CUATRO CHEFS PRESENTAN EXQUISITAS RECETAS PARA UNA CENA PERFECTA CARAS **ESPECIAL** 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



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

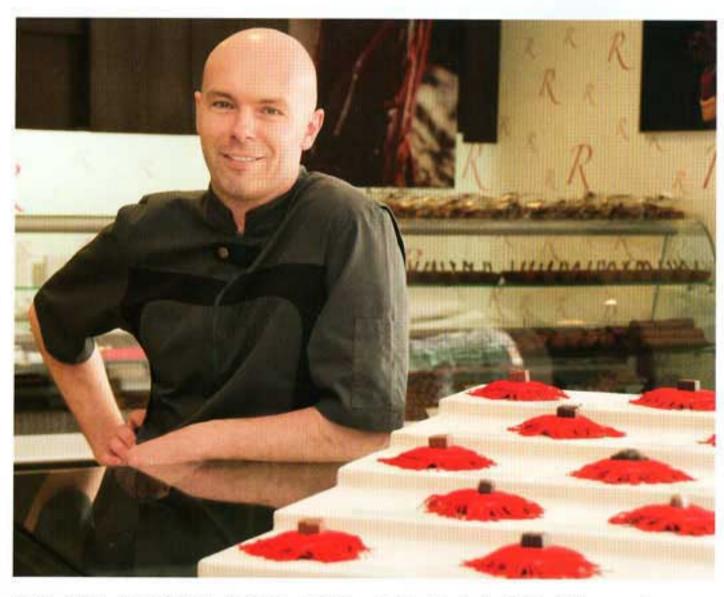
Cyril Estilo parisino

ompositor 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.



CAKE DE BANANA Y CHOCOLATE

Ingredientes

(no muy maduros)

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

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