



Buscador  Buscar

Inicio

Pastelería

Panadería

Cocina Dulce

Food Style

Biblioteca

Empresas

Nosotros ▾

Inicio / Noticias / Argumentario de #TBRDessert de Espaisucre

## Argumentario de #TBRDessert de Espaisucre

02/02/2014 |



Librería  
Gastrono  
mica.com



El concurso The Best Restaurant Dessert de Espaisucre nace con vocación internacional y con el objetivo a largo plazo de convertirse en un referente mundial en el campo de la pastelería de restaurante. Importa y motiva el hecho de incidir en la divulgación y transmisión de la pastelería tradicional, pero siempre teniendo en cuenta los nuevos parámetros que rigen en la pastelería de restaurante.

Entre los **argumentos** que sustentan el proyecto están el SABOR COMO PRIORIDAD ABSOLUTA; los CONTRASTES GUSTATIVOS (se acabó el monopolio del azúcar); el RESPETO A LA TRADICIÓN junto con un MAYOR CONTROL TÉCNICO SOBRE EL SABOR; el MONTAJE COMO VARIABLE QUE MANIPULA EL SABOR; la importancia de la INMEDIATEZ; la AUTONOMÍA DEL POSTRE en la creación de sinergias con el resto de la cocina y la EXISTENCIA DE UN DISCURSO tras la complejidad de cada postre.

Los aspirantes dispondrán de un máximo de cinco horas para la realización de la prueba y los comisarios, profesionales del sector designados por la organización, serán los responsables de puntuar el orden, la organización y la limpieza en el trabajo. Informarán en todo momento al jurado del transcurso de la prueba y velarán por el perfecto desarrollo de ésta. Antes del inicio de las pruebas, los comisarios inspeccionarán el material aportado por los aspirantes y retirarán los elementos que no se ajusten a las bases de este reglamento.

El jurado, presidido por **Pierre Hermé**, está formado por destacados profesionales del sector como **Xano Saguer** de EspaiSucre, **Oriol Balaguer** o **Ramon Morató** y el director de Apicius y de los proyectos de Montagud Editores, **Javi Antoja de la Rosa**, entre otros.

El ganador al mejor postre de restaurante accederá directamente a una plaza (personal e intransferible) para realizar un stage de un mes de duración junto al **postrero Jordi Roca**, del Restaurante El Celler de Can Roca en Girona y una sorpresa que desvelaremos más adelante de la mano de PástryRevolution... Asimismo, se le hará entrega de un lote de libros gastronómicos de Montagud Editores.

Esta 4ª edición se realizará el 19 de mayo de 2014 en las instalaciones de la Escuela de postres de restaurante Espaisucre México. La duración del evento será de un día entero. El veredicto final, el homenaje a Pierre Hermé y la entrega de premios y diplomas de la 4ª edición del concurso The Best Restaurant Dessert se llevará a cabo dentro de SobreMesa el jueves 22 de mayo del 2014.

Compártelo:



Cocina Dulc anterior

« « ¿Cuál es la pastelería del futuro?

Cocina Dulc siguiente

San Valentín de hojaldre y fresas by Xavier Barriga » »

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

Alimentaria Exhibition

Tweets [Seguir](#)

**Judit Nieto** 58m  
@juditnile

Complement ideal per les mini vacances que acaba avui #pastryRevolution @Montagud1906 [instagram.com/p/j\\_gwkBF54y/](https://www.instagram.com/p/j_gwkBF54y/)

Retwitteado por Montagud | Apicius  
Abrir

**Montagud | Apicius** 59m  
@Montagud1906

David Muñoz traslada DiverXO al hotel NH Eurobuilding [apicius.es/noticias/david...](http://apicius.es/noticias/david...) vía @Montagud1906  
Abrir

**Montagud |** 1h

Twittear a @Montagud1906



2013 ©Mencía Gastronomía SL ©PástryRevolution

[Mapa del sitio](#) | [Entradas \(RSS\)](#) | [Contacto](#) | [Política de privacidad](#)

Nube de etiquetas

Albert Adrià Alimentación Apicius Asemac Barcelona barry Belén Parra bilbao bollería bombones café Carito Lourenço ceopan Chocolate Conversaciones Heladas dulce Entrevista Estudio feria francia gastronomía Helado Javi Antoja Jordi Bordas Jordi Roca Josep María Rodríguez La Patisserie Macaron Mesamerica Navidad ORIOL BALAGUER Pan Panadería pastelería pastryrevolution Pierre Hermé Quique Dacosta Triticum Turrís turrón Valencia Valrhona vino Xavier Barriga Xevi Ramon