

- Mapas de Guayaquil, Manta, Quito y Cuenca.
- Recetas elaboradas por los mejores chefs del país.
- Recomendaciones a dónde ir.
- Artículos sobre gastronomía.
- Servicio a Domicilio y Servicio de Catering

INCLUYE
mapas & recetas
CIRCULACIÓN SEMESTRAL

TAVOLA®

Guía de los mejores restaurantes
bares & cafeterías del Ecuador
Ecuador's gourmet guide

P.V.P. \$5,00

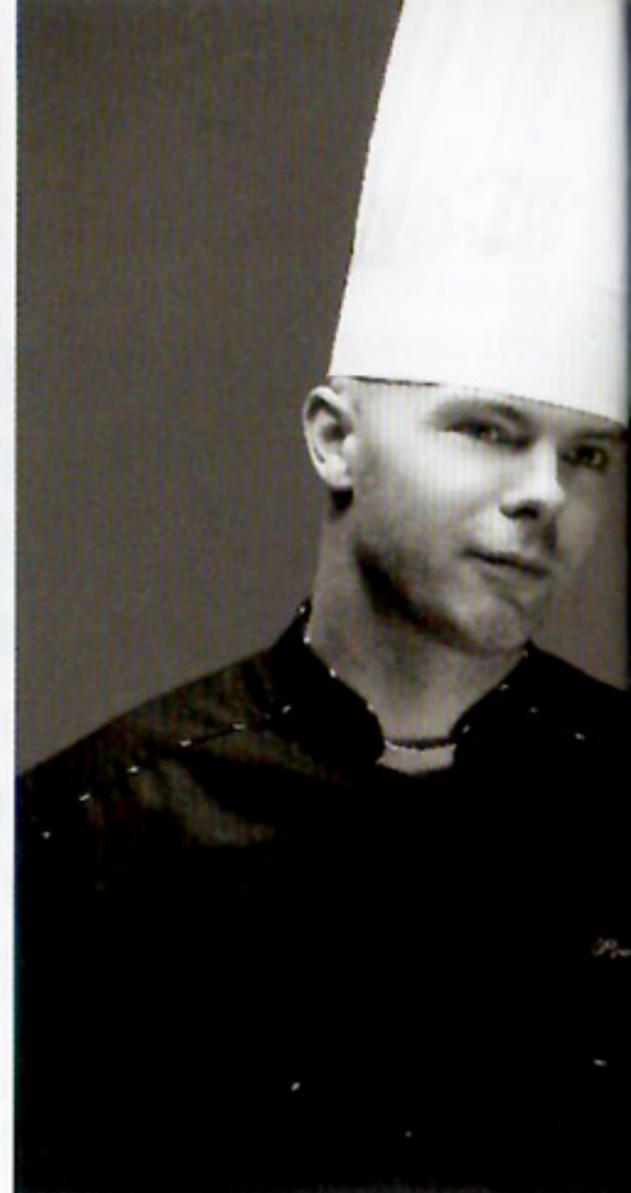


12

quito - guayaquil - cuenca - manta - loja - haciendas & hosterías



Pasión por El Chocolate



Para todos quienes disfrutamos intensamente del chocolate, seguramente este artículo les permitirá abrir sus horizontes y dejarlos seducirse por chocolates 100% Ecuatorianos. Chocolates que a mi juicio están a la altura de cualquier buena chocolatería artesanal europea.

Hace dos años recibí una pequeña cajita muy delicada de chocolates, al probar el primer chocolate, mis primeros pensamientos fueron: de ley son importados, son artesanales y seguramente no los voy a conseguir fácilmente otra vez.

Al preguntar a la persona que me los regalo, de dónde provenían me sorprendió el saber que eran hechos en Ecuador, en Quito, en el delicatessen Ambrosia de la Universidad San Francisco, a pocos minutos de mi casa.

¡Qué orgullo, por fin un buen chocolate 100% Ecuatoriano!

Al igual que muchos de ustedes, nunca entendí por qué el Ecuador exporta el mejor cacao fino de aroma del mundo y localmente produce productos tan lejanos a un verdadero chocolate, ese que transporta y que hace cerrar los ojos por un instante.

Así que decidí investigar un poco sobre este tema, y por supuesto entrevistar al artista de estas pequeñas maravillas.

¡Voilà! Cyril Prudhomme:

Un chef especializado en la parte dulce de la gastronomía se desplaza fácilmente entre la pastelería boutique, la pastelería de restaurante, la heladería y la chocolatería. Siendo esta última su gran pasión. (www.cyrilprudhomme.com).

Su formación la realiza con varias de las figuras importantes francesas en este tema, como: Pascal Brunstein, Pierre Hermé uno de los mejores pasteleros de Francia, Chloé, entre otros.

Su formación profesional la realiza como pastelero y chocolatero en la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi, la Maison du Chocolat, Fauchon, La Maison Ladurée para citar algunos. Y por esos asares de la vida llega al Ecuador en enero 2006, para trabajar en el Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito. Es aquí donde empezará a desarrollar esta línea de productos bajo su nombre.

Para Cyril, el producir estos chocolates ha sido un verdadero reto, que ya según él explica, si bien en el Ecuador se consigue muy buena calidad de cacao, es difícil encontrar material apto para uso profesional, a parte de la tableta de chocolate no se encuentran otros subproductos, como por ejemplo: gotas de chocolate de buena calidad, cacao sin azúcar entre otros. Los importadores al conocer e informarse más sobre este mercado podría desarrollar subproductos, que seguramente podrán representar oportunidades de negocio.

Por otro lado la falta de técnica y maquinaria, hace que sea complejo lograr un producto refinado, sin embargo, después de varias búsquedas, Cyril ha logrado desarrollar un producto 100% natural, sin conservantes ni preservantes. Las variedades de sus chocolates utilizan materias primas nacionales como la vainilla, el maracuyá, el café y otras importadas como el azafrán y el yuzu (cítrico japonés).

A parte de su línea de chocolates, también trabaja con bombones, pasta de chocolate, cremas y barras.

La delicadeza con la que es manejado y presentado cada una de sus creaciones, hace que esta sea sin duda una demostración de lo apasionante que puede ser este material, tan amado por muchos de nosotros. El Chocolate.

Recomiendo degustar la caja de chocolates surtidos.

