



JONCAKE

LAS TARTAS DE QUESO
MÁS GOURMET



JONCAKE

LAS TARTAS DE QUESO
MÁS GOURMET

FOTOGRAFÍAS
DE ÀLEX FROLOFF



La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías.

Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento. En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor.

Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Jon García, 2023

© de las fotografías de interior y de cubierta: Oleksandr Frolov

Diseño: Enric Jardí

Primera edición: marzo de 2023

© Editorial Planeta, S. A., 2023

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-26999-1

Depósito legal: B. 23.172-2022

Impresor: Macrolibros

Impreso en España – *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

Sumario

Jon Cake	15
¿Qué hace un ingeniero escribiendo un libro sobre tartas de queso?	16
Cómo nace Jon Cake	18
La pasión por la cocina	18
El camino hacia las tartas	20
Del bocadillo gourmet a la tarta de queso	25
Recetas, Excel y pruebas, muchas pruebas	28
Más allá de las recetas, un poco de historia.....	30
Los formatos de las tartas	30
El covid-19, los confinamientos y las <i>dark kitchen</i>	31
Instagram y el comienzo de un proyecto.....	32
¿Morir de éxito?.....	33
De la tarta de queso quemada a la propuesta de Jon Cake.....	36
El queso, ¿por qué tiene que ser el protagonista?.....	36
Mermeladas, confituras, el juego empieza	37
El queso y ya, ¿o hay más?.....	38
¿Hay gente a la que no le gusta el queso?.....	39
Proceso creativo o la simplicidad de los ingredientes	40
Los sentidos y la experiencia.....	46
Percepción tacto, textura y temperatura, importancia de estos factores ..	46
Galleta o sin galleta, la eterna disputa.....	46
La cremosidad como aspecto clave.....	48
Temperatura de consumo, en frío se pierden matices.....	50
Percepción visual, aspecto: relevancia, diferencias, brillo, tostado.....	52
Percepción olfativa, el secreto del pan recién horneado.....	53
La tarta de queso y el mundo que crece alrededor	54
Maridajes, ¿por qué no acompañar con vino?	54
Más allá del maridaje: destilados propios	59
El mundo del queso, y por qué es tan importante.....	62
El queso, el protagonista	65
¿Cómo se elabora un queso?	67

Tratamientos previos	67
Coagulación	67
Corte y desuerado.....	68
Moldeado y prensado.....	68
Salado	70
Maduración y afinación.....	70
El queso artesano y el queso industrial, las diferencias	71
La importancia de la materia prima	78
La recuperación, o no, de la ganadería	79
El animal: las razas	81
Alimentación del animal, el entorno.....	82
¿Leche cruda o pasteurizada?	85
Transformación de la leche	87
El origen del queso	88
Coagulación láctica o enzimática.....	89
Qué tipos de quesos hay, o cómo los clasificamos: ¿es posible?.....	93
Quesos de cuajada láctica	96
Quesos de pasta blanda de coagulación mixta o enzimática	101
Quesos blandos, pasta no cocida, no prensada.....	101
Quesos azules	102
Quesos de pasta prensada no cocida.....	106
Quesos de pasta prensada semicocida	107
Quesos de pasta prensada cocida	107
Quesos de pasta hilada.....	109
Otras curiosidades.....	109
Quesos que no se obtienen directamente de la leche	109
Quesos ahumados.....	109
Cortezas lavadas con aromas añadidos.....	110
Quesos aromatizados.....	110
Quesos amasados.....	110
Maduración de los quesos.....	111
La tarta de queso en la Historia	115
Primeros textos: griegos, tarta de requesón y miel	118
La receta viaja a Roma	122

Expansión por Europa.....	126
La tarta de queso llega a España.....	127
Quesada pasiega.....	127
Flaons.....	130
Reino Unido.....	138
Europa oriental.....	141
Europa occidental.....	144
Estados Unidos.....	149
Expansión por el mundo.....	151
Nacimiento de la tarta de queso vasca.....	151
De la tarta de queso vasca a Jon Cake.....	153
Zuberoa, de Hilario Arbelaitz.....	154
La Viña.....	158
Cañadío, de Nicolás Reyes.....	159
Kava, de Fernando Alcalá.....	160
Estimar, de Rafa Zafra.....	163
La tarta de queso de la Pedroche.....	165
Oriol Balaguer.....	168
Lobito de Mar, de Dani García.....	169
Echaurren, de Francis Paniego.....	171
Más allá del queso también hay tartas de queso.....	175
El chocolate, el mejor aliado.....	179
Tarta de queso y chocolate.....	180
Tarta de queso y chocolate negro.....	182
Tarta de chocolate y chiles ahumados.....	184
Tarta de chocolate y crema de cacahuete.....	187
Chocolate blanco y té matcha.....	189
Chocolate blanco y albahaca.....	192
Chocolate blanco y pistachos.....	195
Chocolate blanco y pimienta cayena.....	197
Café, un sabor que nos atrae.....	199
Tarta de queso y café con galletas Lotus.....	200
Tarta de queso y café árabe.....	203
Vainilla, homenaje al flan parisino.....	205

Hortalizas, ¿por qué no?	208
Tarta de calabaza estilo «pumpkin spice».....	209
Carrot cake	211
Tartas aún más golosas.....	213
Tarta de queso y Donuts.....	215
Tarta de Nutella o Nocilla.....	217
Tarta de dulce de leche	219
Receta del dulce de leche	221
Tarta de turrón de Jijona	222
Tartas de queso frías	224
La tarta de queso de mi madre.....	225
Tarta de queso y cítricos (mermelada de naranja amarga).....	228
Tarta fría de tiramisú	231
Sin lactosa / sin gluten.....	232
Mi receta de la tarta de queso.....	233
¿Qué será de la tarta de queso?	239
Agradecimientos.....	244
Índice de recetas	246

Jon Cake



¿Qué hace un ingeniero escribiendo un libro sobre tartas de queso?

Hablar de Jon Cake sin entender por qué y cómo he llegado hasta aquí resulta complicado, porque quizá la pregunta que se puede hacer cualquiera que sostenga este libro entre sus manos (y conozca un poco de mi historia) es: «¿Qué hace un ingeniero escribiendo un libro sobre tartas de queso?».

Desde sus inicios, el proyecto de Jon Cake aparece como una excusa o una vía para poner el queso como protagonista, en el contexto de la pastelería o del dulce, en el mundo de las tartas de queso. Siempre cuento que las tartas de queso han sido el hilo conductor que me ha permitido trabajar, sin descanso, una materia prima tan versátil y con tantas variantes como es el queso: hablamos de que, en el momento de escribir este libro, hemos utilizado más de 120 variedades de queso en la elaboración de nuestras tartas, y podría apostar que, en el momento de su publicación, la cifra superará las 200 variedades. Esto es posible porque la materia prima en cuestión es, posiblemente, una de las que ofrezca más variedades diferentes. Al fin y al cabo, el queso no deja de ser un producto elaborado y, por ello, existen cientos de maneras de elaborarlo, y miles de resultados diferentes, que dan lugar a más de 2.000 variedades de queso diferentes alrededor del mundo, y eso es una gran ventaja

Aunque creo que hay que remontarse un poco más atrás para entender cuándo y cómo nace este proyecto, porque tanto el contexto como mi historia personal influyen en cómo se ha desarrollado y hacia dónde se dirige.



JONCAKE

Cómo nace Jon Cake

El contexto en el que nace este proyecto es importante para entender cómo se desarrolla el negocio, qué camino toman las recetas y cómo se llega al Jon Cake actual. Sin el entorno idóneo probablemente este proyecto no habría llegado tan lejos.

La pasión por la cocina

En abril de 2018 tomé una de las decisiones más difíciles de mi vida y, probablemente, la que más cambios haya provocado en ella: dejarlo todo para dedicarme a mi verdadera pasión, la cocina.

Desde pequeño, o al menos desde que tengo recuerdo, me ha gustado comer, y comer bien. Por lo tanto, alguien a quien le gusta comer bien y con un entorno donde la cocina está presente, de manera natural se acaba interesando en conocer los entresijos de algo tan complejo y creativo como puede ser el mundo de la cocina. En mi caso, el *risotto* con setas fue la excusa con la que empecé a cocinar, ya que en mi casa nadie preparaba este arroz y, como a mí me gustaba, la única solución para poder comerlo era cocinarlo yo mismo. Y aquí, sin yo saberlo, empezaba a nacer una pasión que años más tarde acabaría por decantar la balanza.

Como he dicho, en mi entorno siempre se había cocinado: mi abuelo paterno, Santos, fue cocinero en un barco mercante durante toda su vida, y mis abuelos maternos, María y Moloni, gestionaron un restaurante durante bastantes años, siendo mi abuela una de las personas en cocina junto con su tío,

que era cocinero de profesión. Supongo que también por herencia, mi madre siempre ha cocinado, y mi padre, aunque menos, siempre se ha defendido preparando algunos platos. Por lo tanto, durante toda mi vida, he vivido rodeado de gente con mano para la cocina y que, además, ha disfrutado comiendo, por lo que mi gusto por la cocina también empezó a tener una buena recepción por parte de todo el mundo cuando empecé a cocinar para cenas o comidas familiares, sobre todo cuando nos reuníamos en Navidad.

Llegó el año 2009 y con él una decisión importante que todos tomamos en un momento de nuestras vidas en la que, precisamente, carecemos de la madurez necesaria para saber qué camino elegir; porque apuesto a que poca gente tiene claro a qué va a querer dedicar su futuro con tan solo dieciocho años.

Seguramente, las personas que se han dedicado a la hostelería no quieren esta profesión para sus hijos, ya que hablamos de un mundo que, pese a haber mejorado considerablemente en los últimos años, es realmente duro. Y sencillamente, eso es lo que me sucedió a mí, ya que, en el momento de tomar una decisión en la que estaba la posibilidad de ir a la universidad a estudiar una carrera de ingeniería o ir a una escuela de hostelería, acabé optando por lo primero y no meterme en un mundo que, de primera mano, ya sabía que era duro. Aquí, obviamente, influyó la opinión de mi abuela y de mis padres, ya que todos habían vivido la restauración de primera mano y entendían que estudiar una carrera era una mejor opción.

En el transcurso de los años, y después de haber acabado los estudios universitarios, seguí cocinando para mis amigos, de manera que la comida de los domingos se convirtió en algo habitual mientras trabajaba en Madrid: mañana de ir al mercado, comprar cuatro cosas y sentarnos alrededor de

una mesa con una botella de vino. También seguí dedicando las Navidades y las múltiples comidas y cenas de esas épocas para seguir practicando, siempre partiendo de libros de recetas de grandes cocineros como Arzak (este fue mi primer libro de cocina), Martín Berasategui o Karlos Arguiñano.

Hasta que llega un día en que comprendo que dedicarme a lo que me apasiona, aunque pueda ser muy duro, va a conseguir que sea más feliz al acabar mi jornada, y tomo la decisión de dejar un trabajo en el que me encontraba de maravilla para regresar a Barcelona y ponerme a estudiar cocina durante un año, «Total, si no me gusta siempre puedo volver a mi antiguo trabajo y, durante un año, al menos algo habré aprendido».

Pero resulta que me encanta cocinar, me apasiona tanto la cocina como la pastelería, y descubro un mundo tan interesante y complejo que me atrapa desde el primer momento. Descubro que mi verdadera pasión puede ser también mi trabajo, y me fascina pensar que voy a poder dedicar mi vida a hacer lo que me gusta, aunque no todo son flores en el campo, y también empiezo a descubrir lo que implica trabajar en hostelería.

El camino hacia las tartas

Se podría decir que mi camino hacia las tartas de queso empieza en la Escuela de Cocina y Pastelería Bellart, ubicada en la calle Aribau de Barcelona, donde además de aprender a cocinar tengo la suerte de coincidir con un profesorado apasionado, y del que aprendo muchas cosas más que a elaborar únicamente recetas. Creo que la formación es esencial para cualquiera que quiera dedicarse a este mundo, ya que tanto la cocina como la pastelería tienen una complejidad que a veces

JONCAKE



resulta difícil de imaginar, y además tiene una parte esencial que consiste en entender cómo se desarrollan los negocios en hostelería y en qué consiste la restauración, además de saber elaborar ciertos platos con más o menos gracia.

Tengo la fortuna de que el primer restaurante donde trabajo, La Tasquería de Javi Estévez, en Madrid, cuenta con un equipo del que aprendo muchísimo y que comparte todo conmigo, y ahí acabo de confirmar lo que ya me temía: me encanta trabajar en una cocina. Paso por todas las partidas de trabajo y empiezo a comprender, más o menos, cómo funciona una cocina y un negocio de restauración. Quizás en este caso haya que puntualizar que se trata de un restaurante con una estrella Michelin donde la exigencia es, si cabe, un poco mayor, y ello conlleva que todo tenga que ser perfecto, todos los platos tengan que ser iguales, y todo se haga con el mismo mimo. Probablemente una de las cosas que se me quedan marcadas es que no hay nada como un equipo bien avenido que trabaja por un objetivo común, dejando de lado los objetivos personales.

Mi camino me lleva después a la pequeña localidad de Castroverde de Campos, en la provincia de Zamora, donde caigo en uno de los que yo considero un templo de la gastronomía: el restaurante Lera. Cuando ves cómo Luis recibe a sus clientes, a sus proveedores, a los que estamos de prácticas o incluso a la gente del pueblo, que de vez en cuando se pasan por la cocina, entiendes que un negocio así lo hace, no solo el restaurante, sino las personas que trabajan en él. Todo el mundo comparte una filosofía de trabajo y todos reman en la misma dirección. Recuerdo en una ocasión que dijo algo así como: «Aquí todos tenemos unos valores y una manera de hacer, y el que no encaja simplemente se va, porque no funciona». Y esto permite que el restaurante siga su trayectoria y termi-

ne recibiendo una estrella Michelin como reconocimiento a todo ese trabajo y esa labor que realizan Luis Alberto Lera y su equipo. Además, algo que creo que pone todavía más en valor la propuesta de Lera es el entorno y el trabajo que realiza su propietario para que su tierra de campos esté presente en su cocina.

Finalmente, termino ingresando en uno de los mejores restaurantes del planeta, El Celler de Can Roca, en Girona, y allí descubro otro mundo. Es difícil de imaginar los entresijos de un restaurante de ese calibre sin haber estado allí (o en algún restaurante parecido), y entender cómo de bien tiene que funcionar un equipo de más de cuarenta personas para realizar cada día los mismos platos sin un solo error, y lo difícil que tiene que ser mantener este nivel año tras año, teniendo en cuenta que el equipo cambia constantemente. Lo que me queda claro en El Celler es que es posible mantener la excelencia, aunque las manos cambien, si todos los pasos de la elaboración de una receta (desde pelar una gamba hasta el momento en que esa gamba sale al salón del restaurante) están bien controlados y definidos. Otro de los detalles que me queda claro, viendo el nivel de I+D que se realiza, es que la frase de «Renovarse o morir» tiene todo el sentido: si tu propuesta es muy buena, pero es estática, limita mucho a tu clientela, por eso hay que trabajar constantemente en renovar y en mejorar tu propuesta.

Cuando termino en El Celler de Can Roca realmente me pongo a buscar un restaurante donde pueda formar parte de un equipo en crecimiento y desarrollarme a la par que el restaurante, y busco un proyecto en el que encajar y que me pueda aportar tanto en conocimientos como un desarrollo personal. El único problema es que, hasta ahora no lo había comentado, pero en este momento estamos a mediados de

2020, en plena crisis provocada por el covid-19 y, obviamente, ningún restaurante está por la labor de crecer o de tener ambiciones, sino que todos están centrados en sobrevivir ante los constantes cierres y aperturas, confinamientos y desconfinamientos.

En ese momento, en el que no tiene sentido empezar ningún proyecto, encuentro la posibilidad de ir a trabajar a Casa Garras, en la localidad del Valle de Carranza (Vizcaya), un restaurante en el que se trabaja desde un menú del día hasta un menú gastronómico centrado en el buey, pasando por una carta muy completa y otro menú gastronómico diferente, recomendado por un familiar del gremio que me lo describe como «el mejor restaurante a la carta de Euskadi». Es un restaurante tan diferente que cuando llevo un par de semanas nos vamos a vendimiar: con las uvas se elabora un chacolí, el Petite Txakolina. Hablamos de un restaurante donde crían sus propios bueyes para poder sacrificarlos según sus necesidades durante las jornadas de la carne, y donde se prepara un menú en torno al buey marca de la casa. Es lógico que en un ecosistema así la materia prima sea de primerísima calidad y no haya lugar para medias tintas, el producto no es negociable. Y en este restaurante, que sería el último antes de empezar mi propio proyecto, me queda claro que el trabajo y el sacrificio personal son dos factores inevitables, o prácticamente inevitables, cuando quieres que tu idea se lleve a cabo.

Y llega noviembre de 2020 y en Euskadi se decreta confinamiento municipal, por lo que al encontrarme en un restaurante situado en un pueblo las reservas del fin de semana siguiente pasan prácticamente de 140 a 10 en solo unas horas, en lo que volvía a ser otro golpe durísimo para la hostelería. Es entonces cuando cojo el coche con las cuatro cosas que llevaba y regreso a Barcelona con la idea de abrir un bar de bocadillos *gourmet*.

Del bocadillo *gourmet* a la tarta de queso

La idea de los bocadillos me ronda en la cabeza desde hace tiempo. Tenía la intención de abrir un bar desenfadado donde se pudiera comer un bocadillo con gracia, ofrecer algo diferente, y ya había empezado a desarrollar mi plan de negocio. Como en todo plan, hay una parte importante a valorar, que es el riesgo: en plena pandemia, con una inversión de al menos cinco cifras, con los restaurantes abriendo y cerrando sin un orden o criterio aparente, es fácil llegar a la conclusión de que no es muy buena idea poner todos los ahorros ante tal incertidumbre.

Pero resulta que llevo tiempo viendo que varias personas están empezando a hacer tartas de queso, probablemente mi postre favorito, y a venderlas a través de Instagram. Y mientras regreso en coche hasta mi ciudad, en un viaje de más de 6 horas, tengo tiempo de pensar en ello: la materia prima está muy clara (queso, huevos, azúcar, harina, nata o leche, galletas y mantequilla) y no es demasiado variada, las herramientas para hacerlo son pocas, basta con tener varios moldes, un horno, una batidora y un congelador, por lo que la inversión inicial consiste en comprar unos moldes y ponerse manos a la obra (el resto ya lo tenía en casa). En aquel momento lo tenía bastante claro: si llegaba a hacer diez tartas de queso al día y venderlas a un precio razonable, el negocio podría cuajar.

El entorno además es el ideal. Siempre he contado que, personalmente, el contexto que generó el covid-19 me ha favorecido, o al menos creo que ha ayudado a que pudiera despegar de la manera que despegó. Ya habíamos estado encerrados en casa durante mucho tiempo, y eso había influido en dos aspectos que en mi caso me son muy favorables: la gente estaba aburrida, no podía salir de casa, y consumía más conte-

nido de redes sociales que nunca y, además, el hecho de estar confinados había ayudado a que la gente que nunca había pedido comida a domicilio empezara a hacerlo y a confiar en este tipo de consumo, sin tener un lugar físico de referencia. Sin saberlo, la mayoría de la gente empezaba a confiar en las cocinas fantasma (las *dark kitchen*). A esto hay que sumarle que, más adelante, concretamente en enero de 2021, *The New York Times* afirma que la «tarta de queso vasca quemada» (*Basque burnt cheesecake*, en inglés) es el «sabor del año».

Un día después de llegar a Barcelona ya estoy comprando moldes, voy al supermercado, y me pongo a trabajar siguiendo la receta que más se ha replicado de tarta de queso, la del restaurante La Viña de San Sebastián, y preparo mi primera tarta de queso con queso Picón. Es un auténtico desastre: no me sale una tarta cremosa ni nada que se le parezca, aunque el sabor no está mal.

Segunda prueba: me sale una sopa, se podría tomar incluso con pajita. El *efecto wow* dura menos de tres segundos, porque la tarta se ha desparramado por el plato y ya no hay manera de salvar ese desastre. Bueno, pues ya hemos tocado los dos extremos.

Para la tercera prueba voy a ir sin prisa, no vale la pena seguir gastando queso sin saber a dónde quiero ir y cómo puedo llegar hasta ese resultado.



Recetas, Excel y pruebas, muchas pruebas

Hoy en día tenemos la inmensa suerte de que con internet, solamente con un par de clics, podemos encontrar cualquier dato que nos interese: desde comprar algo y tenerlo en casa en un momento, leer la Historia de Roma o que nos expliquen cómo hacer unas magdalenas. Somos una generación que vive con la ventaja de la información.

Cuando puse en marcha Jon Cake y empecé con las pruebas, conté con la suerte de tener acceso a muchas de las recetas que han hecho de la tarta de queso un postre emblemático en este país. Como indicaba, la información es muy importante, y quizás algo que le debemos al gran Ferran Adrià es que, en un momento en el que la cocina vivía sumida en el secretismo y todos los grandes cocineros escondían con recelo sus recetas, sus elaboraciones y sus técnicas, Ferran empezó a relatar todo aquello que estaban haciendo en El Bulli: desde técnicas hasta ingredientes, desde elaboraciones hasta ideas que estaban desarrollando. Y todos se subieron al carro, se empezaron a publicar libros que, de otra manera, quizá nunca hubieran llegado a nuestras estanterías.

Y es una gran ventaja que, el día que te da por ponerte a hacer tartas de queso, puedas acceder directamente a las mejores recetas de manera muy sencilla. Así empieza la tercera prueba de este proyecto: con un Excel en mano recopilé datos de todas las recetas que pude en uno o dos días de búsqueda, más las que ya tenía, más las que me dieron algunos compañeros cocineros y pasteleros.

Probablemente, el Excel no sea la herramienta más habitual en un cocinero, pero cuando te has dedicado a la consultoría y, sobre todo, al análisis de datos, es lo que conoces bien. ¿La ventaja? Poder comparar de manera muy sencilla todas estas

recetas que he mencionado y ver qué puntos tiene en común y en qué difieren (pesos, porcentajes, tiempos y temperaturas de cocción, etc.), y a partir de ahí ponerse a construir una receta en base a todo lo que se ha analizado.

En un par de días ya tenía una hoja de Excel preparada para poder realizar todas las anotaciones y pruebas, ahora solo faltaba saber quién se iba a comer todas las tartas que hacían falta para llegar al resultado final. La solución fue fácil, y así empecé a vender las tartas a mis amigos, que pagaban a voluntad, de manera que todas esas pruebas no me supusieran un coste. Además, tenía una ventaja, podía estar con ellos directamente cuando las probaban y así ver si la textura era correcta, si se apreciaba bien el sabor y, lo más importante, si les parecía que estaba rica.

Después de elaborar más de medio centenar de pruebas empiezo a definir un poco más la tarta de queso de Jon Cake y comienzo a tener claro el camino que debo seguir, hacia dónde quiero ir y, sobre todo, qué va a tener esta tarta diferente al resto de tartas de queso.