



Home &gt; Actualidad &gt; Efervescencia creativa entorno a los postres

## Efervescencia creativa entorno a los postres

Chefs | hace 16 horas | Barcelona

¡Deja tu comentario!



El mundo de los postres ha sido el último reto al que se han enfrentado los profesionales que integran el Colectivo 21°Brix, reunidos esta vez en las instalaciones de la escuela [EspaiSucre](#). Para realizar este último encuentro, el Colectivo invitó a dos grandes del mundo de la pastelería de restaurante: [Jordi Roca](#) (El Celler de Can Roca) y Ricard Martínez (Espaisucre).

Junto a [Jordi Butrón](#) se comenzó por repasar la evolución del postre, reflexionando sobre el papel de los caminos de futuro de la cocina dulce. A continuación los miembros de 21°Brix asistentes y los dos invitados deleitaron con propuestas para todos los gustos.

[Miguel Guarro](#) realizó una versión dulce del Pa amb tomàquet; Jordi Roca mostró el espectacular Helado de masa madre (un postre que se mueve simulando la respiración); [Lluís Costa](#) jugó con los Tacos Dulces; Ricard Martínez apostó por la frescura del postre Albaricoque, Pepino, Yogur; [Josep Maria Ribé](#) jugó con el cromatismo en su Fresas, Tomate, Rosas; [Raúl Bernal](#) homenajeó a las fiestas de San Fermín con su Iruña; [Rafa Delgado](#) dio una vuelta de tuerca a la manzana con el postre Manzana, Saúco, Vinagre; [Albert Badia](#) tocó los ahumados con su postre Renacer; [Sergi Vela](#) viajó a la infancia con el Petit Suisse Mimético; [Jordi Farrés](#) sorprendió la forma de presentar su Pistach, frambuesa, litchi; y [Rubén Álvarez](#) trajo el cilantro al postre con su Mango Spice.

Todo un abanico de ideas que vino a demostrar que el postre ofrece un sinfín de posibilidades creativas y expresivas.



dulcypas



avance de contenidos

conoce Dulcypas



Tenemos las fechas de las ferias más importantes del sector

Consulta el calendario »

Publicidad


 Ravifruit Privilege Area,  
Más de 700 recetas te esperan..

Lista de email

¡Recibe nuestras ofertas!

Email

 2,221 Subscribers  
powered by MailChimp

## EVOLUTION

Descubre técnicas e ingredientes para la pastelería actual, por Jordi Puigvert.

Saber más...

Último tweet

Barcelona sube enteros en su oferta pastelera gracias a @Labiancabakery. Muy buena pinta