

PãstryRevolution®

es una publicación de Montagud Editores




[Inicio](#)
[Pastelería](#)
[Panadería](#)
[Cocina Dulce](#)
[Food Style](#)
[Biblioteca](#)
[Empresas](#)
[Nosotros ▾](#)

[Inicio](#) / [Noticias](#) / 4ª edición 'The Best Restaurant Dessert' Espaisucre México

4ª edición 'The Best Restaurant Dessert' Espaisucre México

23/01/2014 |

PãstryRevolution y Montagud Editores se convierten, un año más, en Patrocinador Preferente del Concurso Internacional. Tras 3 años en Barcelona, 2014 es el año de la internacionalización para The Best Restaurant Dessert. El concurso tendrá lugar en las instalaciones de Espaisucre en México DF el 19 de mayo, coincidiendo con la Cumbre Internacional Mesamérica 2014 (19-23 de mayo). En este marco, durante la jornada Sobremesa, se rendirá homenaje a Pierre Hermé en una apuesta clara del Congreso por dar a la pastelería la importancia que merece dentro de la gastronomía.

© Jean-Louis Bloch-Lainé



El jurado esta presidido por **Pierre Hermé**, Pastelerías Pierre Hermé (París, Francia) y compuesto por: **Oriol Balaguer**, Pastelerías Oriol Balaguer (Barcelona-Madrid, España); **Jordi Butrón & Xano Saguer**, Escuela Espaisucre (Barcelona-México); **Guillermo González Beristain**, Restaurante Pangea. Monterrey, México; **Ramon Morató**, Chocolate Academy (Vic, España); **Luis Robledo**, Tout Chocolat (México D.F., México); **Jävi Antoja**, Director de Apicius y de proyectos editoriales de Montagud Editores (Barcelona, España); **Sonia Arias**, Restaurante Jaso (México D.F. México); **Roberto Gutiérrez Durán**, Grupo Expansión. Alejandro Zárate. Revistas Food & Travel, Fahrenheit, Gula y Bistronomie; **Pablo Baños** (experto gastronómico), Revista Mi Vino (México).

La intención de The Best Restaurant Dessert organizado por Espaisucre es coherente con la vocación de promover la pastelería de restaurante llevada a cabo desde el año 2000 por parte de la escuela-restaurante de postres Espaisucre en Barcelona y, actualmente, en México. El objetivo prioritario es dar a conocer y promover la pastelería de restaurante, elevando así su nivel general. El concurso consolida su vocación internacional con el objetivo a largo plazo de convertirse en un referente mundial en el campo de la pastelería de restaurante. PãstryRevolution y Montagud Editores se convierten, un año más, en patrocinadores del evento.

El sabor se convierte en el eje central del concurso; el resto de variables (técnica, emplatado, estética...) son vehículos; medios, no fines. Marcar los sabores siendo fieles al sabor original. Se aprecian los sabores contrastados, las puntas de sabor, matizando así los excesos de azúcar. El abanico gustativo se amplía (dulzor, salado, amargo, acidez, picante, agridulce...).

La introducción de nuevas técnicas, productos y utensilios permiten un mayor control sobre el sabor, hasta ahora impensable (Mycryo, liofilizados, cocciones a baja temperatura, texturizantes, pastas puras de frutos secos, deshidratados, Paco-jet...). Todo ello sumado a las antiguas técnicas de pastelería (respeto a la tradición). Escoger la técnica más adecuada para cada ingrediente se convierte en una decisión capital. Se debe tener en cuenta la propia naturaleza de los ingredientes y la agresividad de las técnicas aplicadas. El montaje como argumento cobra mayor importancia. La disposición de los ingredientes en el plato se convierte en una variable esencial, ya que dependiendo de dónde y cómo los dispongamos el sabor es diferente. La estética no es la prioridad, el sabor sí lo es.

El certamen cuenta con otro nuevo argumento: la inmediatez, con todo lo que ello conlleva en términos de montaje y de temperatura (montajes con volumen, juegos de frío-caliente y sus múltiples combinaciones). Las relaciones con la cocina salada son obvias (sinergias). De hecho, se comparte un mismo espacio físico. Ello permite estar en contacto directo con otros productos, técnicas, herramientas y mentalidades que sin duda influyen y enriquecen. Al mismo tiempo, el postre de restaurante se convierte en una disciplina autónoma con sus propios códigos y personal especializado. En un postre de restaurante no sólo es valorable la perfecta conjunción entre sabor, técnica y emplatado sino que existen elementos intangibles que lo pueden convertir en algo más complejo. De éstos, el más importante es la existencia o no de un discurso (idea, concepto, hilo conductor, argumento...) que traspasando de forma invisible a todos los componentes, subyace tras una falsa apariencia de casualidad.

Más información: www.espaisucre.com o enviando un e-mail al correo: info@thebestrestaurantdessert.com

Compártelo:



Cocina Dulc anterior

« [Francia, Italia y Polonia, podio del Mundial de Heladería](#)

Cocina Dulc siguiente

[Bollería de alta calidad de Xavier Barriga \(Turrís\) »](#)



Librería
Gastrono
mica.com



AICHINGER
AUTHORISED PARTNER

4design

Mundidulce
The think tank for
the sweets, biscuits,
confectionery and
snack products industry.

Alimentaria Exhibitions

Tweets [Seguir](#)

 **Montagud | Apicius** 1h
@Montagud1906

Arrancamos! Nos vamos a comer el viernes de un solo bocado...
pic.twitter.com/0OHOR6eEht
Mostrar Foto

 **Montagud | Apicius** 13h
@Montagud1906

SERÁ CAPAZ Paco Morales de dar de comer en 1 hora en Al Trapo?
#cocinaurbana
apicius.es/noticias/reto-...
[@Pacomoraleschef](#)
[@AltrapoFoodie](#)
Abrir

 **Montagud | Apicius** 16h

Twittear a @Montagud1906



2013 ©Mencia Gastronomía SL ©PastryRevolution
[Mapa del sitio](#) | [Entradas \(RSS\)](#) | [Contacto](#) | [Política de privacidad](#)

Nube de etiquetas

Albert Adrià Apicius Asemac Barcelona barry Belén Parra blackzi café Carito
 Lourenço ceopan Chocolate Cuatro cursos dulce Estudio feria francia galicia
 gastronomía Helado Javi Antoja Jordi Bordas Jordi Roca La Patisserie Macaron
 Mesamerica Navidad ORIOL BALAGUER Pan Panadería pastelería
 pastryrevolution Pierre Hermé Quique Dacosta rocambolesc Torreblanca
 Triticum Turris turrón Valencia Valrhona vino vinos Xavier Barriga Xevi Ramon