



Publicado 31 mayo, 2013 by Jorge Aguayo en Instantaneas

Reposteros: El concurso que están esperando, el mejor postre del mundo por Espaisucre México 2014



Y es que la cuarta edición del concurso para el mejor postre de restaurantes este año será celebrada en México en manos de una de las mejores escuelas de postres del mundo: Espaisucre (se pronuncia “espaisucra”).

Hace tan solo unos meses tuve la oportunidad de conocer el restaurante Raíz en manos del reconocido chef Arturo Fernandez, quien tuvo a bien asociarse con los también chefs Xano Saguer y Jordi Butrón de la dulce escuela y restaurante de repostería llamada Espaisucre ubicada en Barcelona España. Ahora esa escuela forma parte de la repostería que se ofrece en ese restaurante.

En mi primer invitación a probar el restaurante Raíz fue efectivamente para platicar con Jordi Butrón, quien con la mano en la cintura logró redefinir en mi cabeza lo que realmente debe de ser un postre de un restaurante de buen nivel, también conocido como "fine dining" por su nombre en inglés. Aquel día recuerdo que nos habló de los sabores dulces pocos explotados, de las novedosas formas de emplatar un postre y cómo no debemos de abusar de los postres estilo "pastel" que han sido los tradicionales de los restaurantes por muchos años. Aquel día tuvimos una cena espectacular basada en 5 tiempos de platos y postres, una endulzante experiencia memorable.

En esta ocasión el concurso se llevará a cabo en México, lo que facilita geográficamente que los restaurantes de nuestro país participen en este dulce evento.

Al darme de este concurso de postres, pensé en compartir con los lectores restauranteros este concurso de postres para que en nuestro país se persiga la mejora de la elaboración de postres y que el mundo de los fondants de chocolate vive el comensal.

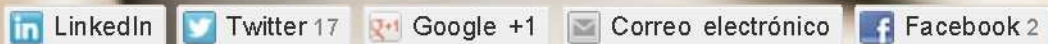
El objetivo de este concurso es promover la pastelería en los restaurantes y elevar así su nivel profesional. El restaurante dessert ESPAISUCRE México 2014" tiene la vocación de convertirse en un referente mundial en el campo de la pastelería.

Dentro del concurso la creatividad es la prioridad absoluta, donde se aprecian los sabores explotados, matizando así los gustos de azúcar, luchando por terminar con el monopolio del dulce en los postres.

Si quieres saber más acerca de este concurso te recomiendo contactar a los organizadores en esta liga.

Si quieres conocer más acerca del restaurante te invito a leer esta publicación en mi blog.

Compártelo:



Seguir a @ComensalEnDF

Jorge Aguayo



Blogger, tuitero y gastronauta... esta bien mas bien dicho tragón profesional. Coproductor y TV host del Programa Gastronauta Terra. Mi perfil en Google+