



<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/postres-cinco-tesis-de-jordi-butron-para-no-olvidar/#respond>

tes en Vill... Por [Maria Oaxaca](#) Sab 2015, ...

<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/restaurantes-castillo/>

Publicado en [Articulos Destacados](#)

<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/category/articulos-destacados/>

[Cocina del Mundo](#)

<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/cocina-del-mundo/>

5.00 Calificación



<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/butron-el-postre-a-fondo/>



<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/club-mexico-cena-de-la-amistad-gastronomica-y-reconocimientos/>

0 (<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/postres-cinco-tesis-de-jordi-butron-para-no-olvidar/#respond>)

Postres, cinco tesis de Jordi Butrón para no olvidar



[g+](#) 1 [Tweet](#) 5 [Me gusta](#) 60

La enseñanza es un proceso de dos vías que no sería nada sin la duda pues de ella nace la luz. Esa mayéutica de la que habló Sócrates es la generación de conocimiento a través de cuestionarnos lo ya aprendido y lo pre conceptualizado.

Lo más importante en ese camino es sacar conclusiones propias y cuestionar una y otra vez. El chef Jordi Butrón hizo eso: repensó el postre cómo objeto de estudio y estableció hace 15 años un método para analizarlo, diseccionarlo y renovarlo, con el fin de no repetir lo que ya existía. Así nació la escuela Espaisucre en Barcelona, en compañía de su socio, Xano Sager. En 2012 ambos abrieron su filial mexicana en el Estado de México.

Asistí a un taller que dio Jordi en esta escuela dedicada a lo dulce y comprobé que muchos pueden saber pero no cualquiera enseñar. La forma en la que él explica no sólo te reta a reflexionar sino que desmiente mitos e ideas muy afianzadas sobre el mundo de los sabores que quizá por pereza o por olvido están ahí y son escritas y repetidas, aunque no sean correctas. Los sentidos y el intelecto se avivaron y estas cinco tesis fueron oro puro:

1. El postre de restaurante no es el mismo al de pastelería

Él divide los postres en dos:

a. Postres de pastelería:

- Debe ser estable
- No tienes la certeza de cuándo será consumido
- No debe ser frágil

Artículos recientes

Recetas con trucha Trucha a los cítricos

[Restaurante Diana recibe al chef Sylvain Desbois y estrena menú](#)

<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/diana-recibe-al-chef-sylvain-desbois-y-estrena-menu/>

[Tortitas de huauzontles gratinadas en salsa verde](#)
<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tortitas-de-huauzontles-gratinadas-en-salsa-verde/>

[Congreso Internacional de la Carne 2015](#)
<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/congreso-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/>

[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/>

[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/>

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

Secciones

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

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

- Hay una línea más estática en ellos.

b. Postres de restaurante:

- Se consume *in situ*, de manera inmediata
- Es más frágil por ser servido al momento
- Da más apertura a usar otras técnicas
- Es más dinámico y autónomo.

En Espaisucre se enfocan a los postres de restaurantes. ¿Por qué no hacerlos parte de menús armónicos? Los platillos dulces son tan significantes como los platos salados y los reposteros pueden dar más que un flan napolitano o pastel de tres leches.

2. Tres pasos del método Espaisucre: conocimiento de la materia prima, técnica y emplatado

a. Materia prima:

Jordi dijo que el ABC de la cocina son los sabores y si no se conoce profundamente los ingredientes el cocinero no puede tener herramientas para trabajar. Aprender más sobre los alimentos no es una cuestión que se aprenda en la escuela sino en la vida, con los sentidos alerta. Y lo mejor en este punto es que en los postres “se acabó el monopolio del azúcar”, en palabras de este cocinero dulce, pues las especias, frutas, alcoholes, hierbas y más son parte del inventario para crear.

b. Técnica:

Un postre complejo debe tener diferentes texturas y temperaturas, y aunque puede parecer que este punto es lo más difícil de ejecutar, Jordi opina que sólo es cuestión de práctica (lo verdaderamente complejo son el anterior paso y el último que retan el intelecto, la lógica y el ingenio del cocinero). Una frase que él expresó fue “la técnica al servicio del sabor” que repetimos como mantra: si no sabe rico, todo esfuerzo es vano. Esos postres que tienen helado, un crocante, algo gelatinoso y una hierba fresca, todo a la vez, pueden hacer que el paladar tenga más emoción.

c. Emplatado:

La manera en la que se colocan los elementos en un plato no es cuestión de azar. El cocinero debe pensar cómo hará para que su comensal tenga el resultado esperado al comer el platillo y recomienda usar la lógica: se come lo más cercano, lo que está arriba y a la derecha. Con ese mapa, quien haga una receta puede manipular la experiencia de quien deguste un postre. Lo principal en este punto es saber: ¿qué me gustaría comer y en qué momento?

3. La única forma de ampliar la biblioteca de sabores es probando, oliendo y sintiendo

Jordi afirmó que para poder conocer un sabor debemos viajar, probar y tener la mente abierta para ampliar ese bagaje. “Los límites de mi lenguaje son los límites de mi mundo”: de nuevo cito esa frase del *Tractatus Logico-Philosophicus* del filósofo Ludwig Wittgenstein para explicar que no puede describirse lo que no se conoce (pues no existe).

4. El sabor tiene una doble naturaleza

Un sabor es dual, de acuerdo a las enseñanzas de Jordi:

- Matices: el sabor base de ese alimento por sí mismo
- Referentes: aquellos sabores locales, nacionales e internacionales que se identifican según el conocimiento que se tenga de cierta gastronomía.

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

[Cocina Mexicana](http://blogmenumania.seccioname-mexicana/)
(http://blogmenumania.seccioname-mexicana/)

[Eventos](http://blogmenumania.seccioname-)
(http://blogmenumania.seccioname-

[Home](http://blogmenumania.seccioname-)
(http://blogmenumania.seccioname-

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

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

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

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

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

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

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

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

[Restaurantes](http://blogmenumania.seccioname-)
(http://blogmenumania.seccioname-

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

Ediciones anteriores

[Marzo 2015](http://blogmenumania.seccioname-)
(http://blogmenumania.seccioname-

[Febrero 2015](http://blogmenumania.seccioname-)
(http://blogmenumania.seccioname-

[Enero 2015](http://blogmenumania.seccioname-)
(http://blogmenumania.seccioname-

[Diciembre 2014](http://blogmenumania.seccioname-)
(http://blogmenumania.seccioname-

[Noviembre 2014](http://blogmenumania.seccioname-)
(http://blogmenumania.seccioname-

[Octubre 2014](http://blogmenumania.seccioname-)
(http://blogmenumania.seccioname-

[Septiembre 2014](http://blogmenumania.seccioname-)
(http://blogmenumania.seccioname-

[Agosto 2014](http://blogmenumania.seccioname-)
(http://blogmenumania.seccioname-

[Julio 2014](http://blogmenumania.seccioname-)
(http://blogmenumania.seccioname-

Por ejemplo, conocemos el sabor del melón y lo definimos como floral, dulce y acuoso. Eso sería un matiz. Hablando de cocina mexicana, la torta de tamal sería un referente chilango (porque no en todo el país la conocen); el chile en nogada, uno nacional (ya que representa un platillo icónico); y el guacamole, uno internacional (en muchos países, lo identifican como parte de nuestra gastronomía).

5. Existe un paladar psicológico

No necesitamos estar probando algo para saber su sabor. Como si fuéramos perros de Pavlov podemos salivar al imaginar un alimento y asimismo intuir qué combinaciones serían las mejores para crear un platillo. Por ejemplo, la naranja puede ir bien con chocolate amargo, los frutos rojos con lácteos y el plátano con café. “Los sabores no son habitaciones con llave cerrada”, expresó Jordi para invitarnos a encontrar esas mezclas que lograrán seducir en un plato dulce, tan importante como todos los demás en una comida.

Así, durante la clase identificamos con ojos vendados, agudizando el olfato, varios ingredientes anisados “limpios” y “sucios”: reconocí el regaliz y la hoja santa por mi gusto por ambos, conocí por primera vez el *caraway* o alcaravea (utilizado en pretzels y bagels) y me sorprendí al notar que el cardamomo negro da notas ahumadas.

Luego, preparamos un postre: ***Para los muy golosos*** (<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/para-los-muy-golosos-un-postre-de-espaisucre-mx/>), una crema de vainilla de Papantla con galletas de *phylo* con café y azúcar, plátanos caramelizados, granizado de café y menta. También **entrevisté a Jordi** así que no dejes de leer lo que me contestó.

Finalmente, comimos en el restaurante **Raíz** del **chef Arturo Fernández** (del que te contaré más adelante) y cerramos con otras dos creaciones de Espaisucre: ***Mantequilla y albahaca*** y ***Piña, rompopo y piloncillo***, que verás en estas fotos:



(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/wp-content/uploads/2015/03/mantequilla_albahaca_espaisucre.jpg)

Postre Mantequilla Albahaca | Foto: Mariana Castillo

[Junio 2014](#)

<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/junio-2014/>

[Mayo 2014](#)

<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/mayo-2014/>

[Abril 2014](#)

<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/abril-2014/>

[Marzo 2014](#)

<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/marzo-2014/>

[Febrero 2014](#)

<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/febrero-2014/>

[Enero 2014](#)

<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/enero-2014/>

[Septiembre 2013](#)

<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/septiembre-2013/>



(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/wp-content/uploads/2015/03/postre_piloncillo_queso_pina_espaisucre.jpg)
Postre Piloncillo, rompepe y piña | Foto: Mariana Castillo

Si quieres conocer más sobre esta escuela, 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**.

“No intentó hacer monstruos creativos”, aseguró Jordi. Su intención con esta escuela es formar profesionales que puedan pensar al postre como algo más complejo y sobre todo, sabroso, dándole a los comensales platos memorables.

Más información:

Página web: 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 Culinaria Mexicana, a Espaisucre MX y al restaurante Raíz su apoyo para esta receta.

Foto principal: Culinaria Mexicana.

[escuelas de cocina mexico](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/escuelas-de-cocina-mexico/)

(<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/escuelas-de-cocina-mexico/>)

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

[tendencias gastronomicas](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/tendencias-gastronomicas/)

(<http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/tag/tendencias-gastronomicas/>)



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 changarrito hasta el gran restaurante. Prefiero el coachsurfing, 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 →](#)
[\(http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/author/mariana-castillo/\)](http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/author/mariana-castillo/)

Secciones

Artículos destacados

Sítios
Relacionados

De un comentario

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

Nombre *

Correo 

Marzo, 2015
Sitio Web

Comentario

Redes

f

🐦

g+