

TENDENCIAS DULCES

## Clásicos pero con menos azúcar, lo último en postres de restaurante

- Los artistas del sector dulce mostrarán las nuevas tendencias en el Fòrum Gastronòmic



Marco Leone, un defensor de la recuperación de los clásicos reinventados, en Casa Paloma (Ana Jiménez)  
Comparte en Facebook Comparte en Twitter Comparte en Whatsapp

### CRISTINA JOLONCH

22/10/2016 00:01 | Actualizado a 23/10/2016 09:11

El Fòrum Gastronòmic vuelve mañana a Barcelona con un programa intenso que se alargará hasta el próximo miércoles. Un programa que **incluye ponencias y demostraciones de grandes chefs y, esta vez, con el mundo dulce como protagonista.**

Algunos de los mejores pasteleros, chocolateros o cocineros de postres mostrarán las últimas tendencias **en un sector que vive su momento dulce**, a pesar que utiliza menos azúcar que nunca.

Las tendencias a aligerar las preparaciones, ha hacerlas menos grasas y menos dulces son una clara tendencia. Pero también **vuelven los postres clásicos revisados y se apuesta por las creaciones elaboradas al momento.** Barcelona, con su variadísima oferta gastronómica, es una de las ciudades de visita obligada para los golosos.

- Un nuevo Fat Duck para un nuevo Heston Blumenthal

Uno de los máximos expertos en la materia es Jordi Butrón, que en el Fòrum Gastronòmic detallará y pondrá en práctica, con ejemplos concretos, **el método de enseñanza de Espai Sucre, la escuela que capitanea junto a Xano Saguer** : “Se escriben montones de libros sobre las técnicas de pastelería, pero apenas hay bibliografía sobre el sabor y sobre la disposición de los ingredientes”.

Butrón **organiza el aprendizaje en tres fases**: para empezar, probar, probar y probar para saber discriminar los ingredientes y las combinaciones entre ellos; en segundo lugar las técnicas y en tercer lugar el emplatado.



Jordi Butrón, el maestro de postres de restaurante imparte una clase a los alumnos de Espai Sucre (Ana Jiménez)

El maestro de elaboradores de postres confirma la tendencia: “**Vuelven las preparaciones clásicas** porque, como ocurre con la cocina salada, la gente quiere gastarse el dinero en lo que considera una apuesta segura”.

Es el momento, pues, de los hojaldres, los bizcochos, los babvoirs...todo **elaborado con el máximo refinamiento y el mínimo azúcar**. “No está de moda ni lo empalagoso ni las grasas y las texturas que requieren morder o triturar”.

En Espai Sucre Butrón quiere dar las **herramientas a sus aprendices para que sean autónomos una vez finalizada la formación**, para que cada cual elabore el tipo de postre que más le guste, sea más original o clásico. Por esta segunda opción se decanta Marco Leone, autor de los postres de Chez Cocó y Casa Paloma. También él considera que es el momento de los clásicos, que él trata de revisar para adaptar a nuestros gustos.