

¿Y si pasamos directamente al postre?



 Cecilia Ossorio
bien

El postre es la estrella de toda buena comida para los amantes del dulce. Por ello apuesta Espai Sucre, el único restaurante de postres de España, y su escuela de pastelería de *restaurant*, muy distinta a la pastelería de tienda.

Lo primero que la distingue es la inmediatez, así como su amplio abanico gustativo y de montaje, y los juegos de temperatura, como explica Jordi Butrón, fundador de Espai Sucre. Partiendo siempre de una base de azúcar, sus postres acogen un abanico de combinaciones saladas, amargas, ácidas o especiadas. "Incorporo ingredientes poco pasteleros, pero los rodeo de normalidad gustativa y técnica para que el paladar no se sienta agredido", asegura Butrón. Uno de los platos con más éxito es el formado por trufa negra (*Tuber*

melanosporum), mantequilla, avellana y cacao amargo. "Este cuarteto no es casual", subraya el experto, detrás de cada bocado hay una investigación.

Para introducir la trufa negra, muy poco utilizada en pastelería, hay que tener en cuenta sus propios matices, que en este caso son empíricos —se refiere al humo y a la tierra—. "La trufa sabe a bosque mojado", afirma. Y en este saco entran el cacao, el café, el caramelo o los frutos secos tostados. Para combinarla, requiere elementos grasos "porque la trufa es olor, y la grasa le aporta la base de sabor", y neutros "que no agreden su delicadeza". Tampoco es casual el logo del restaurante, una hormiga que representa el trabajo minucioso.

Restaurante: Princesa, 53, Barcelona.
Tel: 93 268 16 30 - Escuela: Sant Pere
Més Alt, 72, Tel: 93 315 10 22

Más info: www.espaisucre.com

El paraíso de los
golosos



Sopa de té frío con
especias y frutas



Crema de vainilla con café,
cardamomo negro y plátano