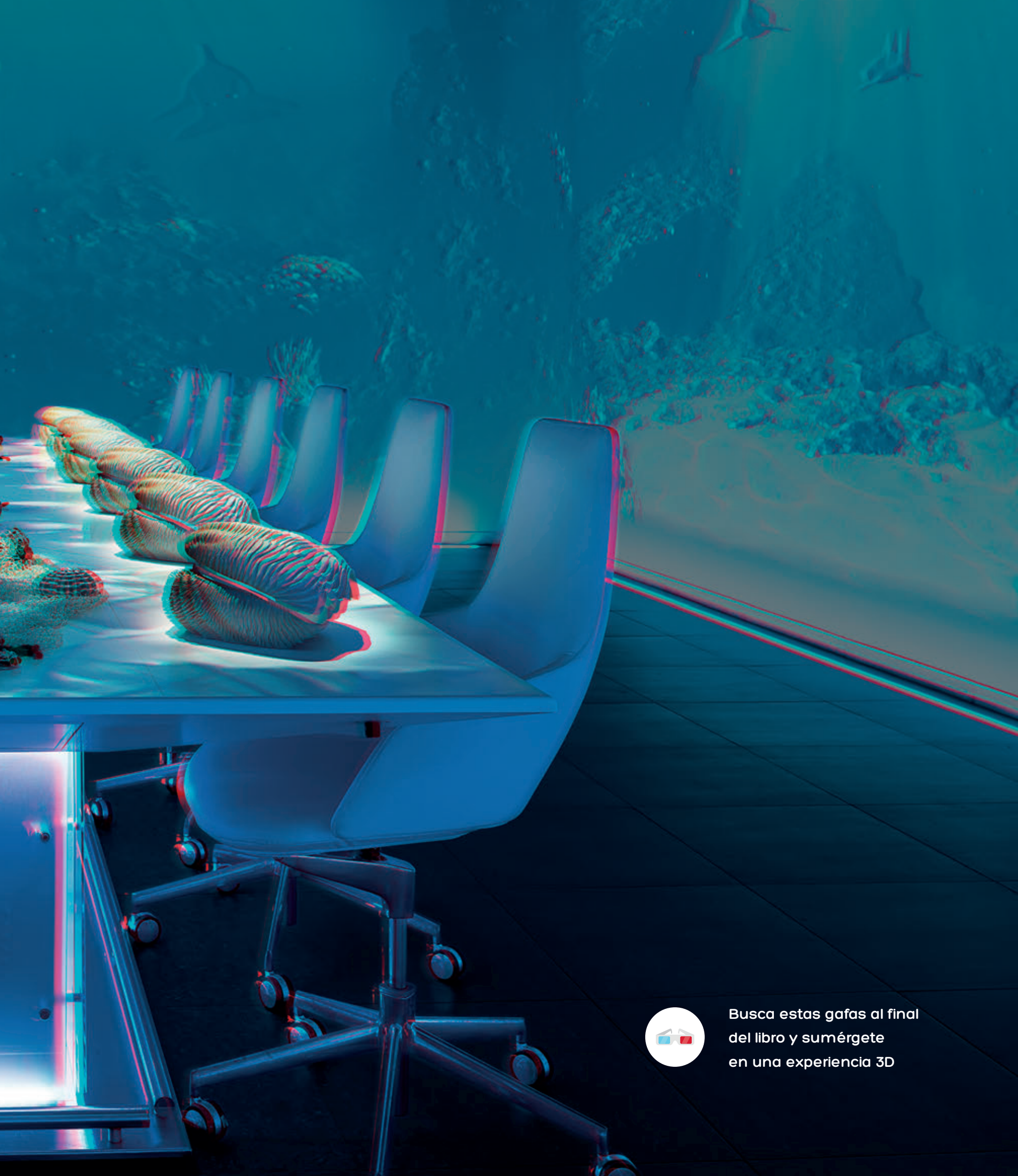
No puedo dejar de felicitar a las dos personas que han coordinado este libro y que son Anna Ubach y Arantxa de Miguel.

Pero también, y sobre todo, a Planeta Gastro y a su director, David Figueras, que desde el primer momento apoyó un proyecto tan innovador y tan sugerente como este. Y es que, también, este libro es un poco la sublimación, Sublimotion, de los libros de gastronomía.

RAFAEL ANSÓN

Presidente de la Real Academia de Gastronomía





Busca estas gafas al final
del libro y sumérgete
en una experiencia 3D

SUBLIMOTION

Theme



Introducción

Muchas personas han oído hablar de Sublimotion...

Saben que es un restaurante —el más caro del mundo, según dicen— que ofrece espectáculo, y que muchas estrellas y personalidades han cenado allí. Siempre gusta que hablen de uno, pero, para hacerlo con propiedad, hay que saber qué se cuece dentro de esos 300 m² construidos en una parcela de 2.000 m² dentro del complejo del Hard Rock Hotel Ibiza.

Si se preguntan si es un restaurante que ofrece platos del nivel estrella Michelin, sí, lo es. Si se plantean si disfrutarán como en un espectáculo y se les ofrecerá la magia que les hará olvidarse de sus vidas por un momento, deberíamos responder que también lo harán. Si quieren visitar el restaurante más tecnológico del mundo, estarían en el lugar indicado.

Sublimotion no es una cena con espectáculo, no es cine con alta gastronomía, no es un cabaret o un *show* de variedades contemplativo que obligue al comensal a prestar atención a lo que sucede ante sus ojos... Sublimotion es más que eso, mucho más. Es un nuevo formato de comunicación y entretenimiento puesto al servicio del comensal, un *show* inmersivo que busca potenciar al máximo el placer de sentarse a la mesa para comunicarnos. No pretende que el comensal se olvide de todo, sino compartir aquello que somos.

Sublimotion es muy difícil de explicar: Ibiza, pasión, gastronomía, un espectáculo radicalmente diferente que solo puedes vivir en primera persona. Sublimotion: sublime, emocional, pero, sobre todo, un espectáculo gastronómico. Por supuesto, es un restaurante, donde la gente viene a cenar, pero también a disfrutar de una experiencia única. PACO RONCERO

Sublimotion es una *performance* gastronómica, un formato inmersivo diferente, que fusiona espectáculo y gastronomía. Un nuevo arte escénico en el que el comensal es el protagonista y la mesa el mejor escenario. EDUARDO GONZÁLES

Lo que realmente sorprende al comensal es que le mostramos alimentos que conoce y le dices lo que es, pero él nunca lo ha comido en ese formato.

En 2017 produjimos con este plato otro de los grandes cambios y avances que han marcado a Sublimotion. Siempre soñábamos con las posibilidades más inverosímiles a la hora de crear la puesta en escena de cada momento gastronómico... No queríamos pensar en límites ni en la viabilidad técnica de las escenas, solo en los medios más sorprendentes, mágicos y diferenciadores a la hora de servir un plato... Con esa idea en mente, nos pusimos a imaginar momentos basados en cuentos infantiles, películas de aventuras o de ciencia ficción...

La puesta en escena del huerto ya era muy potente, pensábamos que incluso insuperable, así que había que hilar muy fino para mejorarla. Tras algunas ideas iniciales, donde planteábamos el cambio de plano del huerto pasando del soporte horizontal a un tipo de jardín vertical, seguimos refinando la idea y haciéndola cada vez más extrema... Solo podíamos cambiar esa escena si hacíamos algo único. ¿No os parece único que la comida venga desde el aire y se quede flotando ante los comensales para ser degustada? Ese fue nuestro reto. A partir de ese momento, nos dimos cuenta de que la ilusión, la pasión y el trabajo en equipo nos permitían conseguir algo único e inimaginable. Buscábamos el efecto de las montañas del parque natural de Zhangjiajie, en China, que inspiraron las montañas flotantes de *Avatar*. Lo que en un primer momento podía provocar risas e incredulidad en el equipo, decidimos hacerlo realidad para cruzar y superar aquella barrera inicial de la lógica. Si conseguíamos lo que éramos capaces de soñar, como un ejercicio de creatividad libre, ¡conseguiríamos hacer soñar a todo aquel que se sentara en nuestra mesa!

Nos pusimos manos a la obra reuniéndonos con especialistas en escenografía, tramoya clásica y efectos especiales... El trabajo en equipo fue muy inspirador y el resultado conseguido fue una referencia gastroescénica que se mantiene hoy en día. De todo ese trabajo nacieron unas bolas de cristal transparente con una huerta en miniatura en su interior bajadas del cielo en *black-out* e iluminadas con un único punto de luz en su interior. Aterrizaban justo ante los ojos del cliente y, cuando se detenían, activaban la proyección del perímetro para ver el *skyline* de montañas en ingravidez, como la que teníamos ante nuestros ojos... Fue mucho trabajo y desarrollo técnico para lograr un momento que permanecerá para siempre en la memoria y la retina de nuestros visitantes, además de que se convirtió en una escena que describía perfectamente el ADN de Sublimotion: ¡potenciar el placer de sentarnos a la mesa!

Encontrarás la receta de este huerto flotante en pág. 282.







MAESTRA DE CEREMONIAS: *Sublimotion está en constante evolución, una performance gastronómica viva que tiene como objetivo alimentar el cuerpo, el alma y el espíritu de nuestros comensales... Después de un desarrollo tecnogastronómico único, les presento nuestros jardines colgantes: chíca, zanahoria, puerro, puré de coliflor, apio nabo, pan de especias y aceitunas negras... Una combinación de superalimentos para cargar de energía nuestros cuerpos.*

En la temporada 2019 recuperamos el formato del huerto de los primeros años. Esta escena era una de nuestras referencias y, además, teníamos otros planes para las bolas colgantes. El césped sobre la mesa y las huertas en gran formato eran espectaculares, habían funcionado muy bien otros años, tenían un diseño estéticamente impecable y nos servían para invitar a los clientes a interactuar entre ellos. La esencia del huerto la teníamos, solo debíamos jugar con las verduras y hacerlo, si cabe, más apetecible. Quisimos mejorar el diseño, pero no era fácil. Tras varias reuniones de equipo, decidimos mantener las proporciones del huerto anterior, pero darle más volumen y presencia visual. Dibujamos unos huertos más pequeños e independientes, colocados a diferentes alturas y que, entre todos, formaran un gran parterre. Este nuevo diseño podía mejorar el punto de vista del comensal respecto a la gastronomía, aumentar el argumento de la escena, ya que eran varios formatos en uno, y, sobre todo, no perdería espectacularidad...

Las hortalizas son ricas en minerales como hierro, zinc, fósforo, potasio, calcio, magnesio o cobre, micronutrientes imprescindibles para el buen funcionamiento de nuestro organismo. Si a esto le sumamos el talento de nuestro chef principal, Paco Roncero, el resultado son estos espectaculares parterres enriquecidos con cremas de apio bola, coliflor y salsa tártara... ¡Un auténtico espectáculo para nuestra salud!

El servicio se hizo como en años anteriores, pero la luz sobre los parterres ahora estaba mapeada por cada minihuerto, con un control del color e intensidad por zonas e ingredientes. En definitiva, conseguimos un huerto igual de rico pero más vivo e innovador.

Encontrarás la receta de esta reinvención del huerto de 2019 en pág. 283.



ENTRADA



Ginger Tonic

INGREDIENTES

TPT 100 % : 1 l de agua • 1 kg de azúcar blanco

Ginger Tonic: 500 g de puré de jengibre • 60 g de puré de lima • 200 g de TPT 100 % (elaboración anterior) • 250 g de ginebra

Espuma de tónica de yuzu: 2 hojas de gelatina • 2 latas de tónica de yuzu • 1 sifón pequeño • 2 cargas

Otros: Lima *kaffir*

ELABORACIÓN

Para el TPT 100%:

Disponer el agua junto con el azúcar en un cazo al fuego. Cuando rompa a hervir, reservar y dejar en un recipiente enfriando en cámara hasta su utilización.

Para el Ginger Tonic

Mezclar el puré de lima y el de jengibre, y colar por un chino fino. Añadir el TPT y la ginebra. Mantener en un lugar fresco para servirlo frío.

Para la espuma de tónica de yuzu

Poner a hidratar las hojas de gelatina. Calentar la tónica y, cuando esté caliente, añadir la gelatina. Introducir en un sifón pequeño con dos cargas y dejar que se enfríe hasta su utilización.

Acabado y presentación

Servir en el vaso $\frac{1}{2}$ parte de la mezcla de Ginger Tonic, disponer encima la espuma de tónica de yuzu y rallar sobre ella un poco de lima kaffir.

Galleta helada

INGREDIENTES

Crema helada de miso blanco: 40 g de miso blanco • 200 g de queso Cremette • 50 g de azúcar glas

Baño de Micrio, chocolate y sésamo negro: 500 g de chocolate negro • 200 g de Micrio • 75 g de semillas de sésamo negro

Pasta sable: 300 g de harina floja • 100 g de azúcar glas • 150 g de mantequilla en pomada • 60 g de yema • 20 g de pasta de sésamo negro • Colorante negro

Otros: sal Maldon

ELABORACIÓN

Para la crema helada de miso blanco

Depositar los tres ingredientes en un recipiente y mezclar bien hasta obtener una mezcla totalmente homogénea. Estirar la mezcla en placas metálicas de un grosor de 1 cm, congelar y cortar con un cortapastas de 3 cm de diámetro. Guardar en el congelador.

Para el baño de Micrio, chocolate y sésamo negro

Meter en el microondas el chocolate y el Micrio hasta que se funda sin llegar a quemarse. Cuando esté fundido, añadir el sésamo negro y mezclar bien. Reservar para la hora de bañar la pasta sable.

Para la pasta sable

Mezclar la mantequilla en pomada con el azúcar glas. Cuando esté bien mezclado, añadir las yemas e integrar hasta que todo quede homogéneo. Agregar el colorante negro y la pasta de sésamo negro mezclando bien hasta obtener el color deseado. Añadir a la preparación anterior la harina tamizada poco a poco hasta que la masa quede homogénea. Dejar que repose en la cámara 15 min y enfriar.

Estirar entre papeles de horno hasta obtener un grosor de 3 mm y congelar.

Cuando esté congelada, cortar con un cortapastas de 3 cm y hornear a 170 °C entre 8 y 10 min.

Acabado y presentación

Colocar la crema helada de *miso* entre las dos capas de pasta sable y congelar. Cuando esté congelada, bañar la mitad de la galleta con la mezcla de chocolate negro, Micrio y sésamo negro. Añadirle un toque de sal Maldon.

Guardar en el congelador hasta la hora de servir.

Colocar las galletas en su propia caja con su blíster para siete galletas y situarla en la recepción.

Cacahuete mimético

INGREDIENTES

Relleno del cacahuete: 1.200 g de praliné de cacahuete Sosa • 800 g de agua • 360 g de aceite de cacahuete • 1,2 g de xantana

Sal glas: 200 g de sal fina

Baño de manitol: 200 g de manitol • *Ras el hanout* • Sal glas

ELABORACIÓN

Para la mezcla del relleno del cacahuete

Poner en un vaso mezclador el agua e hidratar la xantana.

En otro vaso mezclador, poner el praliné de cacahuete e ir incorporando poco a poco el agua y la xantana anteriores, hasta que quede homogéneo.

Una vez esté bien mezclado, añadir a hilo fino el aceite de cacahuete para que vaya emulsionando. A continuación, rellenar con ella los moldes de cacahuete y congelar en un abatidor de temperatura.

Para la sal glas

Meter la sal en un vaso americano y triturar a máxima potencia para obtener una textura de polvo.

Para el baño de manitol

Disponer el manitol en un cazo y poner al fuego o en la plancha a máxima temperatura.

Cuando esté líquido, bañar los cacahuets uno a uno, sacar y espolvorear con el *ras el hanout* y con la sal glas.

Humus de garbanzo y pan sargo

INGREDIENTES

Humus de garbanzo: 1,5 kg de garbanzos cocidos • 70 g de *tahini* • 2,5 g de pimentón dulce • 3 g de comino en polvo • 150 g de aceite de oliva • 450 g de agua de cocción • 2 g de pimienta negra en polvo • 7,5 g de perejil picado • 7,5 g de cilantro picado • 20 g de ajo blanqueado • 70 g de zumo de limón • Sal

Otros: 1 caja de pan sardo • Pimentón dulce • Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Para el humus de garbanzo

Disponer en un vaso americano los garbanzos con el *tahini*, el pimentón, la pimienta, el comino, el ajo blanqueado y el agua de cocción, y triturar todo bien hasta obtener una masa homogénea.

Añadir a la mezcla anterior el aceite de oliva, la sal y el zumo de limón, y probar.

Poner a punto de sal si es necesario y pasar por un colador fino. Agregar el perejil picado y el cilantro justo antes de presentar al comensal.

Acabado y presentación

Rellenar los cuencos con el humus y terminar con un toque de aceite de oliva virgen extra.

Servir el humus acompañado de pan sardo secado previamente en el horno con un poco de aceite de oliva y pimentón dulce.

Lokum de azafrán y miel

INGREDIENTES

Lokum de azafrán y miel: 400 g de agua • 60 g de *kuzu* • 400 g de miel • 2 g de azafrán • 1 g de *agar-agar*

Otros: 500 g de maicena • Sal Maldon

ELABORACIÓN

Para el lokum de azafrán y miel

Hidratar los 60 g de *kuzu* en 100 g de agua y reservar.

Poner el agua, la miel y el *agar-agar* al fuego, y llevar a ebullición durante 2 min.

Incorporar el azafrán y mezclar bien.

Añadir la mezcla anterior de agua y *kuzu*, poner al fuego y mover enérgicamente hasta que alcance el punto de espesor deseado. Disponer sobre una bandeja y dejar que se enfríe de un día para otro.

Acabado y presentación

Cortar la masa en rectángulos de 3,5 cm.

Pasar por la maicena y disponer sobre el recipiente donde se van a servir.

Terminar con un toque de sal Maldon.

CHAMPÁN



Huevos, caviar y plumas de patata, de Elena Arzak

INGREDIENTES

Huevo cocido a baja temperatura: 16 huevos de 60 g • Sal • Pimienta negra molida

Caldo de pollo y *lemon grass*: 1 kg de pollo troceado • 20 g de aceite de oliva • 2,5 l de agua • 2 *lemon grass* • Sal • Pimienta negra molida

Texturizado de caldo de pollo: 1,2 g de xantana • 500 g de caldo de pollo

Crujiente de patata azul: 8 patatas violeta • 40 g de leche desnatada

Crujiente de patata verde: 2 patatas grandes • 1 g de espirulina en polvo • 20 g de agua

Otros: Caviar • Sal • Pimienta negra molida

ELABORACIÓN

Para el huevo cocido a baja temperatura

Poner la Roner a 63 °C. Cuando alcance la temperatura adecuada, introducir los huevos en una cestilla durante 20 min. Pasado ese tiempo, dejar que repose 1 min.

Romper la cáscara con mucho cuidado y reposar los huevos sobre un plato.

Salpimentar y verter de uno en uno sobre una sartén caliente con un poco de grasa del caldo de pollo (elaboración siguiente). Planchar ligeramente por ambos lados.

Para el caldo de pollo y *lemon grass*

Colocar en placas el pollo troceado y salpimentado junto con el aceite de oliva.

Introducir el pollo en el horno precalentado a 190 °C durante 1 h. Poner el pollo en una olla. Desgrasar bien las bandejas con un poco de agua y añadir también a la olla.

Cubrir el pollo con agua y cocer durante 3 h a fuego medio.

A las 2 h de cocción, añadir el *lemon grass* y cocer durante la hora restante.

Transcurrido ese tiempo, colar, desgrasar y texturizar 500 g del caldo con la xantana.

Retirar el aire en la máquina de vacío y reservar.

Para el crujiente de patata azul

Cocer las patatas al vapor. Cuando estén cocidas, pelar y hacer puré.

Utilizar 175 g de este puré de patata y añadirle la leche caliente. Mezclar bien y pasar por un colador fino.

Colocar el puré sobre papel sulfurizado y estirar con una espátula de peine grueso.

Dejar secar a 60 °C hasta su uso.

Para el crujiente de patata verde

Cocer las patatas al vapor. Una vez cocidas, pelar y hacer puré.

Utilizar 175 g de este puré de patata, y añadirle la espirulina y el agua templada. Mezclar bien y colar.

Colocar el puré sobre papel sulfurizado y estirar con una espátula de peine grueso.

Dejar secar a 60 °C hasta su uso.

Acabado y presentación

Poner una cucharada de caldo de pollo texturizado, y encima colocar el huevo cocido a baja temperatura y ligeramente marcado. Salpimentar.

A continuación, disponer los crujientes y acabar con una cucharada de caviar.

OCÉANO



Océano, de Dani García

INGREDIENTES

Pimiento amarillo asado: 3 kg de pimientos amarillos

Base de pimiento amarillo: 2 kg de pimiento amarillo asado (elaboración anterior) • 250 g de cebollas (peso en limpio) • 15 g de ajo sin germen • Aceite de oliva virgen

Salsa de pimiento amarillo: 250 g de base de pimiento amarillo • 150 g de zumo de lima • 15 g de sal fina • 2 g de pimienta blanca molida • 15 g de *hondashi* • 345 g de aceite de girasol • 1 g de xantana

Agua de tomate: 4,5 kg de tomates maduros • 40 g de sal

Aceite de albahaca: 70 g de albahaca escaldada • 210 g de aceite de girasol

Aceite texturizado de albahaca: 100 g de aceite de albahaca (elaboración anterior) • 7 g de Glice

Gazpacho amarillo: 300 g de salsa de pimiento amarillo (elaboración anterior) • 800 g de agua de tomate • 1,1 g de xantana • 10 g de sal

Cre moso de aguacate: 120 g de aguacate • 12,5 g de zumo de lima • 3 g de sal • 1 g de Citras

Gel de bergamota: 100 g de pulpa de bergamota • 8 g de gel *crem* frío • 4,5 g de azúcar glas

Otros: Conchas finas de 90 g • Germinado de cilantro • Flores de cilantro • Rabanitos frescos • Aguacate fresco • Manzana Grand Smith • Tomate grosella amarillo • Tomate grosella rojo

Para una ración: 2 tomates grosella amarillos • 3 tomates grosella rojos • 6 g de cremoso de aguacate • 4 g de gel de bergamota • 5 brotes de cilantro • 1 concha fina • 3 discos de manzana (cortados con un cortapastas de 1,5 cm de diámetro) • 3 discos de aguacate fresco • 2 flores de cilantro • 3 g de aceite texturizado de albahaca • 65 g de gazpacho amarillo (elaboración anterior) • Sal Maldon

ELABORACIÓN

Para el pimiento amarillo asado

Lavar los pimientos. Poner rejillas sobre el fuego y asar los pimientos encima.

Ir quemando la piel por todos los lados y dejar que reposen tapados hasta que estén todos. A continuación, quitarles bien la piel.

Abrir y limpiar de semillas. Pasar por un poco de agua para quitar cualquier resto que pudiese haber quedado.

Para la base de pimiento amarillo

Cortar el pimiento asado.

Cortar la cebolla en media juliana.

Limpiar los ajos de germen y trocear. Poner a dorar en un rondón con aceite.

Cuando estén, añadir la cebolla y pochar. Seguidamente, incorporar el pimiento amarillo y rehogar todo junto hasta que quede bien pochado.

Triturar todo en un vaso americano hasta obtener una pasta.

Para la salsa de pimiento amarillo

Poner todos los ingredientes en un vaso americano excepto el aceite de oliva.

Emulsionar bien y, cuando esté, añadirle el aceite a hilo fino para seguir emulsionando.

Colar la salsa y reservar.

Para el agua de tomate

Limpiar y trocear los tomates. Introducir en un vaso americano junto con la sal y triturar.

Colocar en una bandeja con un grosor inferior a 1 cm y poner a congelar.

Cuando estén bien congelados, desmoldar y romper.

Poner sobre una placa de agujeros con papel de celulosa húmedo. Dejar descongelar para que decante el agua de tomate.

Cuando estén, guardar en la nevera.

Para el aceite de albahaca

Deshojar la albahaca y desechar los tallos.
Poner agua con sal a hervir, introducir las hojas de albahaca y escaldar durante 5 s. Sacar a un recipiente con agua, hielo y sal.
Refrescar bien, escurrir y reservar.
Introducir la albahaca en un vaso americano y triturar.
Añadir el aceite a hilo fino hasta obtener una mezcla bien triturada. Colar con una estameña y reservar.

Para el aceite texturizado de albahaca

Separar el aceite en dos cazos con la misma cantidad de aceite.
En uno, añadir el Glice y poner al fuego para que se funda.
Cuando esté, mezclar con la otra cantidad de aceite y poner sobre un bol con hielo.
Ir removiéndolo con una varilla hasta que el Glice alcance la textura adecuada.
A continuación, poner la mezcla en mangas y reservar.

Para el gazpacho amarillo

Mezclar las dos cantidades de líquido en un vaso americano y añadir la xantana y la sal.
Con un túrmix, mezclar hasta que quede bien emulsionado.
Colar y reservar hasta su uso en frío.

Para el cremoso de aguacate

Limpiar el aguacate de cáscara y hueso.
Cuando esté, poner todos los ingredientes en un vaso americano y triturar hasta que tenga una textura cremosa.
Colar y poner en mangas tapadas con papel de aluminio para evitar su oxidación.

Para el gel de bergamota

Diluir el azúcar glas en la pulpa de bergamota poniéndolo al fuego.
Incorporar el *crem* frío y mezclar bien con un túrmix.
Hecho esto, poner en mangas y guardar en cámara.

Otros

Abrir las conchas finas en agua que esté hirviendo, procurando que queden poco cocidas para que pierdan la menor cantidad de agua posible.
Laminar los rabanitos en una mandolina lo más finos posible para que las láminas salgan enteras.
Sacar láminas redondas de 2 cm de diámetro de la manzana y el

aguacate. La manzana ha de tener el mismo grosor que el rábano y el aguacate ha de ser un poco más grueso para manejarlo sin que se rompa.

Acabado y presentación

Poner en el plato el gazpacho amarillo, 5 puntos de cremoso de aguacate y disponer un tomate de cada color encima de ellos.
En los huecos que queden entre los tomates, colocar la concha fina y 3 puntos de gel de bergamota.
Poner en cada tomate un punto de aceite texturizado de albahaca.
Terminar el plato con los discos de manzana y de aguacate, las láminas de rabanitos, los brotes de cilantro, las flores y un poco de sal Maldon.