



SUSCRÍBETE a Periódico am

*Aplican restricciones

En busca del mejor postre

CARLOS ARMANDO BORBOA SUAREZ / Publicada el 29/01/2014 02:58:55 p.m.



Con el propósito de descubrir los mejores postres al plato se realizará la cuarta edición de The Best Restaurant Dessert, concurso organizado por el Espaisucre y que se celebrará por primera vez en México dentro del marco de la cumbre gastronómica Mesaamérica.

Creado por los chefs Xano Saguer y Jordi Butrón, fundadores del Espaisucre -restaurante y escuela especializados en postres con sedes en Barcelona y México-, el certamen tiene como objetivo incidir en la divulgación y transmisión de la pastelería tradicional, sin olvidar algunos de los principios que rigen a la pastelería de restaurante: sabor como prioridad, técnicas adecuadas a cada ingrediente y sinergia con la cocina salada, entre otros.

Para participar en el certamen, cocineros y pasteleros deben diseñar un postre de restaurante, de temática libre, y otro en el que el chocolate sea el principal ingrediente. Recetas y fotografías deberán ser enviadas al correo electrónico info@thebestrestaurantdessert.com

Las seis mejores recetas pasarán a la final, que se llevará a cabo el 19 de mayo en las instalaciones del Espaisucre México; cada participante tendrá cinco horas para elaborar sus creaciones. Los ganadores serán dados a conocer el 22 de mayo, dentro del espacio denominado SobreMesa.

Entre los miembros del jurado calificador se cuentan los chefs Xano Saguer y Jordi Butrón, de Espaisucre; Oriol Balaguer, chef de las pastelerías Oriol Balaguer en España; Sonia Arias, chef de Jaso en México; Guillermo González Beristain, del restaurante Pangea en Monterrey; Ramón Morató, de Chocolate Academy en España, y Luis Robledo, chocolatero de Tout Chocolat en México.

El presidente del jurado será, nimás ni menos, que el mítico pastelero francés Pierre Hermé, elegido para recibir este año el premio Pierre Gagnaire por su trayectoria, trabajo innovador y aportaciones a la cocina dulce.

Los premios, a mejor pastelero de restaurante y mejor postre de chocolate, incluyen una beca para un curso anual en cualquiera de las escuelas Espaisucre, en Barcelona o México, y la oportunidad de realizar un stage de un mes en la pastelería de El Celler de Can Roca -número uno en la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo-.

Las bases para participar pueden consultarse a través del sitio www.espaisucre.com

▶

lectiva.com **CURSOS GRATIS**

✓ ONLINE
✓ PRESENCIAL



¡Encuentra tu curso ahora!

f
t
g+
You Tube

Visto Comentado

 **León toma precauciones ante inseguridad en Michoacán**

 **Márquez Márquez esquivo hablar de atentado en Irapuato**

 **Grupo de autodefensas aparece en Yurécuaro**

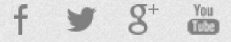
 **A levantarse**

 **Peligra el vuelo de la Monarca**





[León](#) [Celaya](#) [Guanajuato](#) [Irapuato](#) [La Piedad](#) [Laguna de Moreno](#) [San Francisco](#) [San Miguel de Allende](#)



[Local](#) [Sucesos](#) [México](#) [Mundo](#) [Superdeportivo](#) [Opinión](#) [Espectáculos](#) [Vidas](#) [Negocios](#) [Tecnología](#) [Autos](#) [Suscripciones](#)

[Términos de uso y privacidad](#) · [Mapa del sitio](#) · [Directorio](#) · [Contacto](#)

Todos los derechos reservados © 2013 Compañía Periódica Meridian S.A de C.V