



VIDA Y ESTILO

Apuesta chef por postres con menos azúcar



El chef Xano Saguer, de la escuela Espaisrucre de la ciudad de México, apuesta por reducir el consumo de azúcar en los postres. Foto: Cortesía

Publicada: 08/08/2013 11:35 Por:

AUMENTAR REDUCIR



MÉXICO, D.F.(El Universal) Muchas personas se reservan para el momento del postre. Esto no quiere decir que esperan el platillo más dulce, sino que llegue una creación con el equilibrio exacto entre dulce, ácido, amargo e, incluso, picante; un final especial.

“Una de las premisas más importantes es acabar con el monopolio del azúcar en los postres, primero porque bien dosificada es un potenciador de sabores, pero mal graduada es un saturador”, explica el chef Xano Saguer de Espaisrucre.

“El azúcar no es saludable y eso lo sabemos todos y más ahora que estamos en un momento en que todos los médicos, todas las noticias, todo nos están transmitiendo fuera azúcares, fuera grasas y nosotros no tenemos que ir en contra de todo mundo”, agrega.

POSTRES EN TRES PASOS

A la hora de crear sus postres, el chef considera tres premisas: la elección del sabor, la técnica y el emplatado.

“Para el sabor el referente puede ser una combinación mexicana, coctelería, una comida que tenga una combinación gustativa que te emocione, ya que es tan importante conocer los ingredientes, como las técnicas”.

Agrega que “una vez que tenemos el producto y la técnica, lo que hacemos es pensar muy bien en el emplatado. Aunque la gente no le da mucha importancia, es básico porque depende de cómo y en qué orden se lo coma el comensal va a notar o le va a transmitir unas cosas u otras”.

Para el experto en postres lo más importante son los matices, explica que aunque esto ya se hacía en la nouvelle cuisine, no se había aplicado a la pastelería.

“Ahora podemos tener postres con esencia muy cálida y con el mismo hilo conductor, por ejemplo, tenemos el que llamamos 'recodando a un mole' que gustativamente tiene matices de mole, chocolate y tamarindo”.

MÁS SABOR

Apasionado del sabor y sus texturas, Xano Saguer, creador de Espaisrucre junto con Jordi Butrón, afirma que “no creo en eso de que un postre arregla una mala comida, una mala comida no la arregla ni Dios, y menos el postre. Por eso, se tiene que tratar, cuidar y amar como los otros platos”.

“No se trata de hacer postres elaborados o difíciles, sino de que sea bien estructurado y que todos los ingredientes, aunque sean tres, se digan cosas entre ellos, transmitan un mensaje y además mariden bien”, añade.



Más Vistas **Más Comentadas**

Vida y Estilo

- Disciernen mitos y realidades de sentarse en un baño público
- Lanza hermano de Ricky Martin línea de ropa femenina
- Ni la estética ni las tecnologías darán una vida mejor
- Queda en familia primer retrato del príncipe George
- Luchan arqueólogos por rescatar ruinas en Gaza
- Evita padecer cáncer gástrico
- Chuño, la papa milenaria de los Andes bolivianos
- Mejora aprendizaje estimulación cognitiva en niños
- Recobra museo sueco astrolabio perdido
- Invade presencia extranjera Feria del libro de Uruguay

0 [Share](#) 0 [Twitter](#) 0 [Comentarios](#)
[Me gusta](#) [Regístrate para ver qué les gusta a tus amigos.](#)

Finalmente, el experto aconseja a los chefs que se inclinan por la pastelería que aprendan las técnicas antiguas, antes de conocer las nuevas.

“No puedes ser un pastelero de vanguardia si primero no tienes unas bases importantes de pastelería tradicional, primero porque el 90 u 80 por ciento de las técnicas son tradicionales y de ahí vienen las demás”, concluye.

CALIFICAR ENVIAR IMPRIMIR AGREGAR A FAVORITOS COMPARTIR

Los comentarios a las notas son responsabilidad de los usuarios. Ayúdenos a que sus contenidos sean adecuados. Participe responsablemente y [denuncie los comentarios inapropiados](#). Los comentarios que sean denunciados por los usuarios se eliminarán de forma automática. Revise por favor [las reglas completas](#) que regulan los comentarios de los usuarios.

0 comentarios



Deja un comentario...

Lo más nuevo Comunidad Compartir

Nadie ha comentado aún.

Canal de comentarios Suscríbete por e-mail

DISQUS

Contáctanos Directorio Nuestra Empresa Misión Aviso de Privacidad

EL IMPARCIAL.COM
FRONTERA.info
FRONTERA Ensenada.info

Preprensa
aee Asociación de Editores de los Estados
Fundación Healy A.C.

Descarga el Toolbar de Lacronica.com

SIGUENOS EN: Twitter Facebook Google+

Derechos Reservados © 2012 LA CRONICA, Identidad y Expresión de Mexicali.