



ELLE.MX
TU LUGAR EN LA MODA



Viaja en pesos
Marzo 2015

[SUSCRÍBETE AQUÍ A LA REVISTA](#)

[Crea el Menú Chilango](#)

Chilango

[INICIO](#) | [CAPITAL](#) | [CINE](#) | [MÚSICA](#) | [RESTAURANTES](#) | [ANTROS Y](#)

Aprende el método Espai Sucre Crea tus propios postres

[f Like](#) 363 [g+1](#) 2 [p Pinterest](#) 1 [t Twitter](#) 78 [Comentarios](#) 0 [Compartir](#) 4



Ling Sep

Postre Para los muy golosos

04 de marzo de 2015

Por **Georgina Hernández** @Gynna_H

De visita en nuestro país, **el chef Jordi Butrón, creador del Instituto Espai Sucre** Barcelona y México, nos compartió el método que día a día le enseña sus alumnos crear pastelería de restaurante.

“La pastelería de restaurante se diferencia de la pastelería de tienda porque la primera tiene inmediatez, es decir, el pastelero puede hacer cosas al momento; además es dinámica y ágil”, señaló el chef.

De acuerdo con Butrón, el **método Espai Sucre se basa** en tres puntos:

El primero tiene que ver con el **conocimiento de la materia prima**. En la escuela los alumnos identifican olores de diversos ingredientes con los ojos tapados pues “el objetivo es **crear un almacén de alimentos en la memoria** para saber qué matiz tiene, cómo se utiliza, qué cantidad, con qué otros alimentos se relaciona”.



• En clase con el chef Jordi Butrón

Después de escoger los sabores del postre, se debe de saber **con qué técnica se elaborará** para saber si se quiere que éste sea crujiente, cremoso, frío, caliente... ‘

postre debe de tener diversidad de texturas porque cada cucharada le debe de dar estímulos diferentes al comensal”.

Finalmente **el emplatado juega un papel importante**, ya que según el chef Jordi Butrón, el paladar de la gente es tradicional y lo primero que se le debe de ofrecer : sabores que ya conoce. De ahí que se deben de resolver dos preguntas antes de realizarlo: **¿qué me gustaría comer con qué?, y ¿en qué momento?**

“Estadísticamente hay tres reglas, no escritas, que te indican qué es lo primero que come la gente cuando tiene un plato enfrente: lo que tiene más cerca, lo que tiene derecha y lo que está arriba, por lo tanto con esto se puede manipular al comensal que se coma los sabores que tú quieres cuando tú quieres”, finalizó.



• Chef Jordi Butrón creador de Espal Sucre Barcelona y México

El chef Jordi Butrón nos compartió la receta del **postre para los muy golosos** que consiste en una crema de vainilla de Veracruz con café y plátano caramelizado

Ingredientes

Para el Caramelo

-400 gr azúcar

-200 gr agua (l)

- 400 gr agua (II)
- 1 unidad vainilla Veracruz

Cómo se hace

Corta el plátano en forma de palitos alargados de unos 2.5 cm de largo. Haz un caramelo quemado con el agua (I) y para la cocción con el resto del agua. Mantén el plátano y el caramelo envasados al vacío 95%. Siempre coloca mínimo el doble de jarabe que de plátano. Una vez macerado guárdalo fuera de la bolsa.

- Baño de café
- 10 gr Nescafe
- 240 gr agua
- 200 gr Kaluha

Cómo se hace

Prepara la mezcla de café como si se tratara de un café normal y añádele A esta mezcla el Kahlua.

- Borracho
- 190 gr azúcar
- 80 gr yema
- 250 gr huevos
- 220 gr harina
- 30 gr maicena
- 122 gr claras
- 50 gr azúcar

Cómo se hace

Blanquea el azúcar (I), las yemas y los huevos. Una vez que haga punto de listón (hilo suave de yema al levantar el batidor), tamiza la harina y la maicena, y mezcla cuidadosamente para no bajar el batido. Mientras, coloca las claras y el azúcar (II) hasta conseguir un merengue firme. Horne a 180 °C durante 12 minutos aproximadamente.

- Crema de vainilla
- 500 gr nata
- 35 gr azúcar
- 150 gr yemas
- 3 unidades gelatina en hojas
- 2 unidades vainilla Veracruz

Cómo se hace

Infusiona la vainilla con la nata y el azúcar hasta que hierva. Cuela y escalda las yemas. Colócalas al fuego otra vez, teniendo mucho cuidado de que no se quemé y sube la temperatura hasta 82°C. Una vez que haya bajado de temperatura, sobre 40°C, añádele las hojas de gelatina.

- Granizado de café
- 10 gr Nescafé
- 240 gr agua
- 20 gr azúcar
- 1 gr gelatina en hojas
- 12.5 gr tequila reposado

Cómo se hace

Haz un café expreso. Agrega el azúcar. Añádele las hojas de gelatina y cuando haya bajado la temperatura a unos 40°C, agrega el alcohol. Congela. Tritura con tenedor hasta que esté congelado.

- Galletas de pasta Phylo
- cantidad suficiente (c.s.) pasta phylo
- c.s. mantequilla fundida
- c.s. Nescafé
- c.s. azúcar

Cómo se hace

Pinta una lámina con mantequilla fundida y corta en rectángulos de 6x3 cm. Colócala en una lata y espolvoréala con azúcar y café soluble. Agrega otro silpat encima. Cuece a 220°C durante 4 minutos hasta que queden crujientes y brillantes.

Para el emplatado, corta los bordes y lamina el bizcocho. Báñalo en la mezcla de crema de Kahlua. Coloca una lámina en el plato. Escudilla (disponer) encima del bizcocho la crema de vainilla y ponle cuatro rectángulos de manera que el bizcocho quede parte en tres. Después, ubica tres trozos de plátano caramelizado entre cada lámina de bizcocho caramelizada y añádele tres hojas pequeñas de menta.

Como toque final, encima ponle el granizado de café para que cubra el plátano. Salpídralo con el caramelo y espolvorea un poco de Nescafé.

¿Listo para sacar el pastelero que llevas dentro?

También checa:

-Una historia sabrosa: Los Danzantes