



**espaiSucre**

## espaisucre México toma forma

Espaisucre vive un momento importante en su expansión internacional, gracias a un convenio de colaboración con el Instituto Gastronómico Coronado de Ciudad de México. Y no es que sólo pase a supervisar la carta de postres del restaurante Raíz, que gestiona el centro de enseñanza mexicano, sino que ofrece cursos de formación especializada en postres y un ambicioso programa de clases magistrales. Es un gran salto que da alas al sello Espaisucre allende los mares. También es la oportunidad de que su filosofía gastronómica arraigue en uno de los países más prometedores de Latinoamérica.



México da un paso adelante en la profesionalización del postre con la puesta en marcha de los cursos de Espaisucre, el pasado 8 de diciembre. Jordi Butron y Xano Saguer se han implicado del todo en los monográficos, cursos todo incluido y en el posgrado cuatrimestral y anual en la nueva Escuela Espaisucre del Instituto Gastronómico Coronado de Ciudad de México. Bajo la batuta de Albertho Torres Menchaca, hombre de confianza de Butron y Saguer en México, se ha creado también una sugerente carta de postres que se integra dentro de la cocina de estaciones del restaurante Raíz, corazón del Instituto Coronado. En estos postres la materia prima autóctona se suma al conocimiento de la técnica de Espaisucre para aunar ambos conceptos.

De esta forma, Espaisucre estrecha lazos con una de las escuelas de formación punteras de México, con la mirada puesta en un mercado en plena eclosión y en un país en el que ya se están celebrando salones y ferias gastronómicas que están demostrando una buena progresión los últimos años. Se trata también de una asociación estratégica fruto de la creciente demanda de formación en un ámbito tan especializado como los postres de restaurante. La vocación pedagógica de Espaisucre es bien conocida en todo el mundo, no en vano hace ya 12 años que se inauguró el primer restaurante de postres y poco después se dio un nuevo paso en la innovación docente al abrir sus puertas una escuela para formar a futuros pasteleros de restaurante. Desde entonces, no han sido pocos los alumnos hispanoamericanos que han viajado hasta Barcelona para ingresar en este centro.

## MOLE DE YOGUR Y CHOCOLATE

### BIZCOCHO yogur y chocolate

#### ingredientes

- 250 g claras
- 85 g azúcar
- 250 g cobertura chocolate 75%
- 60 g mantequilla
- 50 g yemas

#### elaboración

Fundir la cobertura y la mantequilla por separado y luego mezclar. Montar las claras con el azúcar a punto de nieve. Una vez montadas, añadir las yemas en dos fases. Seguidamente, también en dos fases, agregar la mezcla de mantequilla y chocolate. Con ayuda de una regla de 5 mm, estirar esta masa de bizcocho en planchas que se hornearán a 220°C durante 4 o 5 minutos.

### CREMA de piloncillo

#### ingredientes

- 120 g nata
- 50 g leche
- 75 g piloncillo
- 25 g miel
- 1 g hojas de gelatina

#### elaboración

Calentar todos los ingredientes menos las hojas de gelatina, hasta haber levantado el hervor. Deshacer muy bien el piloncillo. Agregar las hojas de gelatina previamente hidratadas. Reservar en neveras y romper la gelatinización de la nata antes de utilizar.

### EMPLATADO

Disponer en el centro de un plato hondo una torre cuadrada de bizcocho de chocolate sin harina, bañada en café expresso (deberá estar escurrido el exceso de café para que no manche la presentación). Esta torre estará hecha con 4 pisos de plancha cortados a cuadrados de 3 x 3 cm. Colocar una cucharadita de crema de piloncillo con pasas en el centro del plato, rodeando la torre. Seguidamente poner yogur hasta sumergir el tercer piso de la torre de bizcochos. Hacer dos lagrimitas de crema de piloncillo (sin pasas) con ½ cuchará pequeña. Últimos gestos Colocar un crujiente de sésamo negro encima de la torre de bizcochos. Encima del crujiente una quenelle de helado de mole.

### PASAS golden al tequila

#### ingredientes

- 50 g pasas golden
- 25 g almíbar 1:400
- 75 g tequila blanco
- bolsas de vacío

#### elaboración

Poner todos los ingredientes dentro de una bolsa de vacío. Hacer un vacío del 100% y dejar reposar e hidratar en nevera 24 horas.

### HELADO de mole

#### ingredientes

- 500 g leche
- 125 g mole
- 25 g cacao
- 10 g café liofilizado
- 0,5 g sal
- 85 g dextrosa
- 15 g glicerina
- 50 g procrema

#### elaboración

Poner al fuego la leche y escaldar el mole junto al cacao, el café y la sal. Dejar enfriar para luego poder agregar la dextrosa, glicerina y el Procrema. Pasar la batidora de mano para conseguir una preparación homogénea y sin grumos. Dejar reposar. Volver a pasar por la batidora de mano y por la heladora. Mantener en congelador con papel film cubierto a piel hasta el momento de servicio.

### CRUJIENTE de sésamo negro

#### ingredientes

- 125 g glucosa
- 125 g fondant
- 90 g sésamo negro tostado

#### elaboración

Calentar la glucosa y el fondant justo hasta su ebullición. Seguidamente agregar el sésamo negro previamente tostado 6 minutos a 180°C. Una vez fría esta masa, porcionar y cocer entre dos hojas de teflón fino a 200°C durante 5 minutos.

### OTROS

- café expresso frío
- yogur

