

EL MÉTODO ESPAISUCRE

JORDI BUTRÓN

Con el sabor sí se juega



EL MÉTODO ESPAISUCRE

BARCELONA

JORDI BUTRÓN

Con el sabor sí se juega



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Jordi Butrón, 2021

© de las fotografías de interior:

Jordi Foto
www.jordifoto.com

Dirección de arte y diseño gráfico:

Xavier Martínez Balet
www.xavierm.co

© de la fotografía del autor de la contracubierta:

Jordi Foto
www.jordifoto.com

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición:

octubre de 2021

© Editorial Planeta, S. A., 2021

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-23121-9

D. L.: B. 7.569-2020

Impresor: *TG Soler*

Impreso en España

Printed in Spain



Somos una escuela, y nuestra vocación de enseñar y dar a conocer lo que somos y hacemos es absolutamente innegable, una de nuestras máximas prioridades.

La exactitud y la precisión está en nuestro ADN, siendo en ocasiones enfermizamente puntillosos. Por ello, las cantidades y los procesos de todas las recetas de este libro han sido testados rigurosamente. Pero incluso en un mundo tan reglamentado y minucioso como la pastelería, existen momentos donde debe imperar la intuición y el sentido común, dejando la exactitud milimétrica en un segundo plano.

Os pido disculpas de antemano por aquellas recetas en las que nos hemos visto obligados a aproximar, sin que ello vaya en detrimento del resultado final.

Gracias por vuestra comprensión.

A handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, overlapping strokes that form a stylized representation of the name 'Jordi Butrón'.

Jordi Butrón

Guía de uso

8	A	Prólogo, por <u>Joan Roca</u>
10	B	Introducción, por Jordi Butrón
17	C	El primer restaurante de postres del mundo: EspaiESSENCE
25	D	<u>El Método Espaisucre</u> Análisis del proceso creativo
		↓
28		Análisis del proceso creativo
30		Esquema del contenido
32		El origen de El Método Espaisucre
34		¿Para qué sirve?
36		Los tres pasos de El Método: 3 grandes macrodecisiones
		↙
38		1.º Paso: elección de los ingredientes: sabor
50		2.º Paso: elección de la técnica: textura
56		3.º Paso: elección de la disposición: montaje
65	E	Teoría y recetario de <u>15 combinaciones de sabor</u>
66		1. Chocolate + Vinagre + Fresa
82		2. Chocolate + Albahaca + Fruta de la pasión ↘
98		3. Chocolate + Albaricoque + Almendra
114		4. Chocolate con leche + Caramelo + Sal
130		5. Chocolate blanco + Ruibarbo-Rosa + Frambuesa-Rosa
146		6. Plátano + Café + Vainilla
162		7. Melocotón + Lavanda + Nata
178		8. Mango + Tequila + Chile
194		9. Avellana + Toffee + Mascarpone
210		10. Pistacho + Naranja + Flor de Azahar
226		11. Nuez + Yema + Ron añejo
242		12. Cacahuete + Coco + Lima
258		13. Mantequilla + Manzana Golden + Romero
274		14. Queso manchego + Piña + Anís verde
290		15. Tomate + Cereza + Yogur

(Esquema técnico de 15 combinaciones de sabor)

Somos una escuela y la vocación **DIDÁCTICA** y de **DIVULGACIÓN** es nuestro máximo objetivo. Por ello hemos creado una **GUÍA DE USO**, una herramienta práctica que os facilitará enormemente el poder acceder a la información.

Especialmente útiles son los **BUSCADORES** organizados por **INGREDIENTES, TÉCNICAS Y FORMATOS** que aportan rapidez y comodidad de búsqueda. Os lo hemos puesto muy fácil para que transitéis por el contenido de este libro, disfrutad y zambulliros en él libremente. ●

307	F	#familiaespaisucré
313	G	El concurso <u>ESPAISUCRETheBestDESSERT</u>
314		¿Qué es?
316		Objetivos
318		El decálogo
320		Premio Pierre Gagnaire
322	H	Buscadores
324		1. Ingredientes
330		2. Técnicas
330		1. Chocolate
330		2. Cremas
331		3. Crujientes
332		4. Frío
332		5. Masa
333		6. Tecnología
334		7. Varios
336		3. Formatos
336		1. Pequeño
336		2. Mediano/Gran
337		3. Postre Restaurante
		
339	I	Agradecimientos
347	J	Bibliografía

SABOR

=

GUSTO

+

TEXTURA

+

AROMA



El primer restaurante de postres
del mundo: espaiESSENCE

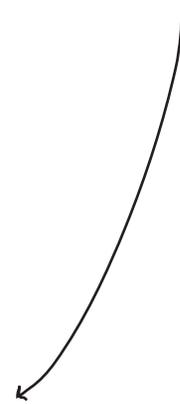
18-23



El 14 de febrero del año 2000, Día de los Enamorados, abrió sus puertas **ESPAISUCRE**. Era una idea que me rondaba por la cabeza hacía mucho tiempo y que se fue materializando durante todo 1999 con múltiples problemas de financiación, definición del negocio, elección de socios y los propios del día a día de una obra.

Tras superar todos las dudas inherentes a la apertura de un nuevo negocio junto a compañeros de viaje sin los que **ESPAISUCRE** no hubiera sido posible (Guillem Vicente, Remedios Butrón y, sobre todo, Xano Saguer —actualmente instalado en México con su familia y al que le deseo lo mejor—), abrimos al público a principios del 2000, llenos de ilusión y miedo hacia la respuesta del comensal ante un modelo de negocio tan rompedor y único.

Hasta ese momento, nadie se había atrevido a abrir un restaurante solo de postres. Nosotros lo hicimos con el atrevimiento que concede la juventud y la convicción de que ello era posible. Fuimos pioneros siendo modelo e inspiración de un tipo de negocio que hoy día es habitual en muchas ciudades:



- | | |
|----------------------|--|
| 1. NUEVA YORK | WWW.CHIKALICIOUS.COM |
| 2. NUEVA YORK | WWW.MMARBLEDESSERTBAR.COM |
| 3. BALI | WWW.ROOM4DESSERT.COM |
| 4. CDMX | WWW.BOCARESTAURANTEDEPOSTRES.COM.MX |
| 5. COURCHEVEL | WWW.LEK2PALACE.COM |
| 6. BERLÍN | WWW.CODA-BERLIN.COM |
| 7. SINGAPUR | WWW.2MDESSERTBAR.COM |



Nos llena de orgullo haber aportado nuestro granito de arena a difundir una visión distinta del mundo dulce y, asociada a ella, una forma de crear absolutamente nueva y rupturista basada en el análisis y la explicación minuciosa del proceso creativo, priorizando siempre el sabor sobre todas las cosas.



ESPAISUCRE fue concebida desde el primer día como una marca con dos actividades complementarias que se retroalimentaban a modo de vasos comunicantes: una escuela de pastelería junto con el 1^{er} restaurante de postres del mundo, donde se materializaban las ideas y los nuevos conceptos que se iban engendrando en la escuela. En el restaurante se comían las ideas que se parían en la escuela.

La enseñanza fue siempre el complemento ideal al restaurante de postres y, desde los comienzos, me vi obligado por pura necesidad a construir un corpus teórico formado por nuevos conceptos y vocabulario para explicar a nuestros alumnos **EL MÉTODO ESPAISUCRE**, un sistema único y exclusivo de creación gastronómica desarrollado durante más de veinte años y que ellos debían conocer, asimilar y utilizar para construir sus propios platos.

En el proceso creativo, los alumnos se enfrentan a infinitas posibilidades combinatorias; **EL MÉTODO ESPAISUCRE** daba respuesta a sus dudas y se convertía en ese momento crucial en su guía, una ayuda que les permitía analizar, comprender y ordenar las múltiples microdecisiones que debían tomar en el momento de la creación.



EN EL
RESTAURANTE
SE COMÍAN
LAS IDEAS QUE
SE PARÍAN
EN LA
ESCUELA.





Este es un tema capital para entender la contribución de **ESPAISUCRE** y es, ha sido y será nuestra esencia, el alimento que sustenta nuestro día a día. Todo lo que hacemos está creado e impregnado de **EL MÉTODO ESPAISUCRE**. Es nuestra razón de ser y, como tal, merece un análisis exhaustivo que podréis conocer en el siguiente apartado de este libro.

Durante estos más de veinte años de existencia, **espaiESSENCE**, nuestro restaurante de postres, ha sufrido numerosos cambios, una evolución natural de un modelo de negocio atípico y revolucionario. Hoy podréis disfrutar de una experiencia única en el sorprendente entorno pedagógico de la biblioteca de la escuela, donde explicamos y diseccionamos minuciosamente el sabor, piedra angular de **EL MÉTODO ESPAISUCRE**.



Somos una escuela de pastelería, la educación está en nuestro ADN. Por ello, en **espaiESSENCE** disfrutaréis de una doble experiencia lúdica y formativa con la que queremos que os divirtáis y viváis una experiencia que perdure en vuestra memoria.

Los postres de **ESPAISUCRE** se expresan mejor en una dinámica de conjunto, a modo de menú degustación, donde dar rienda suelta a combinaciones gustativas sorprendentes y golosas. Su orden, igual que en el mundo salado, viene marcado por una evidente gradación de menos a más a nivel de ligereza y textura. Los menús poseen una temática que varía en el tiempo, siendo el hilo conductor de todo lo que se degusta.

Creemos firmemente en realizar pedagogía de los ingredientes. Por ello, os explicaremos durante la experiencia **espaiESSENCE** el porqué de todo lo que coméis, gracias al apoyo de audiovisuales y de una tableta a modo de guía o complemento para apoyar y saciar vuestra curiosidad sobre el origen y la evolución de las ideas que subyacen tras cada postre. Nada es gratuito. Según nuestra concepción, todo debe tener un porqué y una justificación gustativa en aras de una mayor complejidad.

Recientemente, hemos añadido a **ESPAISUCRE** (escuela de pastelería) y a **espaiESSENCE** (restaurante de postres) nuestra tienda **ESPAISTORE**, donde hemos aplicado a la pastelería tradicional toda la filosofía **ESPAISUCRE** aprendida en estas dos décadas. ●

EN espaiESSENCE DISFRUTARÉIS DE UNA DOBLE EXPERIENCIA LÚDICA Y FORMATIVA CON LA QUE QUEREMOS QUE OS DIVIRTÁIS Y VIVÁIS UNA EXPERIENCIA QUE PERDURE EN VUESTRA MEMORIA.



MATT
MOST

106

ON
HOLD

Mangle

106