

## Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y de nuestra política de cookies. Si desea más información, puede hacer clic [aquí](#).

ACEPTAR

# PâstryRevolution® es una publicación de Montagud Editores



Buscador  Buscar

Inicio

Pastelería

Panadería

Cocina Dulce

Food Style

Biblioteca

Empresas

Nosotros ▾

[Inicio](#) / [Noticias](#) / [Chocolate de Mao Montiel en los cursos Espai Sucre Mx](#)

## Chocolate de Mao Montiel en los cursos Espai Sucre Mx

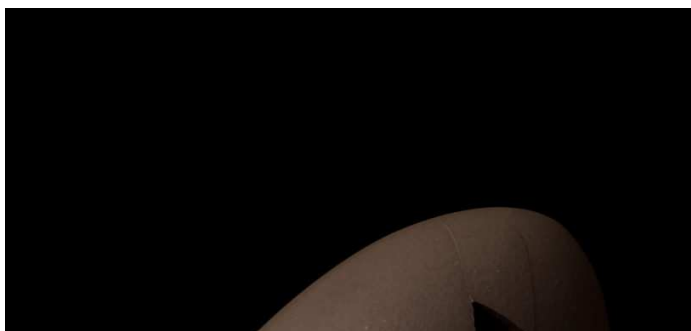
Enviado el 07/10/2015.

Por Marta Pérez. La sede mexicana de la escuela Espai Sucre acogerá durante octubre y noviembre cursos sobre chocolate impartidos por Mao Montiel. Repartido en tres citas indispensables para todo amante del chocolate que se encuentre en México, Montiel será el encargado de impartir tres cursos de tres categorías relacionadas con el chocolate.

- **Temperado y decoraciones.** El 29 de octubre. El primer curso versará sobre la iniciación del chocolate, el temperado de coberturas y las decoraciones.



- **Bombonería.** Esta especialidad de Montiel será tratada el 12 de noviembre. Ajonjolí, ajo, frambuesa y rosa, arroz con leche o azafrán son algunos de los sabores de los bombones que se pueden encontrar en su tienda, Dolcenero.



Librería  
Gastronomica.com



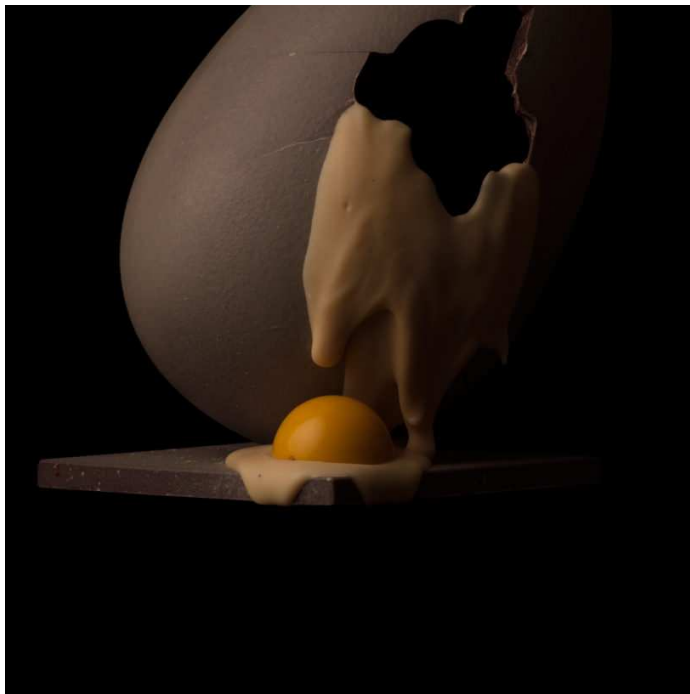


Foto: Facebook Dolcenero

- **Escultura.** Durante el 19 y 20 de noviembre, la escultura será el tema central del curso.

Mao, colaborador de PástryRevolution en #PR11, inspira sus creaciones en la obra de dos artistas: Salvador Dalí y Joan Miró, a los que hace referencia en sus obras de manera habitual. En ellas, casi siempre tiene el huevo como tema central, como mostrámos en el artículo sobre sus huevos de Pascua.



Foto: Facebook Dolcenero

Mao impartirá los cursos en **Espai Sucre México**, una escuela de postres hermana de la de Barcelona. Ésta última nace en el año 2000 como restaurante de postres, concepto único en el momento, de la mano de Xano Saguer y Jordi Butrón. Es en 2012 cuando se deciden a dar el salto a México y abren una segunda escuela. EN ambas imparten, además de cursos cortos y monográficos, cursos completos de especialización siguiendo el método Espai Sucre.

[post id="{{ POST\_TITLE }}" anchor="yes" text="Visit %s"]



Tel. 915001026 www.tecnufar.com

Tweets

**Montagud | Apicius** @Montagud1906  
1h  
Jueves & Go!!!!  
[pic.twitter.com/Q9rRhMbcjG](http://pic.twitter.com/Q9rRhMbcjG)  
Mostrar foto

**Montagud | Apicius** @Montagud1906  
11h  
Noticias, tendencias, citas imprescindibles y mucho más  
[twitter.com/pastryrev/stat](http://twitter.com/pastryrev/stat)  
...

**Guillermina Brávo** @GuillerminaBrav  
13h  
Es un verdadero lujo sentir, vivir, editar y

Twitrear a @Montagud1906