

Mexicanos, conservadores para postres



Como chef pastelero y director de Espaisucre, Jordi Butrón, se ha preocupado por tomar lo mejor de los dos mundos y hacer disciplina nueva que es la pastelería de restaurante.

miércoles, 13 de marzo de 2013

MÉXICO, DF (El Universal).- En su más reciente visita a México, el chef Jordi Butrón, creador de Espaisucre, afirmó que la primera vez que estuvo en el país, hace ocho años, le sorprendió cómo los niños pequeños comen dulces con sal, picante y sabores ácidos. "Es una paleta gustativa que me gustaría que los niños españoles tuvieran, pero después como adultos, en los postres no admiten eso.

"Los mismos mexicanos no me han sabido contestar por qué de niños tienen muchos matices y de adultos se vuelven conservadores. A nivel de salado mantienen este gusto y lo enriquecen, pero en los postres no sucede lo mismo (...) a nivel cocina llegas a los postres y es como si fueras para atrás, te encuentras con una pastelería muy sabrosa, pero donde no hay una complejidad gustativa", afirma.

El español aclara que de alguna forma la pastelería tradicional monopolizó el azúcar y ha sido muy poco permeable a los cambios y la evolución de la cocina salada. En España primero surgieron novedades en cocina salada y cuando ya estuvieron establecidos, poco a poco se empezaron a hacer cambios o adaptaciones en la cocina dulce.