

FUCSIA

SE CONECTA

Noviembre / Diciembre 2010

NUEVO
Trident
GLOBAL
CONNECTIONS

Londres
A la vuelta
de la esquina

A **Manhattan**
sin escalas

Bali

Más cerca
que nunca

TU SONRISA TE CONECTA

FUCSIA



9 770124 857002

La golosina más adecuada

Cyril Prud'homme muestra sus habilidades y experiencia en un campo que seduce a muchos y que es parte de la Navidad: las golosinas.

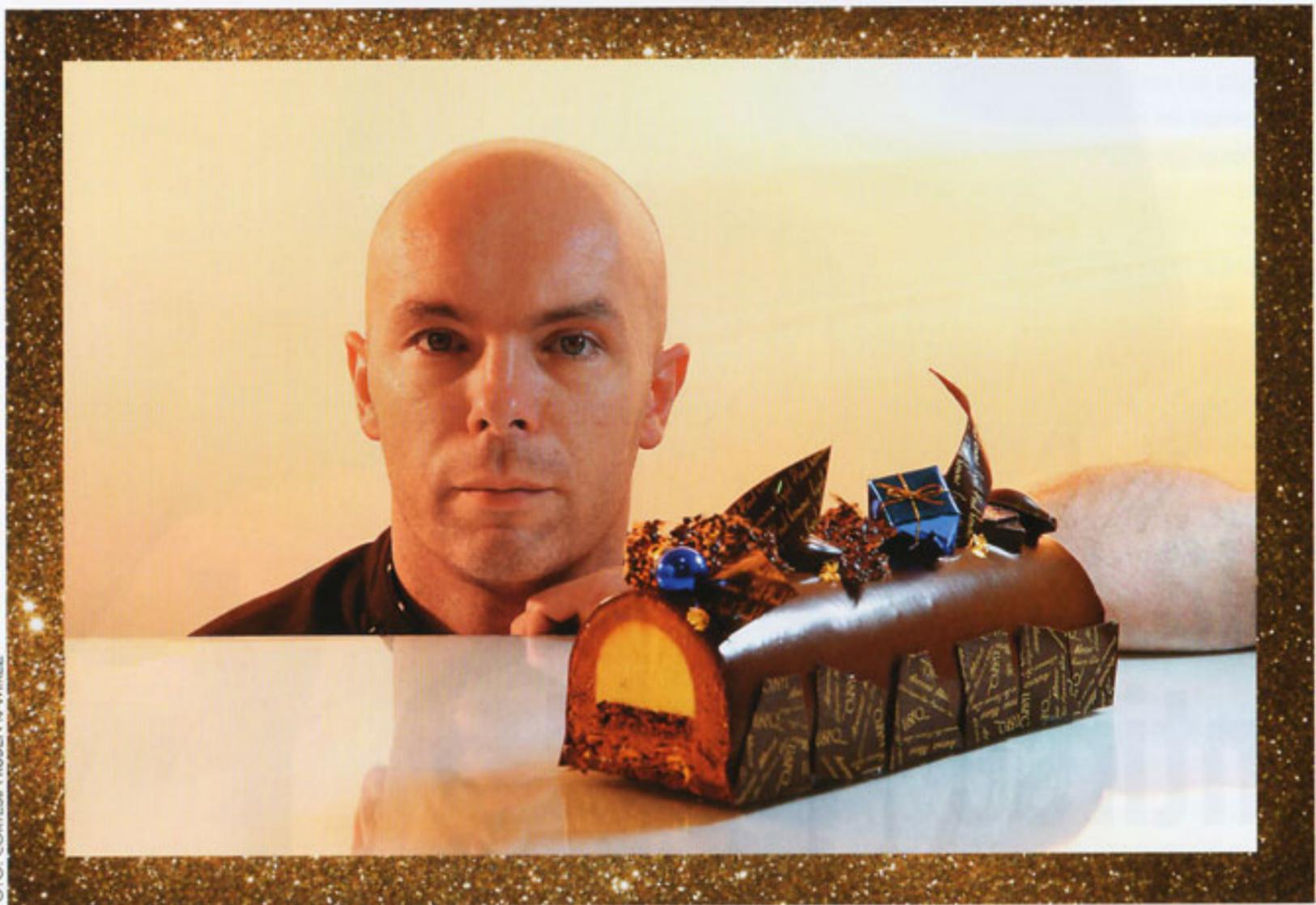


FOTO: CORTESÍA RUBÉN RAMÍREZ

El paladar es, sin duda, más exigente en la época navideña. En la gastronomía hay innovación y mucha creatividad. Tal es el caso del chef francés Cyril Prud'homme, que se confiesa "un apasionado amante del chocolate" y para quien "la Navidad no existe sin un tronco navideño y una caja de chocolates finos y de buena calidad".

Una de sus creaciones especiales es el Tronco Navideño Azteca, cuya elaboración involucra técnicas y moldes modernos. Las texturas deben estar equilibradas y perfectas. Esta creación encierra una reformulación en su composición "más compleja, con el fin de presentar algo completamente nuevo y atractivo para el paladar". Cada año, dice el chef francés, "intento cambiar las variedades de los troncos navideños que ofrecemos a nuestros clientes en el delicatessen Ambrosía. El Azteca es uno de los seis troncos navideños de este año y se distingue por la mezcla de sabores: chocolate amargo, pistacho y toques de sal".

La composición exacta del tronco Azteca es:

- Bizcocho *moelleux* de chocolate con toques de sal
- Nougatine de pistachos y pepas de cacao trituradas y tostadas
- Cremoso de pistacho
- Mousse de chocolate amargo
- Glaseado de chocolate

Esta creación puede ser el toque final de la cena del 24 de diciembre o del almuerzo del 25. También es un regalo original para los amantes del dulce: "Las fiestas navideñas encierran numerosas historias y tradiciones. Los troncos navideños son parte integrante de estas fiestas y su origen proviene de los rituales paganos que se daban durante la celebración del solsticio del invierno. En la pastelería, la fecha de su creación varía y diferentes versiones la citan entre 1835 y 1945", explica Prud'homme, quien trabaja en el Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco, de Quito. ●