

**Tutorial para obtener Ajo Negro “al gusto” en un
Restaurante Gastronómico: Proceso y Mejores
Experiencias**

Autor: Carlos de Vera y Alvaro

Contenido

1	OBJETO DEL DOCUMENTO Y ANTECEDENTES.....	3
2	EQUIPAMIENTO	3
3	EL PORQUE DE CADA MATERIAL EMPLEADO.....	4
4	LA PRODUCCION DE CALOR: EL BAÑO MARIA	6
5	EL AJO	7
6	LA PRODUCCION.....	7
7	FASES Y TEMPERATURAS DE COCCION.....	7

1 OBJETO DEL DOCUMENTO Y ANTECEDENTES

El presente tutorial aporta la receta para el cocinado de ajo según las más antiguas tradiciones de Japón adaptado a cualquier restaurante y con una inversión mínima. Por supuesto como se verá a lo largo de las imágenes y conceptos que se exponen se pretende si cabe, dar más valor gastronómico a un producto que hasta el momento se realiza en grandes producciones (unos 1.000 kg cada 15 -20 días) como producto comercial de alto coste.

Este aporte lo hago en agradecimiento a todos aquellos que siguiendo la filosofía de generosidad de Ferrán Adrià han conseguido hacer de la cocina Española un referente mundial; gracias a ello yo también he podido aprender a través de la Universidad de Barcelona IL3 y el Instituto Micromat un nuevo oficio de cocinero que espero sea de provecho para mí en años futuros.

Las experiencias que se aportan en este documento son fruto de muchas pruebas, búsquedas por la web, visualización de videos de dudosa ejecución pero fundamentalmente de los conceptos aprendidos en Japón gracias a la casualidad en uno de mis viajes para aprender el arte del bonsai.

No se presenta un elaborado equipamiento del que se pretenda hacer negocio simplemente se intenta mostrar que con herramientas habituales presentes en cualquier cocina de un restaurante podemos realizar el tanpreciado ajo negro.

Por supuesto al proceso de cocinado de ajo negro le vamos a quitar un poco de mito y le vamos a aportar mucho valor gastronómico al gusto del chef y algo que siempre es importante, reducir su coste.

2 EQUIPAMIENTO

El equipamiento y utensilios que necesitamos es:

- Baño María de 1.200 W para una única cubeta Gastronorm bien tarada a la temperatura máxima de 85 °.
- Cubeta Gastronorm 1/1 de 150 mm de profundidad.
- Cubeta/bandeja Gastronorm 1/1 de 20 mm de profundidad para uso como tapadera.
- Caja de madera de alta densidad tipo larix, teka, etc.
- Carbón de madera prensado.
- Viruta de madera noble.
- Trapos desechables de cocina
- Papel de plata de uso alimentario
- Burlete de PVC de alta calidad para ventanas.
- Cinta americana con tela de armado interior.

- Toalla de ducha.
- Film alimentario.
- Dos discos de gimnasio recubiertos de goma de peso 5 kg cada uno.
- Aromatizador líquido.

3 EL PORQUE DE CADA MATERIAL EMPLEADO

A partir de la lectura del listado de materiales necesario podemos hacernos la idea de cuál es el proceso, podemos entrar en tecnificar mucho más la maquinaria garantizando las condiciones de estanqueidad, aislamiento y control de temperaturas, pero en este caso salimos del fundamento del tutorial : **facilidad y bajo coste**.

Los conceptos son sencillos pero como siempre en la alta cocina son inexorables:

- Hemos de crear una cámara lo más estanca posible para ello empleamos:
 - o Cubetas: principal y tapa.
 - o Burlete de PVC para estanqueidad.
 - o Cinta Americana con armadura interior de tela: si es sin tela las cubetas se pondrán llenas de pegamento, fundamentalmente su misión es mantener la estanqueidad en los dos primeros días del proceso. Al cuarto día la diferencia de presiones y temperaturas sella la cubeta
 - o Film Alimentario y toalla: para envolver el sistema de cierre generando una doble cámara de condensación sobre la cubeta.

Mis primeras pruebas fueron con un aislante de poliuretano para preservar la temperatura de la cámara, posteriormente observé que lo principal era preservar la humedad del interior de la cámara. Intuitivamente por mi formación de Ingeniero Civil me di cuenta que la humedad de condensación me ayudaría y para ello necesitaba algo que atrapar humedad sobre el equipo.

- o Discos de gimnasio: generan una presión sobre el burlete, son imprescindibles.
- El ajo ha de respirar en el interior del recinto, estar alejado de las paredes de la cubeta principal y estar ordenado, para todo ello es necesaria la caja de madera. Esta ha de tener una base con una o dos ranuras longitudinales de respiración, laterales de cierre también con algo de respiración y tapa de láminas perforadas.

¿Caja de madera o de otro material ? La respuesta de mi anfitrión japonés es SI siempre de madera y siempre con caja, su masa ejerce de regulador térmico y de humedad.

Cuanto más grandes sean las piezas con las que se construye la caja mayor será su deformación; por supuesto se ha de garantizar una buena rigidez del conjunto con elementos de rigidización transversal y tornillos de acero inoxidable.

- El carbón realiza la función de filtro del aire. El carbón de madera prensado es ideal por su alta porosidad.

Como experiencia comentar que en una ocasión decidí no ponerlo para obtener una mayor producción con una caja doble y el picor en los ojos en la sala tras la apertura de la cámara duró 8 horas y los ajos de la caja inferior se resecaron y quemaron. Pero en cocina todo aporta y esta experiencia de ajo “reseo” me dio la oportunidad de explorar y hacer polvo de ajo negro con un intenso aroma a café torrefacto y demás aromas del ajo negro que utilizo en muy pequeñas cantidades para ciertas elaboraciones, ¿quién se atreve a experimentarlo?

- La Viruta de madera la función principal es equilibrar la humedad dentro de la cámara y aportar aromas. Cuantos más usos tenga la madera, más intensos son los aromas del ajo terminado. Los japoneses usan soja seca ¿Cómo no?.
- El aromatizador puede ser cualquier líquido, la proporción recomendada es un 5 % del peso del ajo, yo generalmente pongo un 10 %. Por supuesto si ponemos un “caldo” de buena calidad mejores resultados obtendremos.

Siguiendo las recomendaciones de alguno de los chefs franceses para la elaboración de ajo negro he utilizado cerveza con levaduras naturales sin filtrar en un 10 % del peso del ajo favoreciendo los aromas de castaña fresca en el ajo terminado.

- ¿Y los trapos y el papel de plata?, muy sencillo, sólo tenemos que recordar la elaboración artesanal de nuestro tan apreciado tocino de cielo, hemos de evitar que la lluvia por condensación que se genera sobre en la tapa del sistema caiga a los ajos; para ello hemos de cubrir la tapa de la caja de madera primero con trapos y después con papel de plata.

IDEA CLAVE: Se ha de producir una circulación natural de la condensación dentro de la cámara en el proceso de fermentación en un sistema complejo que permita una maduración progresiva del ajo de manera constante y lejos de las acciones exteriores.

4 LA PRODUCCION DE CALOR: EL BAÑO MARIA

Nuestro baño maría será la clave en cuanto a los tiempos de fermentación. Cada baño maría es diferente dado que no son equipos de laboratorio (¿o sí?...depende de la capacidad económica de cada uno.). Por tanto debemos de experimentar en nuestra primera elaboración corroborando los tiempos que en este documento se aportan, aumentándolos en caso necesario.

No hay que pensar en una cocción controlada como pudiera ser el empleo de un equipo supersofisticado de laboratorio, o pensar en la cocción al vacío, Lo importante en la elaboración del ajo negro es la media de las temperaturas aplicadas.

Por supuesto invito a hacer pruebas con ajo a medio fermentar puesto que en cada fase las texturas y los aromas son diferentes. Para entender lo que digo hemos de fijarnos en la siguiente imagen:

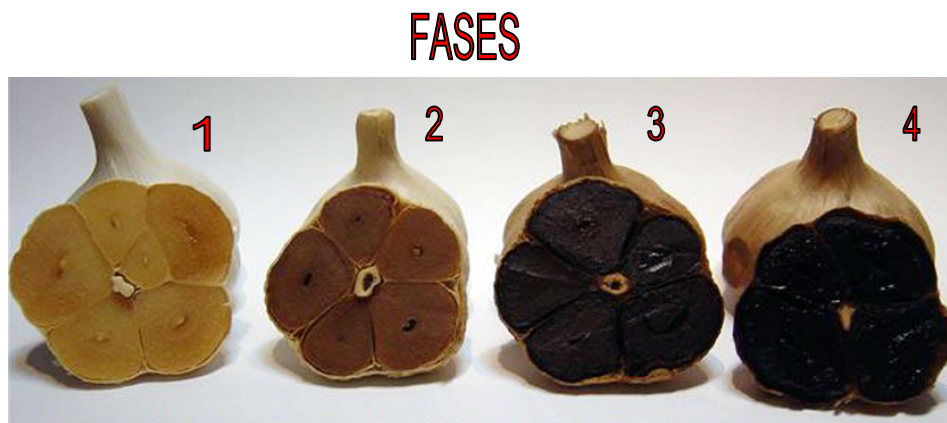


Imagen obtenida de :

http://www.ifeelmaps.com/system/cms/files/files/000/000/611/original/proceso_del_ajo_negro_2.jpg

En nuestra elaboración podemos obtener ajos “díscolos” con apariencia intermedia entre la segunda y la tercera fase, simplemente es que han hecho de esponja sobre el resto de ajos; con ellos podremos hacer dos cosas: terminarlos de secar en nuestra cubeta abierta sobre el baño maría o emplearlos puesto que sus aromas también son muy interesantes.

Nuestro ajo negro se parecerá más a la tercera imagen, pero eso no es ningún problema puesto que el ajo por sí solo sigue madurando y, según mi anfitrión en Japón, el ajo negro de máxima calidad es aquél que madura a partir de la fase tercera en un recinto cerrado fuera de cocción, cuanto mayor tiempo de maduración mayor calidad. Por tanto podemos obtener ajos negros con tiempo de maduración “X”, reserva, gran reserva, ¿Por qué no? o bien utilizarlos inmediatamente.

¿Cómo hacer esta maduración? En mi caso, una vez frío el ajo, lo introduzco en bolsas de vacío llenas al 50 % que simplemente sello térmicamente y las deposito en un lugar oscuro, NO HAGO EL VACIO.

5 EL AJO

La pregunta a qué ajo utilizar es muy simple en cuanto a su calidad: la máxima y para ello sólo debemos utilizar ajo morado para tener resultados adecuados, cualquier otro ajo perderá todo su aroma en el proceso de fermentación y obtendremos resultados insípidos o con retrogustos muy poco acentuados y muy lejos del sabor Umami que todos esperamos.

En Rusia se vende una calidad de ajo negro hecha en el mar de Azov, aparentemente el olor es como el del ajo negro que todos conocemos pero en boca es algo ácido sin apenas sabor. Se vende a unos 30 € el kilo, con eso está dicho el resto.

Dentro de las posibilidades de encontrar ajo morado hay uno que procede de china que se denomina "SOLO", son piezas individuales en donde el bulbo es un único ajo.

Las razones para utilizar este ajo son varias:

- Son de primera calidad
- Nos permite una calibración adecuada, debemos de tener en cuenta que nuestro proceso es "casero" y curiosamente las diferencias en el calibre de los ajos en una misma hornada hacen que los mayores se queden sin terminar el proceso de fermentación, haciendo de esponja sobre los de menor tamaño.
- La presentación a nivel comercial es mucho mejor.
- Los ajos normales fermentan de forma diferenciada en función de la heterogeneidad del tamaño de sus "dientes" dentro del bulbo.
- El ajo "solo" nos permite una mejor colocación en la caja de madera y por tanto una mayor producción.
- Importante es tener en cuenta que nuestra caja de madera ha de estar diseñada para albergar diferentes calibres de ajo tanto el que habitual como el "solo", albergando por supuesto la capa filtro de carbón y las virutas de madera.

¿Se puede utilizar ajo morado de dientes?, la respuesta es SI con las salvedades indicadas.

6 LA PRODUCCION

Con el sistema propuesto podremos introducir unos 2 kg de ajo fresco y obtener entre 1 y 1,2 kg de ajo negro en fase 3.

7 FASES Y TEMPERATURAS DE COCCION

En este apartado expondremos las temperaturas y tiempos de cocción según la experiencia obtenida. Hay que mencionar que en este caso los conocimientos que me transmitió mi anfitrión japonés coinciden con muchos de los textos que se encuentran por la red, por ello recomiendo la lectura del siguiente link:

<http://blackgarlic.net.cn/how-to-make/>

No se asusten lo explicado en el link lo reduciremos a tres simples pasos en nuestro baño maría:

1. Colocaremos el termostato a 1/3 de la potencia máxima. Lo mantendremos durante 8 -10 horas. La mejor hora para ponerlo en marcha son las 10 de la noche a la finalización del servicio.
2. Colocamos el termostato a 2/3 de la potencia máxima. Lo mantenemos durante 24 horas.
3. Colocamos el termostato al máximo y mantenemos durante 11 días.

FACIL ¿No?

Insisto en que cada baño maría es diferente y que el tiempo especificado en el paso tres puede ser algo mayor. La mejor comprobación es poner la mano en el borde del baño maría y si quema de verdad (85° aprox) estamos en el camino correcto.

He de decir que para poder aportar estas conclusiones he fundido literalmente un “par” de higrómetros digitales estándar, los buenos son muy caros.