



The best dessert of restaurant

14

Responsables
de Espaisucre y de Barry

Callebaut firmaron un acuerdo de colaboración el pasado 3 de mayo para organizar el primer concurso de postres de restaurantes el próximo mes de octubre en Barcelona.

The best dessert of restaurant ha sido creado por ESPAI-SUCRE, la única escuela con un plan de estudios centrado en postres de restaurantes y fundadora del primer restaurante de postres del mundo.

Este concurso, de ámbito internacional, nace con la intención de dar a conocer una nueva disciplina; la pastelería de restaurante. Su corta edad, nace a principios de los 70 con la nouvelle cuisine, la convierte en una disciplina joven, dinámica, pero con enormes carencias. La más evidente es la falta de un Corpus teórico estable que lastra su evolución.

Inscripción al concurso

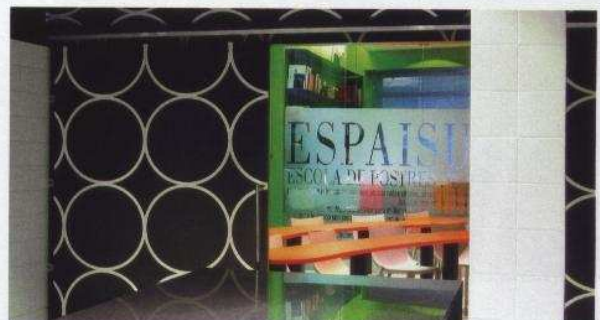
El coste de la inscripción será gratuito y los aspirantes deberán presentar la ficha entregada por la organización debidamente cumplimentada, antes de la fecha límite de presentación de recetas que será el 15 de septiembre del 2007. Los aspirantes dispondrán de un máximo de cuatro horas para la realización de la prueba.

El jurado, formado por destacados profesionales del sector, degustará todos los postres y los examinará siguiendo los siguientes criterios: Sabor, técnicas utilizadas, integración de los sabores, montaje, estética, concepto - hilo conductor (según datos especificados en la ficha presentada), orden y organización en el trabajo y limpieza.

Cada
concur-
sante podrá pre-
sentar hasta tres rece-
tas

aunque tan sólo una optará a la final, el tema será absolutamente libre, sin ninguna limitación técnica ni de ingredientes.

Para recibir más información contactar con:
thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com



Jordi Butrón

Jordi es una persona entrañable que nos emociona por muchas razones. Es uno de los más innovadores arquitectos del moderno paladar, meticuloso y paciente, sabe moldear y adaptar el cacao y los dulces al mundo del salado. Su genialidad creativa le ha llevado, junto a su amigo y socio Xano Saguer, a crear un rompedor restaurante de postres, Espai Sucre, o Espacio del Azúcar, en Barcelona, y una muy estimada escuela de repostería y sabores.

Además, Jordi es la quintaesencia de la bonhomía, de la ilusión y de la capacidad de explicar y arrobar a sus oyentes. Es cierto que juega con ventaja porque trabaja el cacao, el chocolate: alquimia de dioses que le permite encandilar a sus oyentes.

Verlo trabajar en nuestra zona de demostraciones fue una verdadera gozada. A los pocos minutos de que comenzara su demostración, largas colas de pacientes catadores le escuchaban absortos. Querían comprobar si eran capaces de identificar las características de los chocolates que describía Jordi y si las frutas seleccionadas provocaban los efectos armonizantes que sugería.

Entre las cuatro variedades, la que más gustó fue la amarga, del 70% de pureza. *"Parecía que estuviésemos en Japón, todos aguardaban su turno sin prisa, me gustó mucho el ambiente y la cercanía que se creó",* nos comentaba Jordi. También se mostró encantado con la oferta de frutas de Eurobanan. *"Las frutas estaban en su punto, no es fácil poder acceder a un material tan bueno y en esas condiciones".*

Escuela Espaisucre
Sant Pere més alt, 72
08003 Barcelona
93 268 16 30

