El xef Jordi Córdoba i el pastisser Jordi Ferrer creen un torró de foie i xocolata per Nadal

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 30/11/2018

El producte, que es pot trobar a la pastisseria Ferrer d'Olot, és una aposta "arriscada" però "sorprèn" i es fon a la boca

El pastisser Jordi Ferrer i el xef Jordi Córdoba han creat un torró de foie i xocolata, una nova proposta gastronòmica per Nadal que "es fon a la boca", expliquen. La creació, que uneix dos productes especialment selectes, "sorprèn però agrada a tothom a qui l'ha tastat", explica el cuiner Jordi Córdoba, actualment a l'equip de producció de Collverd.

"Fa molts anys que ens coneixem i els dos som uns apassionats del que fem, del foie i la xocolata, i hem anat treballant per fer un projecte conjunt que fos diferent, associant els dos productes. El resultat és una aposta atrevida que sorprèn en positiu", explica el xef.

"Tant el foie com la xocolata són dos productes molt fins i mantegosos, que en contacte amb el paladar es fonen", apunta. "Va ser una feina fàcil, perquè vam veure que tot anava lligant de seguida, l'únic dubte era el format", explica el pastisser Jordi Ferrer, de la pastisseria Ferrer d'Olot.

Finalment han optat per una teula més estreta i alta que els torrons tradicionals, amb una base de financer una mica cremada, mousse de foie 100% i xocolata negra 1907 amb un 70%. Tot, realçat amb sal de les salines d'Eivissa. "A més del gust, també entra pels ulls", explica Ferrer.

"El torró pot servir tant com a entrant com per a les postres. Volem que la gent tingui l'opció de començar l'àpat de Nadal amb un torró diferent", explica Ferrer sobre el producte, que es podrà trobar durant la campanya de Nadal a la pastisseria olotina. "Ho provarem ara, i tot indica que funcionarà molt bé i després ja veurem si ho allarguem".

Autor: Redacció