

SweetConcept.
J e s ú s E s c a l e r a



- ASESORÍA DE POSTRES -

Apoyo en ideas, sabores, estética y organización de la parte dulce de restaurante.

- Diseño de postres exclusivos para cada tipo de negocio

Diseño de postres exclusivos para su negocio (postres de restaurante, hotel, postres para buffet, pastelería de vitrina, diseño de menús de desayunos, etc. . .) teniendo en cuenta los espacios, personal, maquinaria de cocina y por supuesto, su menú y concepto de negocio para seguir un mismo hilo conductor y estilo de proyecto.

- Creación de recetario y estandarización.

Recetario impreso de cada postre, con explicaciones detalladas paso a paso para garantizar su ejecución y que sea quién sea que haga la receta siempre obtenga resultados óptimos. Además de explicar cada técnica desde la base y sus variantes para poder readaptar las recetas ya existentes cambiando ingredientes acordes a la temporada y/o eventos.

- Demostración de las recetas, técnicas, almacenaje y organización.

Clase demostrativa presencial en su restaurante/pastelería o de manera virtual (a elección de su empresa) para todo el equipo, o para quienes vayan a realizar los postres, explicando cada técnica, ejecución de las recetas y emplatados para que no quede ninguna duda sobre estas.

Explicación de cómo organizar tiempos de elaboración y almacenaje de todas las elaboraciones para facilitar la producción con antelación y así conseguir el mínimo de mermas posible con el personal justo.

- Continuidad de la asesoría

Después de los días de demostración de postres de la asesoría, seguimiento por correo y whatsapp durante 2 meses para contestar cualquier duda o sugerencias de cambio.



¿COMO FUNCIONAN NUESTRAS ASESORÍAS?

BLOQUE 1 – Creación de propuesta de postres

Después de un cuestionario escrito y charla con Jesús para saber el estilo de negocio que recibirá la asesoría, concepto del/la chef, ubicación del negocio, espacio donde se elaborarán/servirán los postres, personal con el que cuentan o tienen planeado contar, si tienen alguna idea o estilo que les gustaría aplicar, etc, empezaremos a elaborar pruebas y diseños de las diferentes propuestas de postres. En este paso se envían diferentes bocetos con los sabores por escrito para tener una idea de cómo quedará cada postre y que, mediante videollamada, ustedes elijan los que deseen, así como comentar si hay sugerencias de cambio de vuestra parte (algún ingrediente en específico, formato, etc) para adaptarlas a dichos bocetos.



BLOQUE 2 – Creación de recetario

Una vez determinados los postres que compondrán la asesoría, se elaborarán las recetas con el paso a paso de cada elaboración, donde se almacena y tiempo de vida de cada una. Estas se enviarán por correo electrónico, así como la lista de utensilios necesarios (moldes, herramientas, etc) así como donde conseguirlos en caso de no encontrarlos.

BLOQUE 3 – Capacitación del equipo

Esta capacitación se puede hacer de manera presencial o virtual a elección del cliente. En este paso se mostrará y explicará cada uno de los detalles de elaboración a todo el equipo o a la persona encargada de elaborar los postres, explicando cada técnica desde la base, ejecución de las recetas y emplatados, para que no quede ninguna duda sobre estas. También se explicará cómo organizar tiempos de elaboración y almacenaje de todas las elaboraciones para facilitar grandes producciones y evitar mermas de producto y de tiempo. Este paso incluye explicaciones técnicas y teóricas para la resolución de posibles problemas en un futuro, así como cambio de ingredientes por temporada si se requiere.

BLOQUE 4 – Continuidad de la asesoría

Seguimiento vía correo o whatsapp con los encargados durante los siguientes 2 meses para la correcta integración y rodaje del menú de postres.

BIO JESUS ESCALERA

Nacido en 1986 y originario de Utrera (Sevilla, España) empezó su andadura en el mundo de la gastronomía sin querer dedicarse a ello cuando a los 15 años trabajó un verano en una panadería. El siguiente año decidió estudiar cocina en la escuela de hostelería Heliópolis en Sevilla a la vez que trabajaba en varios restaurantes de la ciudad.

Fue cuando entró a hacer un stage en **Hacienda Benazuza** cuando de verdad comenzó a descubrir la pasión por la cocina.

Reconoce que nunca fue un apasionado de lo dulce, pero el estar en la partida de postres de aquel restaurante, le cambió totalmente su forma de ver todas las posibilidades que el mundo dulce podía ofrecer. Esto lo llevó a ser jefe de pastelería de **eIBulliHotel** (2 estrellas Michelin), del restaurante **Casa Marcelo** (1 estrella Michelin), **The Fat Duck** (3 estrellas Michelin) e incluso pasando por el mítico restaurante **ElBulli** (3 estrellas Michelin), entre otros.

Después de dirigir como jefe de cocina el restaurante **Benazuza** en Cancún, donde consiguió hacer una propuesta propia y diferente confeccionando menús degustación mitad salados - mitad dulces y combinando técnicas de ambas disciplinas, decidió aventurarse a hacer realidad un proyecto que tenía en mente hace años, un lugar dedicado exclusivamente al postre de restaurante y mundo dulce, dando lugar a la **Postrería**, reconocida como mejor 'Experiencia Dulce de México' en 2015, también como uno de los '120 mejores restaurantes de México' durante 4 años consecutivos, como 'Mejor Espacio Dulce México' 2 años consecutivos, entre otras muchas menciones.

Paralelamente es Asesor Dulce con su empresa **SweetConcept**, realizando consultorías de postres y capacitaciones a reconocidos restaurantes, y se encarga de la **Postrería Taller**, un espacio reservado para las pruebas, capacitación y la formación de profesionales en torno al mundo dulce, así como **Kitchen Teachen**, una empresa de formación gastronómica online y distribución de insumos, utensilios y moldes de pastelería y cocina.

Ha sido nombrado como **Latin American Best Pastry Chef** por la afamada lista **The World 50 Best Restaurant**, así como reconocido como una de las **100 personas más creativas de México 2022** por la conocida publicación **Forbes**.

En 2021 y 2023 formó parte como juez en **BAKE OFF México**, programa televisivo de **HBO MAX**.



VIDEYPEDIA

