



[por-el-pulque-en-nanacamilpan-tlaxcala/](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/por-el-pulque-en-nanacamilpan-tlaxcala/) ★★★★★

Periodista [Miguel Castillo](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/autor/miguel-castillo/)  
[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/autor/miguel-castillo/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/autor/miguel-castillo/)

Publicado en [Artículos Destacados](#)

[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/destacados/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/destacados/), [Chefs y Especialistas](#)

[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/chefs-y-especialistas/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/chefs-y-especialistas/)

0 Calificación

[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/los-muy-golosos-un-postre-de-espaisucre-mx/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/los-muy-golosos-un-postre-de-espaisucre-mx/)

[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/cinco-tesis-de-jordi-butron-para-no-olvidar/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/cinco-tesis-de-jordi-butron-para-no-olvidar/)

[qui-dio-vida-a-la-cerveza-morelia-2015/](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/qui-dio-vida-a-la-cerveza-morelia-2015/)  
[jordi-butron-el-postre-a-fondo/#respond](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/jordi-butron-el-postre-a-fondo/#respond)  
¿Sabes quién dio vid...  
18 Marzo 2015

## Jordi Butrón, el postre a fondo



[+1](#) 2 [Tweet](#) 6 [Me gusta](#) 31

Ya te contamos sobre el [método Espaisucre y la clase de postres](#) (<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/postres-cinco-tesis-de-jordi-butron-para-no-olvidar/>) que tuvimos con **Jordi Butrón** en la que preparamos el postre [Para los muy golosos](#) (<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/para-los-muy-golosos-un-postre-de-espaisucre-mx/>).

Este cocinero del mundo dulce me contó más sobre su escuela, ideas sobre la tradición, sus postres favoritos, el panorama del postre en México, los sabores que más le gustan, entre otros temas así que sigue leyendo.

### 1. ¿Cómo comenzó la historia de Espaisucre y cómo te diste cuenta que hacía falta una escuela de postres?

Comenzó en el año 2000 como necesidad de unir mis dos grandes aficiones, la enseñanza y la pastelería de restaurante. Vi que no había ninguna escuela específica en pastelería de restaurante y existía una fuerte demanda de ello.

### 2. ¿Cómo llegaste al método Espaisucre?

Con los años llegamos a un método para que los alumnos supieran cómo construir y elaborar adecuadamente un postre de restaurante. Es un discurso elaborado a través de los años, concienzudo y muy meditado.

### 3. En la clase comentaste que si bien la tradición da bases y no hay que pelearse con ella, hay vicios en ese tipo pastelería, ¿puedes ahondar más sobre qué prácticas deben cambiarse para mejorar un postre?

La pastelería tradicional de base es maravillosa, pero hay cuestiones que deben ser

[norte-y-mesamerica-dos-eventos-gastronomicos-que-uniran-esfuerzos/](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/norte-y-mesamerica-dos-eventos-gastronomicos-que-uniran-esfuerzos/)  
Paralelo Norte y Mes...

## Artículos recientes

[en-villahermosa-recomendados-por-comer-tabasco/](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/en-villahermosa-recomendados-por-comer-tabasco/)  
Restaurantes en Vill...

[Restaurante Diana recibe al chef Sylvain Desbois y estrena menú](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/restaurante-diana-recv-al-chef-sylvain-desbois-y-estrena-menu/)

[Tortitas de huazontles gratinadas en salsa verde](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tortitas-de-huazontles-gratinadas-en-salsa-verde/)  
[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/de-huazontles-gratinadas-en-salsa-verde/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/de-huazontles-gratinadas-en-salsa-verde/)

[Congreso Internacional de la Carne 2015](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/congreso-internacional-de-la-carne-2015/)  
[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/internacional-de-la-carne-2015/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/internacional-de-la-carne-2015/)

[Vatel Club México, cena de la amistad gastronómica y reconocimientos](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/vatel-club-mexico-cena-de-la-amistad-gastronomica-y-reconocimientos/)  
[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/club-mexico-cena-de-la-amistad-gastronomica-y-reconocimientos/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/club-mexico-cena-de-la-amistad-gastronomica-y-reconocimientos/)

[Morelia en Boca 2015, cinco avances de la quinta edición](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/morelia-en-boca-2015-cinco-avances-de-la-quinta-edicion/)  
[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/en-boca-2015-cinco-avances-de-la-quinta-edicion/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/en-boca-2015-cinco-avances-de-la-quinta-edicion/)

[Bebidas y alimentos británicos llegan a Expo ANTAD 2015 en Guadalajara](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/bebidas-y-alimentos-britanicos-llegan-a-expo-antad-2015-en-guadalajara/)  
[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/gastronomia-britanica-llega-a-expo-antad-2015-en-guadalajara/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/gastronomia-britanica-llega-a-expo-antad-2015-en-guadalajara/)

[Postres, cinco tesis de Jordi Butrón para no olvidar](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/postres-cinco-tesis-de-jordi-butron-para-no-olvidar/)  
[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/cinco-tesis-de-jordi-butron-para-no-olvidar/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/cinco-tesis-de-jordi-butron-para-no-olvidar/)

[Jordi Butrón, el postre a fondo](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/jordi-butron-el-postre-a-fondo/)  
[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/butron-el-postre-a-fondo/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/butron-el-postre-a-fondo/)

## Secciones

[Bares](#)  
[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/bares/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/bares/)

[Chefs y Especialistas](#)  
[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/chefs-y-especialistas/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/chefs-y-especialistas/)

variadas, sobre todo:

1. Los niveles de grasa deben rebajarse.
2. El nivel de dulzor debe reducirse radicalmente.

**4. Hablando de la biblioteca de sabores, ¿cómo eras tú de niño cuando comías y cómo construiste ese bagaje de ingredientes, aromas, sabores y texturas que tienes actualmente?**

Yo tuve la suerte de que mi abuela y mi madre eran muy buenas cocineras e inculcaron en mí el gusto por la buena comida. Esto hizo que siempre tuviera curiosidad gustativa por probar y archivar nuevos sabores

**5. ¿Consideras que el nacionalismo culinario no te permite abrir la mente a nuevos sabores?**

Apostar por los productos de tu tierra es fundamental, pero ello no quiere decir no estar receptivo a ingredientes de cualquier parte del mundo.

**6. ¿Qué tipo de sabores son los que más disfrutas?**

Disfruto con la acidez que me estimula y abre las papilas gustativas, y con los sabores tostados, amargos y caramelizados, llamados empíreumáticos.

**7. ¿Cómo definirías tú al *unami*?**

Es el quinto sabor básico, que tradicionalmente se había considerado un potenciador (glutamato monosódico) pero que hoy en día se considera un sabor en sí mismo.

**8. La neurogastronomía involucra en alguna parte lo emocional y la relación del sabor con la memoria no sólo gustativa sino afectiva (como el efecto *Ratatouille*) ¿estás de acuerdo con eso? Si es afirmativa tu respuesta, ¿cómo lo aprovechas para que el comensal disfrute más su postre?**

Los sentimientos y las emociones alteran la percepción del sabor, por ello hoy no solo se viene a Espaisucre a comer, sino a vivir una experiencia sensorial total.

**9. Cuando llegaste a México, ¿cómo encontraste el panorama del postre de restaurante y qué consideras que hace falta para ofrecer mejor calidad?**

La base de producto y de bagaje de pastelería en México es increíble. Un niño mexicano está educado en el dulzor, la acidez y el picante, cosa que un niño europeo ni puede soñar. A partir de aquí hay que acostumbrar al público a que en un postre caben todo tipo de matices (*open mind*). Romper fronteras y atreverse.

**10. ¿Cuáles son las tendencias de postres de restaurantes en la actualidad?**

- Reducción de niveles de grasa y azúcares
- Incorporación de ingredientes de cualquier procedencia (japoneses, chinos, mexicanos, españoles, franceses, thai, etcétera)
- Sinergias entre el mundo salado y dulce (aprovechamiento mutuo)
- *El sabor + la técnica + el emplatado*. La suma de los tres aspectos deben estar bien balanceados. La complejidad del postre depende de ello.

**11. ¿Qué postres tradicionales te gustan y por qué?**

Hojaldre, croissant y baba al ron. Son la mezcla de los dos aspectos que más valoro en un postre. Suma de sabor intenso y textura sorprendente.

**12. ¿Cuál ha sido el postre de restaurante que más recuerdas y dónde lo comiste?**

[Cocina del Mundo \(http://blogmenumania.seccionamadel-mundo/\)](http://blogmenumania.seccionamadel-mundo/)

[Cocina Mexicana \(http://blogmenumania.seccionamamexicana/\)](http://blogmenumania.seccionamamexicana/)

[Eventos \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)

[Home \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)

[Recetas \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)  
[Recetas de Bebidas \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)  
[de-bebidas/](http://blogmenumania.seccionam)

[Recetas de Botanas \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)  
[de-botanas/](http://blogmenumania.seccionam)

[Recetas de Ensaladas \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)  
[de-ensaladas/](http://blogmenumania.seccionam)

[Recetas de platillos del Mundo \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)  
[de-platillos-del-mundo/](http://blogmenumania.seccionam)

[Recetas de Platillos Mexicanos \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)  
[de-platillos-mexicanos/](http://blogmenumania.seccionam)

[Recetas de Postres \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)  
[de-postres/](http://blogmenumania.seccionam)

[Recetas de Salsas y Aderezos \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)  
[de-salsas-y-aderezos/](http://blogmenumania.seccionam)

[Recetas de Sopas \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)  
[de-sopas/](http://blogmenumania.seccionam)

[Restaurantes \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)

[Rutas con sabor \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)  
[con-sabor/](http://blogmenumania.seccionam)

## Ediciones anteriores

[Marzo 2015 \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)

[Febrero 2015 \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)

[Enero 2015 \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)

[Diciembre 2014 \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)

[Noviembre 2014 \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)

[Octubre 2014 \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)

[Septiembre 2014 \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)

[Agosto 2014 \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)

[Julio 2014 \(http://blogmenumania.seccionam\)](http://blogmenumania.seccionam)

### 13. Cuando se habla de postres siempre se repite la frase "cerrar con broche de oro", ¿estás de acuerdo con eso?

Sí y no. Indudablemente es importante acabar bien una comida, pero el postre no deja de ser una parte de un todo. Un profesor que tuve me decía que un mal postre puede fastidiar una comida, y un buen postre podía arreglarla.

### 14. ¿Consideras que hay algún país que cuide más el balance en sus postres?

Francia, indudablemente. Toda la base actual de pastelería es francesa.

### 15. ¿Qué habilidades debe tener el buen repostero, en tu opinión?

Una mezcla de:

1. Ser diestro con las manos, cierta habilidad manual.
2. Pensar, ser lógico y analítico.

Si quieres conocer más sobre esta escuela creada por Jordi y su socio Xano Saguer, contáctalos y adéntrate en el mundo de los postres de restaurantes. **Espaisucre MX** está localizado al interior del **restaurante Raíz** en **Jinetes 102, Colonia Arboledas** en el **Estado de México**.

Más información:

Página web: [www.espaisucre.com.mx](http://www.espaisucre.com.mx) (<http://www.espaisucre.com.mx/>)

Facebook: [espaisucremexico](http://www.espaisucre.com.mx/) (<http://www.espaisucre.com.mx/>)

Twitter: [@EspaisucreMex](https://twitter.com/EspaisucreMex) (<https://twitter.com/EspaisucreMex>)

*Agradecemos a Culinaría Mexicana, a Espaisucre MX y al restaurante Raíz su apoyo para esta receta.*

[espaisucre](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/espaisucre/) (<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/espaisucre/>)

[jordi butron](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/jordi-butron/) (<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/jordi-butron/>)

[postres](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/postres-2/) (<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/postres-2/>)

[postres df](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/postres-df/) (<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/postres-df/>)

[postres mexico](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/postres-mexico/) (<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/postres-mexico/>)



#### Acerca de Mariana Castillo

Periodista de gastronomía y viajes en medios digitales e impresos desde hace siete años. Flaca de buen diente

con paladar curioso e inquieto. Cuento historias sabrosas, desde el changarro hasta el gran restaurante. Prefiero el coachsuring, el slow travelling y el hotel boutique a un resort todo incluido. Creo en el long tail, en las historias de vida y en viajar como forma de aprender (y disfrutar). Soy una mezclera y cafetera que escucha música mientras escribe. En mis tiempos libres, amo leer, ir al cine y al teatro. Te recomiendo sólo lo que he probado y experimentado de forma real. [Ver todos los artículos de Mariana Castillo →](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/author/mariana-castillo/)

## Deja un comentario

Tu correo electrónico no será publicado. Required fields are marked \*

[Junio 2014](#)

[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2014/06/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2014/06/)

[Mayo 2014](#)

[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2014/05/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2014/05/)

[Abril 2014](#)

[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2014/04/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2014/04/)

[Marzo 2014](#)

[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2014/03/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2014/03/)

[Febrero 2014](#)

[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2014/02/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2014/02/)

[Enero 2014](#)

[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2014/01/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2014/01/)

[Septiembre 2013](#)

[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2013/09/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/2013/09/)