

image not found or type unknown



El Método Espaisucre

Jordi Butrón

Fecha de publicación:

29/09/2021

El libro del pionero y prestigioso método gastronómico de cocina dulce de referencia en todo el mundo.

Sello Editorial:

Planeta Gastro

El libro del pionero y prestigioso método gastronómico de cocina dulce de referencia en todo el mundo.

Contacto de prensa

Nombre: Lola

Escudero

El Método Espaisucre es un sistema único y exclusivo de enseñanza de gran prestigio y reconocimiento nacional e internacional basado en tres principios básicos: la elección de los ingredientes, la técnica y la presentación.

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

Teléfono: 91 423 37

11

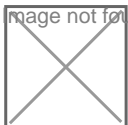
El método ha sido desarrollado durante más de veinte años por Jordi Butrón, el alma mater de la escuela, galardonado con el premio al Mejor Pastelero de Cataluña y el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Pastelero de España, y con alma de profesor, como licenciado en Magisterio. Su paso por grandes casas como El Bulli, Pierre Gagnaire, Hotel 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.

Email:

lescudero@planeta.es

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 distintos formatos, que demuestra que con el sabor sí se juega.

image not found or type unknown



Jordi Butrón