

CUATRO CHEFS PRESENTAN EXQUISITAS RECETAS PARA UNA CENA PERFECTA

CARAS

ESPECIAL
DE NAVIDAD

Cómo preparar
su casa para recibir
a la REALEZA

100 Ideas para
regalar

Dulces de lujo
las joyas de la mesa

Reconocidos personajes

Revelan su carta
a Papá Noel

Camila Uribe

Navidad con estilo

La hija de Cayetano Uribe posa en un
escenario de ensueño creado por su padre
y cuenta cómo celebran la Noche Buena



7 861000 183024

Precio incluye IVA



CYRIL

JOYAS DE Noche Buena

Las creaciones de Cyril Prud'homme sorprenden por el estallido de sensaciones que producen. Son magos de la gastronomía dulce que con texturas, aromas y sabores reparten pedacitos de felicidad en forma de golosinas

Por Daniella Vizcaíno

Cyrl Estilo parisino

Compositor de exquisitos sabores que elevan la repostería a un verdadero arte culinario. Así, podemos definir a Cyril, chef ejecutivo y director creativo de Cyril Boutique, tienda especializada en gastronomía dulce, una fusión entre panadería, heladería y pastelería al más puro estilo parisino.

Tras una vasta trayectoria al lado de chefs como Pierre Hermé, Cyril llega al Ecuador con la meta de enseñar. Trabajó en el Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito como chef chocolatero y pastelero y, actualmente, es profesor a tiempo completo.

Su propuesta es tener en su boutique productos de alta calidad que sean exquisitos tanto por dentro como por fuera. "Hacemos productos modernos, con tendencias internacionales y calidad en cada uno de los ingredientes que utilizamos. Tanto es así, que la boutique cuenta con dos colecciones como en la alta costura, Otoño-Invierno que es la que tenemos actualmente y Primavera-Verano que saldrá a principios del mes de marzo".

La mezcla de arte, diseño y moda también se verá plasmada en esta Navidad en los distintos troncos hechos con chocolate, almendras, frutos secos, castañas,



entre otros ingredientes. Además, saldrá una edición limitada de un original pastel en forma de sillón con cojines.

Para perpetuar la tradición de la Epifanía (visita de los Reyes Magos), Cyril Boutique ofrece a partir del 2 de enero del 2012 la tradicional "galleta de los reyes", que se come

en Francia desde el siglo XIV y que viene con una pieza de porcelana en su interior. A quien le toque será el rey o la reina por una noche.

Para Cyril, la Navidad se asocia con la época de invierno en Europa, por esta razón, el chocolate será el protagonista de sus piezas magistrales.



PRALIN

CAKE DE BANANA Y CHOCOLATE

Ingredientes

150 gramos de mantequilla sin sal
 150 gramos de azúcar común
 150 gramos de huevos enteros
 (6 unidades)
 150 gramos de harina
 4 gramos de polvo de hornear
 35 gramos de chocolate 77% de cacao
 140 gramos de plátano de seda sin piel
 (no muy maduros)

Preparación

En un tazón batir la mantequilla y el azúcar con 65 gramos de plátano de seda. Si la masa queda un poco dura, calentar un poco los bordes del tazón para suavizarla y que se mezcle de manera correcta. Agregar alternadamente los huevos y los polvos mezclados con el chocolate rallado. Al final, con la espátula añadir los 75 gramos de plátano de seda restantes

picados en cubitos. Agregar la masa de cake en un molde previamente engrasado y enharinado. Dejar reposar aproximadamente media hora en los moldes antes de hornear a 165°C durante 35 a 40 minutos. Desmoldar el cake cuando aún esté tibio. Para evitar que se sequen los bordes, envolverlo en papel *film* (plástico) cuando esté a temperatura ambiente. Para ocho personas.



MACARRÓN