

Terra (link:terra.com.brhttp://www.terra.com.mx)

Un programa con las últimas tendencias de la moda.

La cuarta edición del concurso "El mejor postre de restaurante" será celebrada este año en una de las mejores escuelas de postres del mundo: Espaisucre.

Jorge Aguayo

1

28

Twittear

Me gusta

La cuarta edición del concurso "El mejor postre de restaurante" será celebrada este año en una de las mejores escuelas de postres del mundo: Espaisucre (se pronuncia "espaisucra").



Foto: Espaisucre

Hace tan sólo unos meses tuve la oportunidad de conocer el restaurante Raíz, que se encuentra en manos del reconocido chef Arturo Fernández. **Arturo se asoció con los chefs Xano Saguer y Jordi Butrón, de la escuela de repostería y restaurante Espaisucre, en Barcelona**, para que estuvieran a cargo de la elaboración de postres de su local.

La primera vez que me invitaron al restaurante Raíz tuve la oportunidad de platicar con Jordi Butrón. **Con la mano en la cintura Jordi logró redefinir en mi cabeza lo que es un postre de un restaurante de buen nivel o "fine dining"**. Aquel día recuerdo que nos habló de los sabores dulces pocos explotados, de las novedosas formas de emplatar un postre y de cómo no debemos de abusar de los postres estilo "pastel" que han sido servidos en los restaurantes por muchos años. **Aquel día cenamos un menú de 5 tiempos consistente en puros postres, una endulzante y memorable experiencia.**

En esta ocasión el concurso "El mejor postre de restaurante" se llevará a cabo en México, por lo que se espera una mayor participación nacional. **Su objetivo principal es promover la pastelería en los restaurantes y convertirse a largo plazo en un referente mundial en el campo de la pastelería.** La idea es que se elaboren mejores postres, que se contrasten sabores y que se termine el monopolio del azúcar, pues no sólo de fondants de chocolate vive el comensal. No podía enterarme de este concurso sin compartirlo con los lectores restauranteros.

Ver más

- Mesamérica 2013 y el servicio al cliente (link:terra.com.brhttp://vidayestilo.terra.com.mx/gastronomia/gourmet/mesamerica-2013-y-el-servicio-al-cliente,46f6a65afa8de310VgnVCM500009ccceb0aRCRD.html)
- Drinkify, la app que te dice qué tomar según lo que escuchas (link:terra.com.brhttp://vidayestilo.terra.com.mx/gastronomia/bebidas/drinkify-la-app-que-te-dice-que-tomar-segun-lo-que-escuchas,3c9c9f47d03fe310VgnVCM500009ccceb0aRCRD.html)
- Síguenos en Twitter, todos nuestros contenidos en tiempo real (link:terra.com.brhttps://twitter.com/TerraVyE)
- Síguenos a través de Facebook y encuentra la mejor información (link:terra.com.brhttps://www.facebook.com/terravidayestilo?ref=ts&fref=ts)

Si quieres saber más acerca de este concurso te recomiendo contactar a los organizadores en esta liga (link:terra.com.brhttp://www.espaisucre.com/).

Si quieres conocer más acerca del restaurante te invito a leer esta publicación en mi blog (link:terra.com.brhttp://comensalendf.com/restrai/).

Sigue a Jorge Aguayo en @ComensalEnDF (link:terra.com.brhttps://twitter.com/ComensalEnDF)

Terra

Comentar

✉ +1 Twittear 1

SIGUE TERRA:



Conéctate y comparte

