

# El Blog de Mycook (<http://www.mycook.es/blog/>)

## Chefs de la prestigiosa escuela nos desvelan sus secretos para elaborar los mejores postres

Durante las próximas semanas nos instalamos en el **obrador** de una de las más prestigiosas escuelas de **repostería profesional, Espaisucre**, con nuestra **Mycook Touch** para que sus chefs compartan con nosotros sus **técnicas** y, por supuesto, **recetas de postres** que, seguro, nos van a conquistar a todos.

La **temperatura exacta** para cada ingrediente según el **proceso** que queramos hacer, escaldar una crema o un chocolate de cobertura, aplicar con el biberón, usar frutas **liofilizadas**, batir haciendo **movimientos de lluvia**, mezclar sin que coja aire, preparar rocas perfectas para espolvorear al punto... son algunas de las cosas que, con la ayuda de Betina Montagne y Ricard Martínez, chefs de Espaisucre (<http://www.espaisucre.com/pics/3>), podremos aprender paso a paso.



Cada **nueva receta** compartida será la explicación de un **proceso** que podremos aplicar a nuestras **creaciones reposteras**, al tiempo que desde **Espaisucre** nos mostrarán singulares formas de montaje para un **postre espectacular** que aúne varios procesos.

Por eso, a partir de ahora, y con la firma de Espaisucre (<http://www.mycook.es/cocina/autor/espaisucre>), verás en el Club recetas como Cubierta de queso crema para bizcocho (<http://www.mycook.es/cocina/receta/cubierta-de-queso-crema-para-bizcocho>) o Migas de fruta de la pasión (<http://www.mycook.es/cocina/receta/migas-de-fruta-de-la-pasion>), entre otras, que luego son parte esencial de ese postre con el que vamos a cautivar (<http://www.mycook.es/cocina/receta/bizcocho-esponjoso-de-te-verde-matcha-y-pasion-sin-gluten>) a nuestra familia y amigos.

Un **aprendizaje de lujo** el que nos espera de la mano de Espaisucre, no en vano, además de ser una prestigiosa escuela de formación de profesionales especializada en repostería, tienen el hito de haber sido **pioneros** al abrir, ya en el 2000, el que durante muchos años ha sido el **único restaurante de postres del mundo**.

Ahora más que nunca en Mycook ivamos a guardar **sitio para el postre!**

Sigue a Espaisucre en el Club Mycook (<http://www.mycook.es/mycook-touch-en-la-escuela-de-reposteria-espaisucre/>)

Noticias (<http://www.mycook.es/category/noticias/>)

Compartir