

## 新発想デザートのAtoZを学習。

●デザート専門学校

エスパイ・スクラ

Espai Sucre



昼間は奇才、ジョルディ・ブロンが自ら教えるデザートの専門学校。夜はデザートのためのフルコースを出すレストランとなる。「リンゴとセロリとユーカリのライチスープ」など、新発想の創作デザートで客を驚かせるブロン。そんな彼のレシピに触れる、またとない機会だ。基本コースは9カ月で、授業のテーマはデザートのセオリー、食材研究、ワインの知識と料理との相性など。著名シェフによる短期ワークショップも開催。

●所在地:C/Sant Pere Més Alt 72, 08003 ●問い合わせ先: ☎93・315・1022 fax93・319・3950 escuela@espaisucre.com www.espaisucre.com ●最短コースは1日、ゼラチンに関するワークショップで58ユーロ。