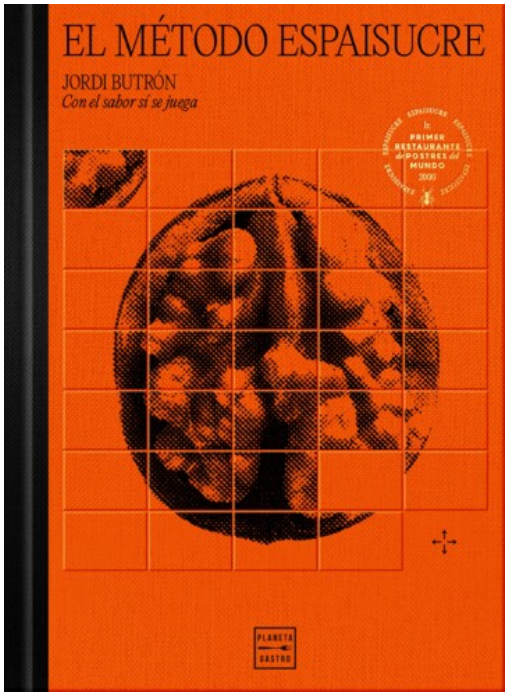


El método Espaisucre

Jordi Butrón

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

El libro del pionero y prestigioso método gastronómico de cocina dulce 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 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.

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.

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.

Fecha de publicación:
29/09/2021

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Telefóno: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Telefóno: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Jordi Butrón