

A modern kitchen interior featuring dark grey Miele cabinetry and built-in appliances. On the left, a gold-colored Miele dishwasher is open, revealing clean dishes. The countertop holds several glass bottles and a plant. In the background, a window with horizontal blinds and a decorative glass partition are visible. The floor is made of light-colored wood in a herringbone pattern.

Miele

Bienvenido al universo de la cocina Miele

El origen de lo extraordinario

By  **pacorrncero**



El universo de la cocina Miele

Nuestro manifiesto

En la actualidad, nuestros clientes son cada vez más **heterogéneos, exigentes** en sus necesidades, y buscan respuestas adaptadas a sus estilos de vida. Paralelamente, cada vez se producen más cambios en la sociedad y en la era del 24/7, la digitalización y la adaptación a los nuevos perfiles, vivimos en una **rutina con poco tiempo libre real**. Por eso queremos sacar el máximo provecho del que disponemos y **vivir nuevas experiencias** que nos permitan obtener resultados a la altura de nuestras expectativas, dando gran importancia a la **simplicidad y la funcionalidad**.

Del mismo modo en que evoluciona nuestra sociedad, lo hacen también aquellos aspectos esenciales de ella, como lo es la cocina. Y es que hoy en día la **cocina y la gastronomía ocupan lugares centrales** en la forma en que concebimos nuestro día a día. No solo suponen la base de nuestra salud, sino también de nuestra cultura y, además, son una de las principales razones que nos llevan a disfrutar de **momentos únicos en compañía de quienes más queremos**.

A la hora de cocinar y disfrutar de lo que hemos cocinado buscamos platos ricos, pero que a la vez sean saludables; que no renuncien a las técnicas y el valor de la tradición, pero que tampoco dejen de lado la innovación y esa inquietud por probar algo nuevo.

Miele es calidad, autenticidad. Miele es Immer Besser (Siempre Mejor), una compañía comprometida con la innovación y la creación de experiencias desde su fundación, que ofrece los mejores electrodomésticos premium con la última tecnología y un diseño único. A través de esta fórmula, consigue **dar respuestas a las nuevas necesidades de la sociedad.**

Nuestra marca encarna y trabaja siguiendo una **filosofía en el mundo de la cocina** que apuesta por la búsqueda del **origen de lo extraordinario**, de los mejores resultados, a través de la exploración, el descubrimiento y la propuesta de nuevas soluciones globales en las que la tecnología tiene un papel fundamental, sin olvidarnos el diseño, que se convierte en una de las señas distintivas del ADN de Miele. Y para ello, los nuevos hábitos y estilos de vida se convierten en la base de **nuestra inspiración para crear un nuevo universo culinario**, que te invitamos a descubrir.





La gama de productos Miele

Entrar en el universo de cocina de Miele es descubrir el origen de lo extraordinario: calidad en estado puro, tecnología de vanguardia, diseño imperecedero. Los electrodomésticos Miele hacen realidad la idea de cocina perfecta.

Hornos convencionales, a vapor y combinados, intuitivos y fáciles de manejar, en los que todo queda en su punto, sabroso y saludable.

Microondas con prestaciones sorprendentes, que te salvan de cualquier apuro.

Placas vitrocerámicas y de inducción y **CombiSets** versátiles, limpios y seguros, en los que se puede cocinar a placer.

Campanas decorativas tan silenciosas como eficientes para un ambiente siempre limpio, libre de olores y humos.

Frigoríficos y combis con los sistemas y programas más exclusivos, que mantienen los alimentos en perfecto estado de conservación, como recién comprados.

Lavavajillas rápidos, de bajo consumo y máximo rendimiento, que protegen la vajilla y la dejan como nueva.

Envasadores al vacío con los que conservaremos durante más tiempo la calidad de los alimentos y con los que podremos practicar la deliciosa cocción al vacío.

Máquinas de café que invitan a tomarlo a todas horas.

Calientaplatos con cocción a baja temperatura para cuidar hasta el mínimo detalle.

Todo ello en un conjunto integrado, homogéneo, de líneas claras y uniformes. **Tradición para continuar innovando. Innovación para que lo mejor se convierta en lo de siempre.**

Paco Roncero. el chef del universo Miele

Cocinero de fama internacional y **"astronauta"** de la cocina de **vanguardia española**, encarna a la perfección la filosofía de la marca Miele en cuanto a la búsqueda del origen de lo extraordinario a través de la innovación y el respeto a la tradición. Es por ello que, desde su particular visión, ha podido diseñar el **universo de la cocina Miele** a través de este menú.

De origen madrileño, cuenta en su trayectoria con múltiples reconocimientos, como dos **Estrellas Michelin** o **tres Soles de la Guía Repsol**. Fue Premio Chef L'Avenir en 2005 y Premio Nacional de Gastronomía en 2006. Comenzó su **carrera "espacial"** en el universo gastronómico por vocación. Se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y trabajó en Zalacain (tres Estrellas Michelin) y en el Hotel Ritz, hasta que en 1991 se incorpora a la plantilla del Casino de Madrid. Allí fue ascendiendo hasta convertirse en jefe de cocina en el año 2000, bajo la dirección de NH Hoteles.

Como un **meteoro**, dos años después obtenía su primera Estrella Michelin. Desde entonces ha desarrollado todo tipo de proyectos, desde la creación del software Gestión de Cocina o la publicación de varios libros sobre gastronomía y cultura culinaria, hasta su labor como congresista y profesor de nivel internacional.

Actualmente, su **personal universo gastronómico** toma forma a través de diferentes proyectos concebidos como **experiencias sensoriales** que reinterpretan platos e ingredientes familiares, dándoles nueva vida y posibilidades como **Paco Roncero Taller**, un espacio inteligente donde redescubrir nuevos conceptos culinarios, o **"Sublimotion"**, el primer espectáculo gastronómico del mundo, fusión de alta cocina y vanguardia tecnológica.

Paco Roncero





Planeta cremoso de foie-grass

Elaboración

Para la crema de foie gras

Cortar la terrina de hígado de pato en dados y dejar atemperar 30 minutos fuera del frigorífico. Triturar en un vaso americano junto con la leche. Pasar por un colador de malla metálica, agregar el brandy y poner a punto de sal y pimienta.

Para los planetas de foie gras

Llenar una jeringuilla de 60 mm con la crema de foie gras y rellenar los medios moldes de silicona que hacen la forma de semiesfera. Introducir en el congelador Miele y mantener por espacio de 6-8 horas. Desmoldar y unir cada dos mitades por la parte plana para formar esferas. Guardar en el congelador Miele hasta el momento de bañarlos con el chocolate blanco.

Para el baño de chocolate blanco

Fundir la cobertura de chocolate blanco junto con la manteca de cacao en el horno Miele en función mixto a 90-100° C moviendo con ayuda de una lengua hasta que se funda el chocolate por completo. Atemperar el chocolate hasta que adquiera una temperatura de 35-40° C.

Para el planeta de chocolate y foie gras

Sacar los moldes de esfera de foie gras del congelador Miele y bañar en el chocolate blanco con ayuda de una aguja. Guardar en el frigorífico Miele hasta el momento del pase.

Acabado y presentación

Sacar los planetas de foie y chocolate blanco de la cámara. Espolvorear con la mezcla de cardamomo y azúcar glas. Servir.

Ingredientes

Cant./Unid.

Para la crema de foie gras

• Terrina de foie-gras	100 g
• Nata líquida	0,08 l
• Leche entera	0,08 l
• Brandy	0 l

Para los planetas de foie gras

• Crema de foie gras (elaboración ant.)	0,25 l
---	--------

Para el baño de chocolate blanco

• Cobertura de chocolate blanco	250 g
• Manteca de cacao	50 g

Para el azúcar de cardamomo

• Azúcar glas	50 g
• Cardamomo	5 g



Meteorito de sésamo negro y mousse de chocolate

Elaboración

Para el praliné salado de sésamo negro tostado

Tostar el sésamo negro en una placa de horno Miele, a una temperatura de 150° C durante 8 min. Poner en el vaso americano 115 g de sésamo negro tostado y añadir el aceite de sésamo. Triturar hasta obtener un praliné muy fino. Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Para el bizcocho de sésamo en sifón

Juntar todos los ingredientes en el vaso americano y triturar. Colar y meter en el sifón. Cerrar y cargar. Guardar en el frigorífico Miele. Practicar en la base de cada uno de los vaso tres cortes de 1 cm de longitud. Emulsionar bien la mezcla dentro del sifón. Escudillar dentro del vaso unos 3,5 cm de altura. Poner a cocer en el microondas Miele a 900 W de potencia 40 seg. Guardar en un recipiente hermético en el frigorífico para que enfríe. Sacar del vaso el bizcocho e introducir en el congelador en un recipiente hermético.

Para la mousse de chocolate

Hacer una crema inglesa con la leche, las yemas y el azúcar invertido. Añadir la crema caliente sobre el chocolate. Mezclar hasta obtener una crema bien homogénea. A unos 40° C terminar con la nata semimontada. Guardar en un recipiente hermético en el frigorífico Miele.

Para el baño del bizcocho

Verter el manitol en un cazo y poner en una placa de inducción Miele a temperatura media. Una vez fundido el manitol, añadir el colorante negro. Con una brocheta pinchar el bizcocho congelado. Sumergirlo en el manitol para crear una capa exterior. Dejar enfriar sobre un papel sulfurizado.

Acabado y presentación

Colocar un poco de praliné de sésamo negro en el fondo del plato. Hacer una quenelle de mousse de chocolate con ayuda de una cuchara y colocar en el centro del plato. Colocar el bizcocho de sésamo sobre la mousse. Treminar con unos puntos de yogur y la rayadura de lima.

Ingredientes

Cant./Unid.

Para el praliné salado de sésamo negro tostado

- | | |
|--------------------|--------|
| • Sésamo negro | 115 g |
| • Aceite de sésamo | 0,03 l |

Para la mousse de chocolate

- | | |
|------------------------------|--------|
| • Leche entera | 0,13 l |
| • Yema de huevo pasteurizada | 0,1 l |
| • Azúcar invertido | 27 g |
| • Cobertura de chocolate 70% | 142 g |
| • Nata semimontada | 0,15 l |

Para el bizcocho de sésamo en sifón

- | | |
|--|--------|
| • Praliné de sésamo negro (elaboración anterior) | 120 g |
| • Clara de huevo pasteurizada | 0,13 l |
| • Yema de huevo pasteurizada | 0,08 l |
| • Azúcar | 80 g |
| • Harina de trigo | 20 g |
| • Sifón isi 1/2 l | 1 ud |
| • Cargas de gas n ₂ o | 1 ud |
| • Vaso de plástico (220 cl) | 4 uds |

Para el baño del bizcocho

- | | |
|---------------------------|-------|
| • Manitol | 500 g |
| • Colorante negro líquido | 5 ml |

Otros

- | | |
|----------------|--------|
| • Yogur griego | 0,1 ud |
| • Limas | 100 g |



Estrella de queso manchego

Elaboración

Para el helado

Rallar el queso hasta obtener un producto muy fino. Poner la nata en un cazo y levantar el hervor en la placa de inducción Miele, añadir el queso rallado y mezclar con una varilla. Colar por un chino fino y sazonar con sal y pimienta blanca. Dejar reposar en el frigorífico Miele (12 horas). Montar en la batidora a velocidad media, hasta obtener una textura de nata montada. Introducir en los moldes y congelar a -20° C. Cortar con un cortapastas con la forma de estrella. Mantener en el congelador Miele hasta el momento de su uso.

Para la mermelada de limón

Cortar el limón entero en láminas finas en una máquina laminadora. Picar en brunoise fina. Juntar el limón picado y el azúcar e introducir en una bolsa de vacío. Sellar con la envasadora Miele y cocer 6 horas en el horno de vapor Miele a 70° C. Enfriar en agua con hielo, e introducir en una manga pastelera para facilitar su uso.

Para la galleta de pasta philo

Estirar las láminas de pasta philo sobre la tabla. Cortar la pasta con un cúter con la forma de estrella. Pintarla con la mantequilla fundida usando una brocha. Colocar entre dos Silpat. Hornear en el horno Miele a una temperatura de 160° C durante dos minutos. Reservar en un recipiente hermético hasta el momento de su uso.

Acabado y presentación

Sacar las estrellas de queso del congelador Miele e introducir en el frigorífico Miele para que adquiriera textura de mousse. Usando una manga, poner unos toques de mermelada de limón en cada punta de las obleas en forma de estrella. Montar la estrella de queso sobre dos obleas de pasta philo. Terminar con un toque de polvo de oro.

Ingredientes

Cant./Unid.

Para el helado

- | | |
|--------------------------|-------|
| • Pimienta blanca molida | 50 g |
| • Sal fina | 50 g |
| • Queso idiazabal | 250 g |
| • Nata líquida | 1 l |

Para la mermelada de limón

- | | |
|-----------|------|
| • Limones | 80 g |
| • Azúcar | 80 g |

Para la galleta de pasta philo

- | | |
|---------------|---------|
| • Pasta filo | 2 hojas |
| • Mantequilla | 50 g |

Otros

- | | |
|----------------|-----|
| • Oro en polvo | 5 g |
|----------------|-----|



Nebulosa de fresas con nata

Elaboración

Para la espuma de nata

Verter la nata y el azúcar en un cazo y calentar en la placa de inducción Miele hasta una temperatura de 70° C. Con ayuda de una puntilla abrir la vaina de vainilla y extraer la pulpa, introducir en la nata, tapar y dejar infusionar por espacio de 10 minutos. Colar e introducir la mezcla en un sifón. Reservar en el frigorífico Miele por espacio de 3 horas.

Para las fresas estofadas

Lavar las fresas y cortarlas en cuartos con una puntilla. Introducir las fresas en una bolsa de vacío junto con el azúcar y el vinagre balsámico. Sellar en la envasadora Miele. Introducir en el horno a vapor Miele a una temperatura de 80° C durante 15 minutos. Sacar del horno a vapor y enfriar en agua y hielo. Reservar en el frigorífico Miele hasta el momento de su uso.

Para la sopa de fresas

Lavar las fresas y pasar por una licuadora. Reservar el jugo obtenido en el frigorífico Miele.

Para el algodón de azúcar

Encender la máquina de algodón de azúcar para que se vaya calentando. Verter el azúcar en el interior y esperar a que se vaya formando el algodón. Ir sacando con ayuda de una brocheta y reservar.

Acabado y presentación

Colocar las fresas estofadas en el centro del plato. Cubrir con la espuma de nata. Colocar alrededor de la espuma el algodón de azúcar. Incorporar las fresas liofilizadas espolvoreadas por encima, el pistacho picado y la ralladura de lima. Terminar con la sopa de fresas.

Ingredientes

Cant./Unid.

Para la espuma de nata

- | | |
|-------------------------|--------|
| • Nata líquida 35% m.g. | 200 ml |
| • Azúcar | 50 g |
| • Vainilla en rama | 1 ud. |

Para las fresas estofadas

- | | |
|-------------------|-------|
| • Fresas | 100 g |
| • Azúcar | 25 g |
| • Aceto balsámico | 20 ml |

Para la sopa de fresas

- | | |
|---------|-------|
| • Fresa | 250 g |
|---------|-------|

Otros

- | | |
|---------------------|-------|
| • Fresa liofilizada | 10 g |
| • Limas | 100 g |
| • Pistacho | 10 g |



Miele Experience Center Claudio Coello

C/ Claudio Coello, 17
28001 Madrid
Telf.: 91 111 55 67
E-mail: claudiocoello@miele.es

Miele Experience Center La Moraleja

Avda. de Bruselas, 31 (al lado Diversia)
28108 Arroyo de la Vega (Alcobendas)
Tel.: 91 111 55 66
E-mail: lamoraleja@miele.es

Miele Experience Center Barcelona

Vía Augusta, 24-26
08006 Barcelona
Tel.: 93 292 04 50
E-mail: barcelona@miele.es

www.miele.es

**Síguenos en nuestros canales
de Miele España:**



Facebook: @Miele.ESP · YouTube: Miele España · Twitter: @MieleEspana · Instagram: miele_esp