

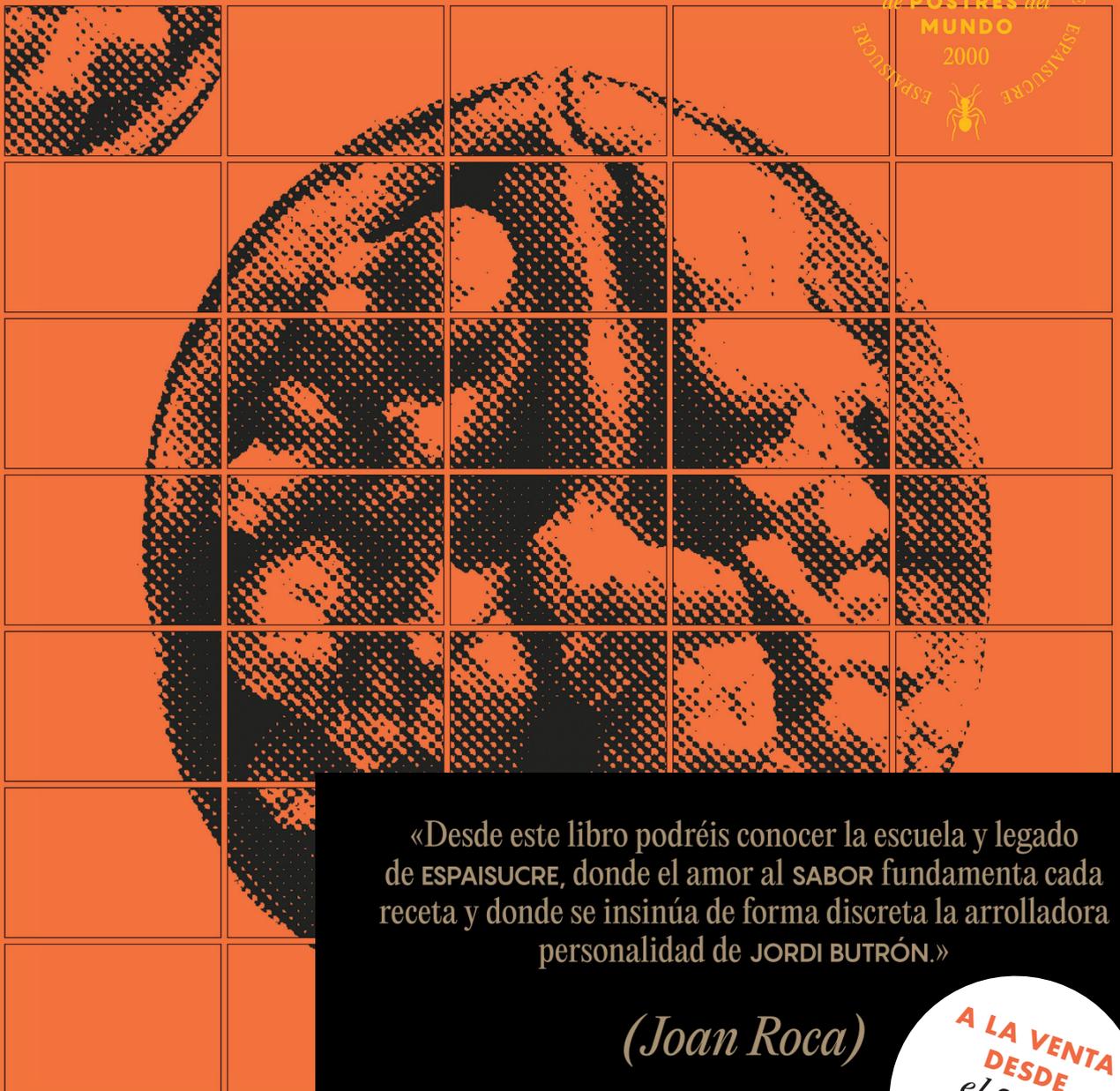
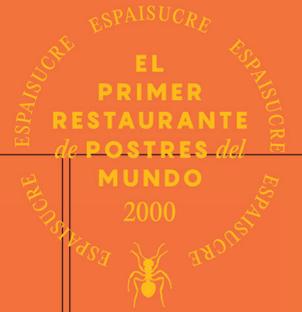
DOSSIER DE PRENSA

EL MÉTODO ESPAISUCRE

BARCELONA

JORDI BUTRÓN

Con el sabor sí se juega

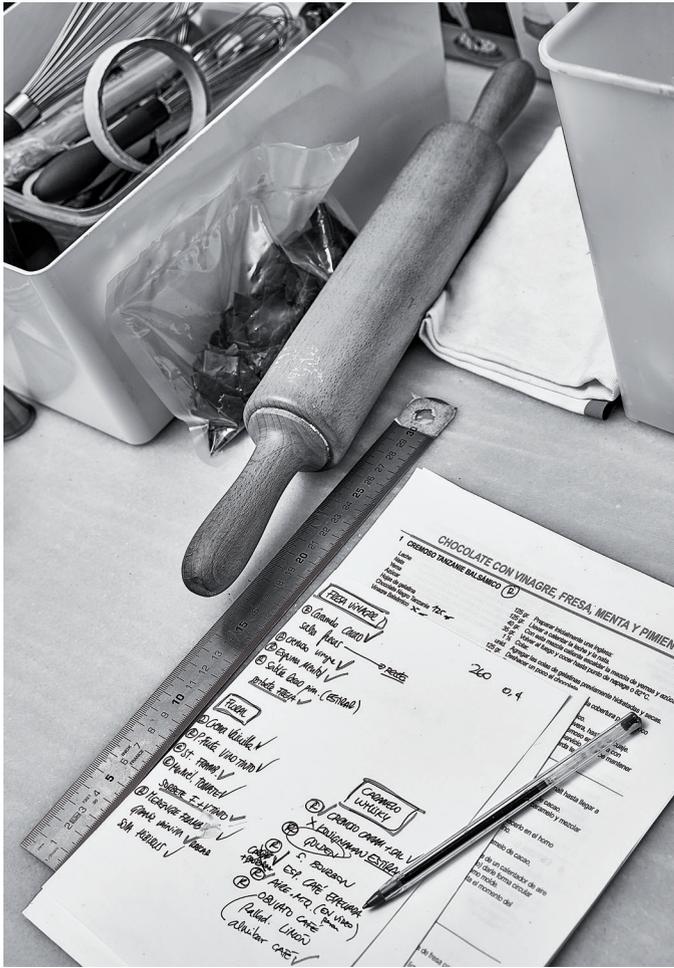


«Desde este libro podréis conocer la escuela y legado de **ESPAISUCRE**, donde el amor al **SABOR** fundamenta cada receta y donde se insinúa de forma discreta la arrolladora personalidad de **JORDI BUTRÓN**.»

(Joan Roca)

**A LA VENTA
DESDE
el 29 de
SEPTIEMBRE
DE 2021**





Prólogo



Admiro a **JORDI BUTRÓN** por haber creado un método propio que despliega herramientas muy útiles para entender de forma amena y eficaz la importancia del conocimiento como esencia del desarrollo de un oficio. Un **SISTEMA CREATIVO QUE OBLIGA A ANALIZAR, A REFLEXIONAR**, a conducir las creaciones con criterios previamente establecidos que favorecen y estimulan la creatividad productiva. También por la gran cantidad de «exespai», «**EXES-PAISUCRE**» y miembros de la familia **ESPAISUCRE** —antiguos alumnos, en definitiva— que están por

todo el mundo poniendo cordura, sentido y sensibilidad a los postres de restaurante. Son los **EMBAJADORES** de **EL MÉTODO**. Ellos ponen en valor la transmisión del conocimiento que han recibido en Barcelona junto a Jordi y su equipo.

Desde este libro podréis conocer la escuela y legado de **ESPAISUCRE**, donde el amor al **SABOR** fundamenta cada receta y donde se insinúa de forma discreta la arrolladora personalidad de **JORDI BUTRÓN**.

A handwritten signature in black ink, which appears to read "Joan Roca". The signature is written in a cursive, flowing style.

Joan Roca

EL MÉTODO ESPAISUCRE



EL MÉTODO ESPAISUCRE

BARCELONA

JORDI BUTRÓN

Con el sabor sí se juega

El libro del pionero y prestigioso método de creación gastronómico de referencia en todo el mundo

El **MÉTODO ESPAISUCRE** es un sistema único y exclusivo de enseñanza de gran prestigio y reconocimiento nacional e internacional basado en **3 PASOS**, en **3 MACRODECISIONES**:

- 1.er Paso: La elección de los **INGREDIENTES: SABOR**
- 2.o Paso: La elección de la **TÉCNICA: TEXTURA**
- 3.er Paso: La elección de la **DISPOSICIÓN: MONTAJE**

Este libro es la guía de este método, donde se analiza minuciosamente todo el proceso creativo, un manual que os ayudará a comprender y ordenar las múltiples microdecisiones que se deben tomar en el momento de la creación.

El Método ha sido desarrollado durante más de veinte años por **JORDI BUTRÓN** el alma mater de **ESPAISUCRE**, galardonado con el premio al Mejor Pastelero de Cataluña y el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Pastelero de España. Su paso por grandes casas como El Bulli, Pierre Gagnaire, Hôtel de Crillon o Michel Bras le ha permitido adquirir una formación clásica y de vanguardia, unas enseñanzas que aplicó al crear en el año 2000 el primer restaurante de postres del mundo: **espaiESSENCE**.

Esta obra conmemorativa de los 20 años de **ESPAISUCRE** supone una auténtica inmersión en el fabuloso mundo de la pastelería de una forma **DIDÁCTICA, PRÁCTICA** y **ACCESIBLE** tanto para profesionales como para aficionados. En él se presenta un completo juego gustativo de las principales asociaciones gustativas presentadas en 3 formatos distintos, que demuestra que con el sabor sí se juega.

**ES NECESARIO ROMPER CON EL FALSO MITO DE QUE LA PASTELERÍA
ES UNA ASIGNATURA MÁS COMPLICADA QUE LA COCINA.**

EL MÉTODO ESPAISUCRE

SABOR

=

GUSTO

+

TEXTURA

+

AROMA

Introducción

Es necesario romper con el falso mito de que la pastelería es una asignatura más complicada que la cocina. El orden, la disciplina y la exactitud son características comunes a los dos oficios. Los pasteleros no somos hechiceros con poderes especiales. Posiblemente, hace unos años en nuestras casas no se daban las condiciones idóneas para el correcto mezclado, montado y cocción que requiere la pastelería. Hoy es relativamente fácil contar con utensilios, hornos e ingredientes que, aun no siendo estrictamente profesionales, poseen características muy similares.

En **ESPAISUCRE** queremos que el libro que tenéis entre manos posea lo mejor de los dos mundos: el **RIGOR** y la **SERIEDAD** que se le presupone a un libro estrictamente profesional, y la **FACILIDAD DE USO** y el **DIDACTISMO** de un libro para el gran público.

Después de mas de 20 años de andadura (2000-2021), el primer libro de **ESPAISUCRE** debe situarse en este territorio intermedio, definiéndolo como un libro para personas amantes de la pastelería y de la gastronomía en general que buscan **CONOCIMIENTOS TÉCNICOS Y DE SABOR** que les estimulen a ser autónomos y a pensar.

Tenemos el deseo y la obligación de transmitir

el conocimiento, por lo que una de las máximas aspiraciones de este libro es que se convierta en una herramienta **DIDÁCTICA, ÚTIL E INSPIRADORA**, huyendo en todo momento del libro únicamente bonito para rellenar estanterías.

Queremos transmitir nuestro amor absoluto hacia el **SABOR**; es nuestra máxima prioridad. Vamos a conocerlo, analizarlo y a jugar con él. Pero no os llevéis a engaño, **JUGAR ES UNA COSA MUY SERIA**. En ningún caso denota poca seriedad. Nuestra idea del juego tiene que ver con el hecho de relacionar, de maridar ingredientes con el objetivo de crear un conjunto armónico a nivel de gusto, textura y aroma, las tres parcelas que forman el sabor. **SABOR: GUSTO + TEXTURA + AROMA**.

Vamos a viajar juntos. Para ello, necesitamos **una herramienta fundamental**, una guía, un **ALIADO** que nos acompañe y nos haga más fácil el tortuoso camino de la creación. Siendo **ESPAISUCRE** una escuela, **teníamos la necesidad de ofrecer a nuestros alumnos esta ayuda** que les permitiera analizar, comprender y ordenar las múltiples microdecisiones que debían tomar en el momento de la creación. **De esta necesidad de explicar el proceso creativo nació EL MÉTODO ESPAISUCRE, al que le dedicamos este libro.**

**UNA DE LAS MÁXIMAS ASPIRACIONES DE ESTE LIBRO
ES QUE SE CONVIERTA EN UNA HERRAMIENTA DIDÁCTICA,
ÚTIL E INSPIRADORA.**

Jordi Butrón

EL MÉTODO ESPAISUCRE



El primer restaurante de postres del mundo: espaiESSENCE



“ 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 todas las dudas inherentes a la apertura de un nuevo negocio junto a compañeros de viaje sin los que **ESPAISUCRE** no hubiera sido posible, 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 ciudades de todo el mundo ”.

1.^{er} PASO

ELEGIR LOS INGREDIENTES: SABOR

2.^o PASO

ELEGIR LA TÉCNICA: TEXTURA

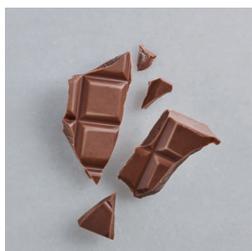
3.^{er} PASO

ELEGIR LA DISPOSICIÓN : MONTAJE

Los tres pasos de El Método: 3 grandes macrodecisiones

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 **RESTAURANTE DE POSTRES DEL MUNDO: espaciESSENCE**, 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.

**EL PROCESO CREATIVO DEBE SER EXPLICADO,
SISTEMATIZADO Y NO DEPENDER DE LA IDEA ROMÁNTICA
DEL CREADOR LOCO...**



EL MÉTODO ESPAISUCRE es un sistema único y exclusivo de creación gastronómica desarrollado con el fin de ayudar a los alumnos a ser autónomos, ofreciéndoles herramientas necesarias para individualizar su mundo. Somos personas, y la improvisación, la ocurrencia y los momentos puntuales de genialidad deben convivir de forma natural con la razón, el orden y el análisis, sin que ello suponga perder un ápice de calidad ni frescura.

TODO TIENE UNA JUSTIFICACIÓN. El primer paso para construir un discurso estructurado, razonado, lógico y de fácil comprensión por parte del alumno es establecer prioridades. Del conjunto de grandes y pequeñas decisiones que debemos tomar al crear, son 3 las **MACRODECISIONES** que debemos concretar, repletas a su vez de cientos de microdecisiones aparentemente banales e inocuas que, sumadas entre sí, condicionarán el resultado final de nuestro trabajo.

**COMO UN NIÑO CURIOSO DEBEMOS PROBAR, CATAR
Y ANALIZAR TODO LO QUE COMEMOS.**

1.^{er} PASO
ELEGIR LOS
INGREDIENTES:
SABOR

Sabor



Los ingredientes son **SERES COMPLEJOS** con multitud de matices. **Conocer sus tres componentes del sabor (GUSTO + TEXTURA + AROMA)** se convierte en una información imprescindible para combinarlos o no con el resto de sus congéneres. Una de las herramientas más eficaces de aprender y archivar el sabor es mediante **CATAS A CIEGAS** sistemáticas de todos aquellos ingredientes que, en nuestro caso, los alumnos, usen en sus elaboraciones. Las catas son imprescindibles para cualquier profesional que quiera conocer la materia prima. **Degustar y analizar cada ingrediente** debe convertirse en **una rutina imprescindible que nos ayudará en el proceso creativo.**

La otra parcela de información que debemos conocer necesariamente de cualquier materia prima que vayamos a usar en nuestras combinaciones son **los REFERENTES**: el conjunto de todos los ingredientes que se comen normalmente con otros. De referentes, a su vez, hay de varios tipos, siempre teniendo en cuenta **criterios culturales y geográficos.**

Atendiendo a los criterios culturales, están los referentes:

PRIMARIOS

Asociaciones gustativas que todo el mundo conoce y usa; por ejemplo, fresa + nata.

SECUNDARIOS

Teniendo como base un referente primario, personalizamos nuestro trabajo retorciendo la combinación inicial creando un nuevo maridaje; por ejemplo, fresa + kéfir.

Y considerando los criterios geográficos, estarían los referentes:

LOCALES

Combinaciones típicas de cada región, de uso difícil fuera del entorno; por ejemplo, la leche quemada del País Vasco más rural, que se usa en la cuajada.

NACIONALES

No habituales fuera de las fronteras y que solo se conocen en el país en cuestión.

INTERNACIONALES

Combinaciones que todo el mundo conoce y maneja de forma natural. Estas forman parte de la gran biblioteca universal del sabor. **Es imprescindible conocer referentes de todo tipo. Cuanta mayor es la información, mayores son las POSIBILIDADES COMBINATORIAS.**

2.º PASO
ELEGIR LA
TÉCNICA:
TEXTURA

Textura



Una vez escogidos los ingredientes que formarán la columna vertebral de nuestra elaboración, siempre en función de crear un conjunto equilibrado, armónico y apetecible, debemos concretar la elección de **LA TÉCNICA**, aspecto importantísimo y esencial, sin olvidar que siempre debe estar al servicio del sabor.

La técnica nos aporta **TEXTURAS INFINITAS** imprescindibles para enriquecer nuestro trabajo. Vivimos en un mundo multitextural donde se valora el mordisco en el que conviven diferentes texturas muy contrastadas. Se valora lo duro con lo blando, lo farináceo con lo húmedo, lo aéreo con lo crujiente... en asociaciones contrapuestas con el objetivo de lograr complejidad textural.

¿ Pero qué técnicas emplear, tradicionales, o de vanguardia ?

Según **EL MÉTODO ESPAISUCRE**, la respuesta es clara: debemos escoger técnicas que nos ofrezcan

complejidad y variedad para que nuestra elaboración no caiga en la monotonía textural, más allá de su origen tradicional o de vanguardia.

Aconsejamos que su elección se guíe por escoger **LO MEJOR DE LOS MUNDOS**, lo mejor de la tradición y lo mejor de las nuevas técnicas, que aportan texturas hasta ahora inéditas, siempre teniendo el sabor como bandera y fin último.

La **TEXTURA ES UN MEDIO PARA MARCAR SABORES**. Todo lo que debemos obligatoriamente masticar permanece más tiempo en boca y a causa de ello, tenemos más tiempo para que nuestras papilas gustativas puedan identificarlo.

LA TÉCNICA ES UNA HERRAMIENTA PARA POTENCIAR Y ENALTECER LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS Y SIEMPRE DEBERÍA ESTAR AL SERVICIO DEL SABOR.

3.^{er} PASO
ELEGIR LA
DISPOSICIÓN:
MONTAJE

Montaje



El montaje hasta ahora, parecía que era una mera cuestión estética; la consabida frase de «comemos por los ojos» es cierta,

pero a todas luces insuficiente para explicar la complejidad del tema. **En función del montaje, el sabor final de una elaboración será radicalmente distinto.**

En **EL MÉTODO**, si algo ha quedado demostrado, es que **EL SABOR ES SU PRIORIDAD ABSOLUTA**; si el montaje le afecta y lo altera, este pasa a ser también su prioridad. **Según qué ingredientes comamos juntos y en qué momento lo hagamos, el sabor final variará, pudiendo trastocar completamente la percepción de un mismo plato.**

El montaje se convierte en una **VARIABLE Y PIEZA IMPORTANTÍSIMA DE LA CREACIÓN**, junto con la materia prima y la técnica. A partir de esta reflexión, definimos el montaje como **MANIPULACIÓN**. ¿Pero

manipular para qué?. Pues básicamente para que todo se coma cuándo y cómo yo quiera. A nadie nos gusta sentirnos manipulados. Por lo tanto, el comensal debe ser condicionado y guiado subliminalmente sin que él tome conciencia de serlo.

Debemos decidir qué ingredientes queremos que se coman juntos, en un mismo bocado, y cuáles de forma aislada. E igualmente también tendremos que decidir en qué orden comerlos, condicionando que se coma primero aquello que nosotros decidamos y así sucesivamente con los demás bocados. Esta información debe transmitirse al cliente mediante **LA DISPOSICIÓN** de los ingredientes.

→ P. ej.: al disponer un elemento encima de otro, estamos obligando a que se coman obligatoriamente juntos, evitando su degustación aislada. Esta disposición estratificada por capas es el montaje más habitual en la pastelería de tienda.





Jordi Butrón

JORDI BUTRÓN estudió Magisterio, pero pronto descubrió que su verdadera vocación estaba en la cocina. Cuando acabó sus estudios, ingresó en la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona, donde se especializó en la pastelería.

Su trayectoria como pastelero arrancó en la pastelería Escrivà de la Ciudad Condal, siendo posteriormente pastelero del pabellón de Catalunya de la Expo 92 y el chef pastelero de Jean Luc Figueras, continuando después su andadura en grandes casas como Michel Bras, Pierre Gagnaire, el parisino Hôtel de Crillon y ElBulli, experiencias que le sirvieron para aprender las técnicas y secretos de la disciplina antes de crear su propio revolucionario estilo y fundar el año 2000 la Escuela de Pastelería **ESPAISUCRE**.

Al mismo tiempo y como actividad paralela a la escuela puso en marcha la iniciativa pionera de **espaiESSENCE, EL PRIMER RESTAURANTE DE POSTRES DEL MUNDO** que se ha convertido en un absoluto referente gastronómico.

Desde 2007 Espaisucré patrocina el concurso internacional **ESPAISUCRETheBestDESSERT** con participantes y jurados de excepción, con la finalidad de dar a conocer y promover la Pastelería de Restaurante.

El próximo 20 de octubre en el Fòrum Gastronòmic - recinto Fira de Barcelona se realizará la VI edición del concurso mas el homenaje al pastelero Frédéric Bau.

Su forma de entender el postre desde su **TEORÍA DEL SABOR** y su **LABOR PEDAGÓGICA** para reivindicarlo le ha valido una gran influencia en muchos profesionales que han salido de su escuela en sus mas de 20 años de existencia.

JORDI BUTRÓN ha obtenido, además, distintos reconocimientos a lo largo de su carrera entre los que destacan el Premio al mejor pastelero de España en 1998 y el **PREMIO NACIONAL DE PASTELERÍA** al mejor pastelero-repostero de España en 2006.

“El pastelero filósofo”



NATI
MOST

ON

HOLD

TEST

106

Mikrolame

SKIL

Guía de uso

A Prólogo, por Joan Roca

B Introducción, por Jordi Butrón

C El primer restaurante de postres del mundo:

EspaiESSENCE

D El Método Espaisucre Análisis del proceso creativo

↓
Análisis del proceso creativo
Esquema del contenido
El origen de El Método Espaisucre
¿Para qué sirve?
Los tres pasos de El Método: 3 grandes
macrodecisiones

- ↘
- 1.º Paso: elección de los ingredientes: sabor
 - 2.º Paso: elección de la técnica: textura
 - 3.º Paso: elección de la disposición: montaje

E Teoría y recetario de 15 combinaciones de sabor

1. Chocolate + Vinagre + Fresa
2. Chocolate + Albahaca + Fruta de la pasión
3. Chocolate + Albaricoque + Almendra
4. Chocolate con leche + Caramelo + Sal
5. Chocolate blanco + Ruibarbo-Rosa +
Frambuesa-Rosa
6. Plátano + Café + Vainilla
7. Melocotón + Lavanda + Nata
8. Mango + Tequila + Chile
9. Avellana + Toffee + Mascarpone
10. Pistacho + Naranja + Flor de Azahar
11. Nuez + Yema + Ron añejo
12. Cacahuete + Coco + Lima
13. Mantequilla + Manzana Golden + Romero
14. Queso manchego + Piña + Anís verde
15. Tomate + Cereza + Yogur

(Esquema técnico de 15 combinaciones de sabor)

F #familiaespaisucre

G El concurso ESPAISUCRETheBestDESSERT

¿Qué es?
Objetivos
El decálogo
Premio Pierre Gagnaire

H Buscadores

1. Ingredientes
2. Técnicas
 1. Chocolate
 2. Cremas
 3. Crujientes
 4. Frío
 5. Masa
 6. Tecnología
 7. Varios
3. Formatos
 1. Pequeño
 2. Mediano/Gran
 3. Postre Restaurante

I Agradecimientos

J Bibliografía

H Buscadores

1. Ingredientes
2. Técnicas
 1. Chocolate
 2. Cremas
 3. Crujientes
 4. Frío
 5. Masa
 6. Tecnología
 7. Varios
3. Formatos
 1. Pequeño
 2. Mediano/Gran
 3. Postre Restaurante



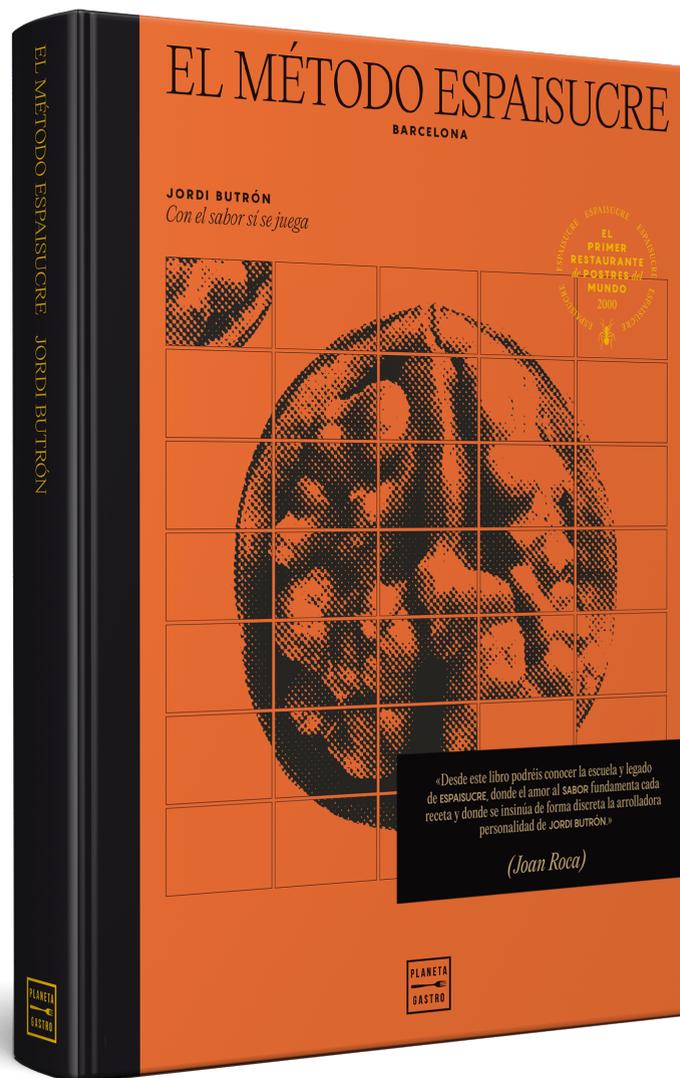
I Agradecimientos

J Bibliografía

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



Información general del libro



**A LA VENTA
DESDE
el 29 de
SEPTIEMBRE
DE 2021**

EL MÉTODO ESPAISUCRÉ

JORDI BUTRÓN

Planeta Gastro, 2021

20,5 x 28 cms.

352 pags.

Tapa dura s/cub (cartoné)

PVP: 36,00 €

CÓMO ES
UNA SECCIÓN
DEL *LIBRO*



CHOCOLATE BLANCO + RUIBARBO-ROSA + FRAMBUESA

El ambiguo y misterioso *ruibarbo*, botánicamente una verdura, pero considerada una fruta en su uso, es la motivación principal y arranque de esta combinación. Usado profusamente en el mundo francés (*artias, compotas*) y anglosajón (*pies, crumbles*), siempre ha gozado de un cierto halo de distinción por su majestuosa apariencia rojiza y su inconfundible acidez floral que recuerda a los *frutos rojos*.

Su tallo, de textura extremadamente fibrosa, parecido a un apio, nos obliga a hervirlo o a confitarlo para consumirlo. Sus raíces y hojas no solo no se comen, sino que pueden llegar a ser incluso tóxicas. Su delicada apariencia rosácea requiere compañeros de viaje que le hagan su existencia muy fácil y cómoda, que no le impidan lucir y resaltar en las combinaciones donde esté.

Lácteos de sabor no muy intenso, (*chocolate blanco, nata, yogur, quesos frescos...*), especias cálidas (*vainilla, canela, jengibre...*), frutas de corte ácido (*limón, lima, yuzu...*) y, sobre todo, frutos rojos que potencien su matiz floral (*fresa, frambuesa...*) son amigos afines al *ruibarbo*.

Comentarios/Alternativas

Lo floral está de moda y, por extensión, también el ruibarbo, aunque siendo un ingrediente muy estacional (de primavera) y no especialmente barato, difícilmente se popularizará.

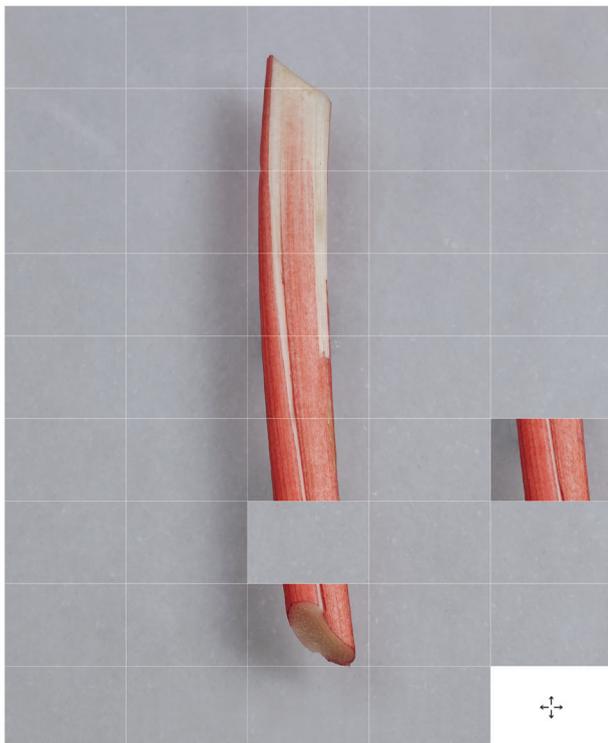
El azahar (la flor del naranjo) ha sido hasta ahora el rey indiscutible de la pastelería tradicional. Usado abundantemente en la pastelería árabe y conventual, hoy ve amenazada su supremacía por la rotunda y confortable rosa, asociada con lácteos de gema baja, chocolate, emulsionados, frutos secos y, sobre todo, en relaciones por afinidad floral con frutas tropicales (lichi, guayaba...) y frutos rojos (fresa,

frambuesa...). El universo floral dentro del mundo dulce prosigue con la lavanda y el jazmín, dos referentes de la Provenza francesa relacionados con numerosos ingredientes (chocolate, yogur, alendro, miel...) y en especial con frutas florales de hueso, como el melocotón y el albaricoque.

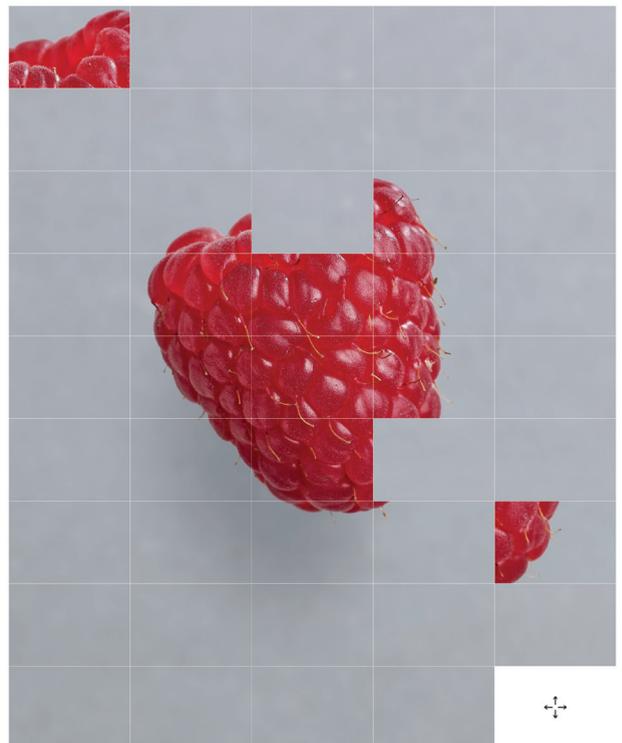
Por último, las minoritarias violetas —asociadas a moras, "cassis" y vino linto— más el tímido solico, difícil de usar por su exceso sabor, completan la paleta floral que un pastelero debería conocer y dominar.



CHOCOLATE BLANCO



RUIBARBO-ROSA



FRAMBUESA

PASTA "SABLÉE"

Mantequilla	120 g
Azúcar lustre	70 g
Sal	2 g
Harina de almendra	35 g
Huevo	50 g
Harina floja	260 g

1

1. Poner en batidora con pala el azúcar lustre + la harina + la harina de almendra + la sal.
2. Añadir dados pequeños de mantequilla fría mientras se mezcla la masa en la batidora.
3. Una vez integrada la mantequilla, añadir los huevos.
4. Formar una bola de masa, sacar de la máquina y dejar reposar en nevera con papel film.
5. Una vez fría, estirar a 4 mm aprox. (lo ideal es estirarla entre 2 reglas de metacrilato de 0,4 mm de altura, consiguiendo así una masa absolutamente uniforme).
6. Reposar en nevera.
7. Cortar la masa con un cortapastas cuadrado de 6,5 x 6,5 cm y congelar (será la base de nuestra tartaleta).
8. Por otro lado, cortar la masa en tiras de 27 x 4 cm (serán los laterales de la tartaleta).
9. Montar cada tartaleta individualmente dentro de un molde cuadrado, uniendo el fondo con los laterales. Congelar.
10. Cocer en horno precalentado a 150 °C durante 20 min.
11. A media cocción, disponer una fina capa de masa de crema de almendra en la base de la *sablée* y terminar de hornear.
12. Conservar en recipiente hermético.

CREMA DE ALMENDRA

Harina de almendra	125 g
Azúcar	125 g
Mantequilla	125 g
Huevo	150 g

2

1. Poner la mantequilla y el azúcar en la batidora con pala y montar hasta que blanquee.
2. Añadir los huevos poco a poco hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Por último, añadir la harina de almendra y mezclar hasta que se integre.
4. Disponer la mezcla en manga y reposar en nevera durante 12 h.



PEQUEÑO FORMATO *TARTELETA* (1)

"GANACHE" DE CHOCOLATE BLANCO + ROSA

Leche	70 g
Glucosa	12 g
Sorbitol	25 g
Azúcar invertido	21 g
Sal	2 g
Chocolate blanco 35 %	210 g
Manteca de cacao	30 g
Mantequilla	25 g
Esencia de rosa	140 got. (3,5 g)

1

1. Calentar la leche + la glucosa + el sorbitol + el azúcar invertido + la sal hasta alcanzar los 45 °C.
2. Por otro lado, fundir el chocolate blanco con la manteca de cacao a 40 °C.
3. Verter la mezcla del primer paso sobre el chocolate blanco + la manteca de cacao y emulsionar con túrmix.
4. Cuando la mezcla anterior esté a 40 °C, añadir la mantequilla a dados y emulsionar con túrmix.
5. Añadir la esencia de rosa.
6. Bajar a 27 °C en una superficie fría (p. ej.: mármol).
7. Disponer 55 g de *ganache* por molde de turrón.



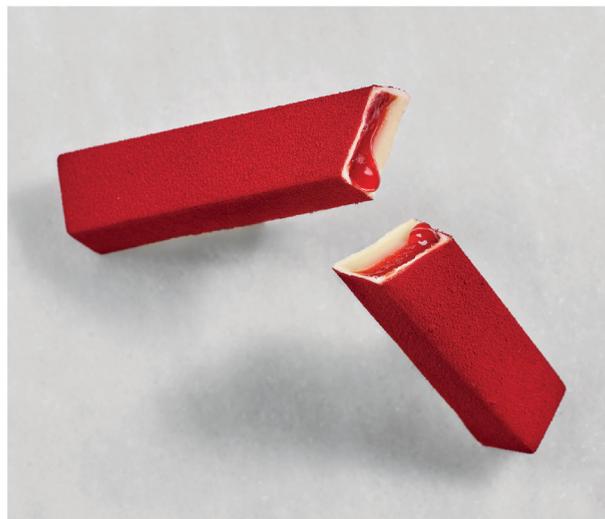
MERMELADA DE FRAMBUESA + RUIBARBO

2

Ruibarbo licuado	180 g
Pulpa de frambuesa	140 g
Azúcar (1)	180 g
Glucosa	75 g
Azúcar (2)	40 g
Pectina E440	2,3 g
Zumo de limón	20 g
+ Ruibarbo en trozos	100 g

1. Calentar el ruibarbo licuado + la pulpa de frambuesa y llevar a 40 °C.
2. Añadir en forma de lluvia la mezcla de azúcar(1) + pectina.
3. Llevar a ebullición y agregar la glucosa.
4. Recuperar el hervor y añadir el azúcar(2), llevar a 103 °C y añadir el zumo de limón. Enfríar.
5. Una vez esté fría, añadir los trozos de ruibarbo y conservar en nevera hasta el momento de uso.

MEDIANO/GRAN FORMATO



TURRÓN

RUIBARBO CONFITADO

Ruibarbo	100 g
Almíbar 1:200*	150 g
Esencia de rosa Sosa	4 got.
Zumo de limón	2 g

*NOTA IMPORTANTE
Mezclar 1 l de agua + 200 g de azúcar,
hervir y reservar en nevera.

1.

- 1 Pelar el ruibarbo, cortar porciones de 8 cm y envasar al vacío con el resto de los ingredientes.
- 2 Cocer en horno al vapor 35 min. a 85 °C.
- 3 Enfriar y reservar en nevera.

"NAMELAKA" DE CHOCOLATE BLANCO + ROSA

Leche	150 g
Glucosa	8 g
Chocolate blanco 35 %	260 g
Hojas de gelatina	1,5 ud.
Nata líquida	300 g
Sal	5 g
Esencia de rosa Sosa	56 got. (1,4 g)

2.

- 1 Calentar leche + la glucosa + la sal a 50 °C y fuera del fuego, añadir la gelatina previamente hidratada y bien escurrida.
- 2 Verter este líquido sobre el chocolate previamente fundido a 40 °C y emulsionar con túrmix.
- 3 Añadir la nata + la esencia de rosa y terminar de emulsionar.
- 4 Dejar reposar en frío para que cristalice durante 12 h.
- 5 Una vez cristalizada, disponer en manga con boquilla n.º 8 sin trabajarla mucho, ya que pierde muy fácilmente su estructura.
- 6 Conservar en nevera hasta el momento de uso.

SORBETE FRAMBUESA

Sorbete	
Pulpa de frambuesa	500 g
Agua de hibiscus/Flor de Jamaica	250 g
Azúcar	90 g
Esencia de rosa	10 got.
Estabilizante sorbetes	90 g
Prosorbet 100 Sosa	
Agua de hibiscus/Flor de Jamaica	
Agua	500 g
Hibiscus/Flor de Jamaica	10 g

3.

SORBETE

- 1 Mezclar todos los ingredientes con túrmix y dejar madurar en nevera 12 h.
- 2 Una vez concluido el tiempo de reposo, pasarlo por la heladora.
- 3 Guardar en congelador a -18 °C hasta el momento de uso.

AGUA DE HIBISCUS/FOR DE JAMAICA

- 1 Hervir el agua, añadir la flor de hibiscus.
- 2 Tapar e infusionar 8 min.
- 3 Colar y reservar en frío.



POSTRE DE RESTAURANTE

COMBINACIÓN 5 - CHOCOLATE BLANCO + RUIBARBO-ROSA + FRAMBUESA

143

142

EL MÉTODO ESPAISUCRE

HOJALDRE INVERTIDO

Pastón	
Harina media fuerza (1)	200 g
Sal	10 g
Agua	90 g
Mantequilla texturizada	
Azúcar lustre	c.s.
Mantequilla	350 g
Harina media fuerza (2)	200 g



*NOTA IMPORTANTE
Es imprescindible saber que, cada vez que se hace un pliegue, toda la masa debe girar 90°, posicionando las partes abiertas en ambos extremos.

1.

PASTÓN

- 1 Mezclar harina(1) + sal + agua. Reservar en frío en forma cuadrada envuelta en papel film para que repose y pierda nervio (esta mezcla, que se denomina pastón, es recomendable hacerla un día antes).

MANTEQUILLA TEXTURIZADA

- 1 Por otro lado, trabajar la mantequilla hasta obtener una textura parecida a la pomada e incorporar la harina(2).
- 2 Estirar en forma rectangular y enfriar envuelta en film.
- 3 Si de forma imaginaria dividiéramos la mantequilla texturizada en 3 partes iguales, el pastón tan solo debería ocupar 1/3 partes.
- 4 Colocar el pastón encima de la mantequilla texturizada y plegar el lado que no tiene pastón hacia el centro. A continuación, plegar el otro extremo (donde sí hay mantequilla texturizada + pastón) también hacia el centro.
- 5 Una vez realizado este pliegue (llamado simple), reposar en frío 1 h aprox. Realizar seguidamente un pliegue doble. Volver a reposar en nevera durante 1 h. Hacer otro pliegue simple. Reposar de nuevo en nevera durante 1 h. Acabar con otro pliegue doble.
- 6 En resumen: al final de este laborioso proceso, se habrá realizado 1 pliegue simple + 1 pliegue doble + 1 pliegue simple + 1 pliegue doble.
- 7 Reservar en nevera hasta el día siguiente.
- 8 Estirar la masa a 4 mm. Cortar piezas de 17 x 5 cm y hornear a 180 °C durante 20 min. entre 2 placas, evitando así que aumente de volumen.
- 9 Una vez transcurrido este tiempo, retirar la placa superior y, en caliente, espolvorear abundante azúcar lustre, aumentar la temperatura a 220 °C y devolver al horno durante 5 min. hasta su caramelización.
- 10 Conservar en lugar seco para evitar que pierda su característica textura crujiente.

2.

CREMA INGLESA

- 1 Sumergir la gelatina en agua fría.
- 2 Mezclar yemas + azúcar con 1/4 de la mezcla nata + leche.
- 3 Calentar en un cazo 3/4 de la mezcla nata + leche + café liofilizado hasta ebullición y verter encima de la mezcla de yemas.
- 4 Mezclar y devolver al fuego hasta 82 °C (señal de hervor).
- 5 Una vez alcanzada la temperatura, colar rápidamente para evitar que la yema se cueza y agregar la gelatina previamente hidratada bien escurrida.

CREMOSO

- 1 Verter inmediatamente la crema inglesa encima del chocolate con leche previamente fundido emulsionando con movimientos energéticos.
- 2 Acabar la emulsión con túrmix (sin incorporar aire) y, cuando esté lisa y brillante, cubrir con papel film y reservar en nevera durante una noche.
- 3 Después del reposo, trabajar el cremoso con una lengua.
- 4 Disponer en manga con boquilla del n.º 15.

MEDIANO/GRAN FORMATO



MILHOJAS

COMBINACIÓN 6 - PLÁTANO + CAFÉ + VAINILLA

155

154

EL MÉTODO ESPAISUCRE



**Para más información a prensa,
imágenes o entrevistas con el autor:**

LOLA ESCUDERO

Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

twitter.com/planeta_gastro

[instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)

escuela@espaisucre.com

www.espaisucre.com