



The Best Restaurant Dessert 2014

Este año será la cuarta edición del concurso viajando a las instalaciones de Espaisucre México. Espaisucre reivindica el postre de restaurante como un elemento con personalidad y códigos propios, donde el resultado difumina sin estridencias los límites que separan los conceptos de dulce y salado.

Texto Cristina Soriano
@cris_33

Publicado 19/03/2014

4

76

28

Jordi Butrón y su socio Xano Sagner, fundadores y promotores de una nueva forma de entender la **pastelería de restaurante** inauguraron en febrero del 2000, el único restaurante de postres del mundo, uniendo esta arriesgada pero meditada idea crean la escuela de postres de restaurante y en noviembre del 2011 clonan su concepto en México creando Espaisucre México

Espaisucre, la insignia de la **cocina dulce**, promueve la **pastelería de restaurante** con el concurso **The Best Restaurant Dessert**, en el que se expresa el talento y la creatividad de estudiantes próximos a ser profesionales de una nueva disciplina de pastelería que ha innovado el mundo de la cocina.

La fecha límite de presentación de recetas será el 28 de marzo del 2014. Los interesados en participar deberán presentar dos postres: Postre de restaurante de tema libre y Postre de restaurante Cacao Barry. Pudiéndose presentar hasta tres postres por categoría, pero sólo una receta de cada categoría pasará a la final.

Se seleccionarán un máximo de 6 finalistas y dos premios: Premio **Mejor pastelero de restaurante 2014** designado por el **jurado** presidido por **Pierre Hermé**, al que acompañarán **Oriol Balaguer**, Pastelerías Oriol Balaguer; **Jordi Butrón & Xano Sagner**, Escuela Espaisucre; **Guillermo González Beristain**, Restaurante Pangea; **Ramon Morató**, Chocolate Academy. Vic.; **Luis Robledo**, Tout Chocolat y **Sonia Arias**, Restaurante Jaso. Premio **Mejor postre de restaurante Chocolate** otorgado el Premio por Cacao Barry.

La tercera edición de la cumbre gastronómica Mesamérica 2014 en México DF. acogerá la 4ª edición del concurso **"The best restaurant dessert"** el 19 de mayo del 2014.

ACCESO
AULA VIRTUAL

PUNTO DE
ENCUENTRO

BUSCAR

buscar

SUSCRÍBETE

correo electrónico



EXPERIENCIAS

< JUNIO 2014 >						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

LO MÁS POPULAR

Las armonías culinarias
5053

Hendrick´s Kanaracuni, la
2043 ginebra amazónica que todos
querrán probar

¿Será Argentina la gran
1584 potencia gastronómica de
Latinoamérica?

Menú Mumm: creado por
1521 Paco Pérez, inspirado en la F1

Taberna Pedraza: tortilla de
1245 patata, quesada pasiega y
más

Mesamérica 2014, la gran cita
1061 de la cocina en México



The Best Restaurant Desset

Me gusta esta entrada  3

Comentarios





Enviar

Entradas relacionadas

- Entorno en el Restaurante***
- El triciclo: buena cocina a buen precio***
- Cebiche Caliente el secreto del Restaurante Fiesta de Lima***
- Astrid&Gastón mejor restaurante de América Latina***
- Carolina Lourenço, ganadora del concurso a la mejor especialidad pastelera***



¡Qué mejor regalo que una experiencia gastronómica! ¿Y un curso?... ¿y ser miembro del Foodies Club?... **Regala Gastroactitud**

FACYRE  Gastroactitud



NUESTRA COCINA es LA TUYA

FORMACIÓN ON-LINE Y TALLERES PRESENCIALES EN COCINA ESPAÑOLA

INFÓRMATE!!




SÚMATE A UNA EXPERIENCIA FORMATIVA ÚNICA