



## Costumbres gustativas

AGENCIAS.-



Fav Imprimir Enviar Corregir Twitrear 0 Like 0 Pinit +1 0

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.

### Pastelería de restaurante

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

### Más vistas en Nosotros



TIPS, TIPS, TIPS...

en cocina salada y cuando ya estuvieron establecidos, poco a poco se empezaron a hacer cambios o adaptaciones en la cocina dulce.

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. Ésta contempla que los postres deben tener tres ingredientes básicos: sabor, técnica y presentación.

En cuanto al sabor, el chef se refiere a la complejidad. "El azúcar es sólo un potenciador de sabor y el contraste con otros sabores porque un postre debe tener acidez, amargor, picante, no tiene que ser un monográfico dulce. El nivel de azúcar es mucho menor que en un postre tradicional (...) un exceso de azúcar lo que hace es solapar el resto de los sabores y no deja respirar al resto de los matices", instruye.

La pastelería de restaurante, respecto a la técnica, incluye desde cremas, helados, sorbetes, bizcochos y todo lo tradicional hasta aires, bizcochos, falsos bizcochos, espumas y granizados, es decir, es más inmediata y efímera. Por último, pero no menos importante es el montaje, "no es una cuestión meramente decorativa, sino también un argumento de sabor (...) para manipular el paladar. Lo primero que te comes es cercano, a la derecha o con volumen, lo agresivo se tiene que disimular", agrega.

### **Un granito de arena**

Jordi Butrón ha visto a mucha gente que no come postres, precisamente por el exceso de dulce que muchos tienen. No obstante, considera que "no deben ser ni dulces, ni pesados, tiene que haber dulzor, grasa evidentemente, pero no tiene que ser abrumador. Y yo siempre digo lo mismo: incluso de lo bueno, te cansas.

"En Espaisucre tratamos de poner nuestro granito de arena para que los postres, igual que en la comida salada, busquéis esa complejidad gustativa y no busquéis y queráis sólo dulzor. Ésa es mi tarea (...) alguien tiene que empezar a poner dulce y ácido en los postres, y si somos nosotros, mejor", concluye el chef.

Ofertas [Lagushop.com](http://Lagushop.com)



Bocina portátil con entrada  
USB, SD y Aux.  
~~\$279.00~~ **\$239.00**