

Tu blog sobre productos selectos y delicatessen

Degustalo, gastronomía, vinos y delicatessen

Espaisucre: nueva forma de entender la pastelería

por Loizaga | 17 Diciembre 2007



[Espaisucre](#) es el capricho de Jordi Butrón y sus socios Xano Saguer, Guillem Vicente y Reme Butrón, fundadores y promotores de una nueva forma de entender la pastelería de restaurant.

Inauguraron en febrero del 2000, el **único restaurant de postres del mundo**, y como complemento a esa gran idea promovieron la fundación de la **escuela de postres de restaurant**.

Reivindican el **postre de restaurant** 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.

Conciben la pastelería como algo más que una simple combinación matemática y precisa de ingredientes. Su enseñanza se basa en 3 pilares:

- Conocimiento de la materia prima
- Conocimiento de la técnica (tradicional y de vanguardia)
- Criterio para gestionar toda esta información

El **respeto a la tradición** y una **actitud innovadora**, son el eje fundamental, según los fundadores de la escuela, para promover una formación integral con idea de progreso y continua evolución.

Junto al equipo de profesionales que forman y hacen posible este proyecto, se oferta un servicio de **demostraciones, asesoría y consulting** tanto a nivel nacional como internacional.

En materia de asesoría, uno de los puntos clave es el **cambio y adecuación de carta de postres, petits fours y pan así** como el desarrollo de nuevas referencias para **desayunos, buffet y banquetes** de establecimientos hoteleros.

Un exhaustivo estudio previo de la situación de cada cliente, les proporciona los datos para garantizar un trabajo exclusivo y personalizado. **Espaisucre** se ocupa también de la formación de personal para garantizar los resultados de la idea proyectada.

Para más información consulten directamente la web de [Espaisucre](#)

Escuela:

C/ Sant Pere més alt 72
08003 Barcelona
+34 93 315 10 22
escuela(arroba)espaisucre.com

Restaurant:

C/ Princesa 53
08003 Barcelona
+34 93 268 16 30
restaurant(arroba)espaisucre.com