

PASTELERÍA DE RESTAURANT

La escuela de postres de restaurante Espaisucre reivindica el postre de restaurante como un elemento con personalidad y códigos propios, donde el resultado, suma de técnica y experiencia, difumina sin estridencias los límites que separan los conceptos de dulce y salado.

Su propuesta, del 24 al 27 de marzo, es un curso monográfico teórico-práctico, impartido por Jordi Butrón, en el que se iniciará a los alumnos a la pastelería de restaurante, se pondrá la técnica al servicio del sabor y se abordarán nuevos conceptos y técnicas, cata a ciegas de especias, además del conocimiento de la materia prima como prioridad absoluta.

**PASTELERÍA
DE RESTAURANT**
Barcelona
Tel. 933 151 022
www.espaisucre.com