

d

dulcypas

especial
CHOCOLATE

EDICIÓN LATINOAMÉRICA | NÚM. 003

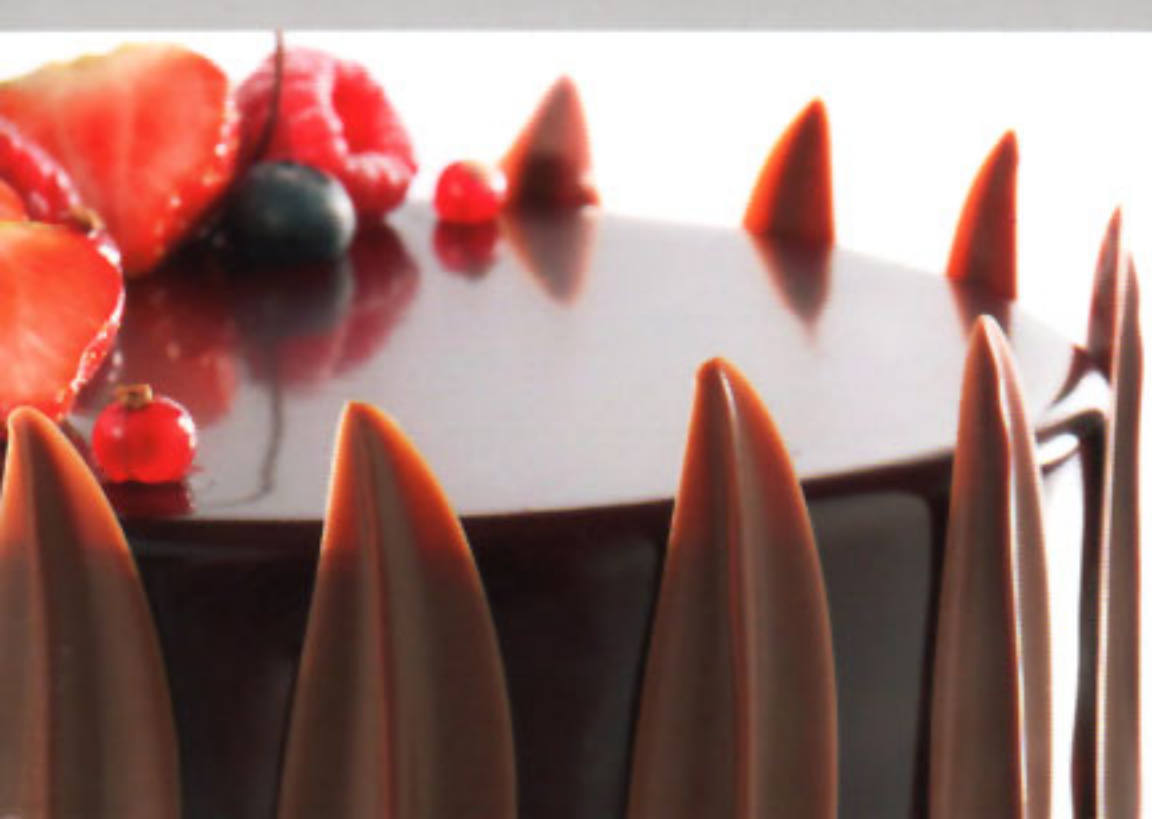
UN DIMANCHE À PARIS
O. FERNÁNDEZ | R. ÁLVAREZ
E. MUÑOZ | CYRIL PRUD'HOMME
A. CADORET | J. ROMERO
N. EZEQUIEL | M. RODELLAS
M. B. MATTIO Y M. ZICHERT
M. MONTIEL | ESCUELA D'GALLIA
J. PUIGVERT | F. PEREIRO
J. ORTEGA | A. CARBONNEL

L'ART DU CHOCOLATIER CHALLENGE
2012. Al más alto nivel



FRANCISCO MIGOYA

Master del chocolate



LA INNOVACIÓN
EN CHOCOLATE

Find us on
Facebook



dobla.com

LIDER EN LA FABRICACIÓN DE DECORACIONES EN CHOCOLATE

Dobla es socio de

Coupe Monde
de Pâtisserie

2012

2012



Personalidad
y autoexigencia

CYRIL PRUD'HOMME

www.cyrilprudhomme.com / www.cyril-boutique.com

COMO BUEN FRANCÉS, CYRIL PRUD'HOMME ES UNA PERSONA ORDENADA EN EL OBRADOR Y NO ES DE EXTRAÑAR QUE EN LA ARQUITECTURA Y LOS ACABADOS DE SUS TARTAS Y POSTRES NADA SE HAYA DEJADO AL AZAR. SUS CREACIONES SORPRENDEN CON GOLPES DE EFECTO ESTÉTICOS A TRAVÉS DE DECORACIONES Y ACABADOS QUE NO TIENEN POR QUÉ GUARDAR RELACIÓN CON LA ESTRUCTURA INTERNA. EN PALABRAS DEL PROPIO PRUD'HOMME, "CREO QUE HACER UN ACABADO TOTALMENTE DIFERENTE Y SIN RELACIÓN CON EL SABOR, PUEDE SER INTERESANTE, YA QUE LA GENTE TIENE UN "EFECTO SORPRESA" EN EL MOMENTO DE LA DEGUSTACIÓN". EL TONO ES ALGO QUE TAMBIÉN COBRA ESPECIAL IMPORTANCIA EN SU PASTELERÍA. LA AUTOEXIGENCIA Y EL HUMOR MORDAZ DE SU PERSONALIDAD SON CONSTANTES VITALES QUE DE ALGUNA MANERA U OTRA SE EXPRESAN EN SUS TRABAJOS.

LLEGÓ HACE YA ALGUNOS AÑOS A ECUADOR CON LA INTENCIÓN DE APRENDER ESPAÑOL Y REGRESAR A SU FRANCIA NATAL, PERO LOS AZARES DE LA VIDA LO LIGARON A ESTE PAÍS PERSONAL Y PROFESIONALMENTE. EMPEZÓ A DAR CLASES COMO PROFESOR DE PASTELERÍA EN LA UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO, PERO SU INCLINACIÓN POR LA VERTIENTE PRÁCTICA DEL OFICIO LE PEDÍA MÁS Y LA AUSENCIA DE PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍAS RECONOCIDAS EN EL PAÍS SURAMERICANO LE ANIMÓ A INAUGURAR LA BOUTIQUE CYRIL. SI BIEN ES UN CONCEPTO FRANCÉS Y PARISINO, ES UN ESTABLECIMIENTO QUE SITÚA A QUITO EN EL MAPA GASTRONÓMICO DULCE.



VASITO OSITO

Cartada | 12 vasitos de 10 cl



Cremoso de caramelo

INGREDIENTES

- 104 g azúcar común
- 425 g nata 35% MG
- 100 g yemas de huevo
- 5 g hoja de gelatina

ELABORACIÓN

Hidratar la gelatina en agua fría. Calentar el azúcar a punto de caramelo y al mismo tiempo y aparte hervir la nata. Una vez el azúcar adquiera el aspecto del caramelo oscuro, desglasarlo con la nata hirviendo, agregándola poco a poco sobre el azúcar sin parar de mezclar con una espátula resistente a altas temperaturas. Hacer una crema inglesa con las yemas de huevo, agregar las hojas de gelatina y enfriar antes de verter el cremoso en el fondo de los vasitos.

Peras escalfadas al caramelo

INGREDIENTES

- 5 u peras (no muy maduras y no muy grandes)
- 1.000 g agua
- 200 g azúcar
- 1 u vainilla en rama

ELABORACIÓN

En una olla, cocinar el azúcar al punto de caramelo rubio y al mismo tiempo hervir el agua en otra olla. Una vez el azúcar está caramelizado, desglasarlo con el agua hirviendo, agregando poco a poco el azúcar sin parar de mezclar con una espátula resistente a altas temperaturas. Para tener una cocción uniforme escoger peras del mismo tamaño. Pelarlas, cortarlas en dos y extraer las semillas del centro. Añadir las peras y la rama de vainilla, cocinar a fuego medio, con tapa, hasta que las peras estén suaves hasta el centro. El tiempo de cocción depende mucho del tamaño de las peras, en general la cocción varía entre una hora y una hora y media. Tras la cocción, enfriarlas y reservarlas dentro del almíbar en la nevera hasta su utilización. Se pueden conservar sin problemas una semana en la nevera. Para que las peras tomen un color caramelo hasta en el corazón es recomendable elaborar esta preparación el día anterior.

Mousse de chocolate

INGREDIENTES

- 240 g nata 35% MG
- 55 g yemas de huevo
- 52 g azúcar común
- 290 g cobertura de chocolate con leche 40%
- 164 g cobertura de chocolate amargo 63%
- 435 g nata 35% de materia grasa

ELABORACION

Con los tres primeros ingredientes, elaborar una crema inglesa. Una vez lista, verterla caliente, en una sola vez sobre los chocolates, previamente mezclados y picados. Mezclar con el batidor de mano. Si los chocolates tienen dificultad para fundirse, es posible que la mezcla se haya enfriado demasiado y sea necesario recalentar directamente sobre la hornilla, sin parar de mezclar con el batidor de mano teniendo cuidado de no quemar la mezcla en el fondo del tazón.

Verificar que la mezcla esté a una temperatura de 42-44°C, antes de añadir la segunda nata (435 g) batida a su textura óptima como para mousse. Para estar seguro de lograr correctamente el mousse, es importante añadir un cuarto de la nata batida primero y mezclar bien. Luego, agregar los tres cuartos restantes. Una vez elaborado, el mousse de chocolate tiene una consistencia "semilíquida".

Verter el mousse de chocolate en los vasitos antes que tome una consistencia muy dura

Masa crumble de chocolate

INGREDIENTES

- 37 g harina
- 13 g cacao en polvo
- 50 g azúcar moreno
- 50 g polvo de almendra
- 50 g mantequilla
- una pizca de sal

ELABORACION

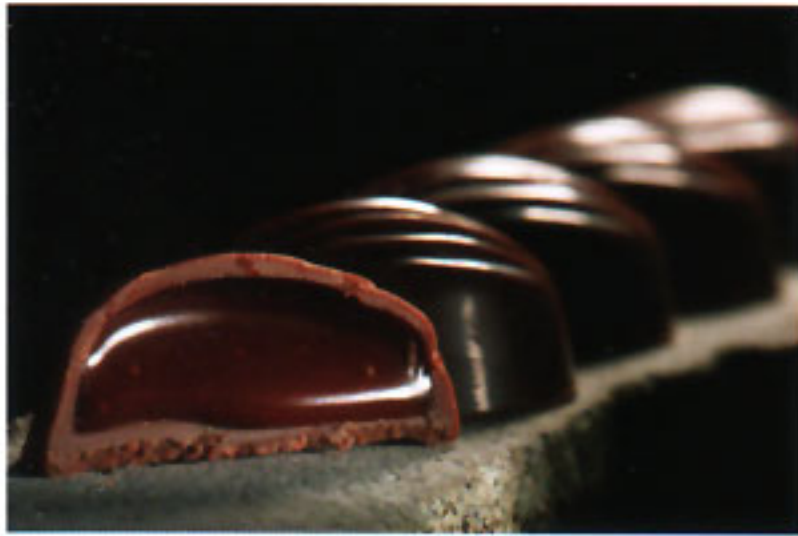
Mezclar a velocidad baja en la batidora hasta obtener una masa homogénea. Poner la masa en papel film y guardar en el refrigerador durante 6 horas mínimo antes de utilizarla.

Pasar la masa por una reja para obtener cubitos. Depositar sobre una lata y hornear a 170°C durante 6-7 minutos. La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado. Enfriar y distribuir en los vasitos, sobre las peras en salsa de caramelo.

MONTAJE

Elaborar el cremoso de caramelo. Una vez hecho, agregar 30 g en el fondo de los vasitos. Dejar en el refrigerador una media hora para que tome consistencia. Luego cortar las peras al caramelo en forma de cubitos regulares y repartirlas en los vasos y agregar un poco de almíbar de caramelo. Encima disponer la masa crumble de chocolate. Reservar los vasitos en el refrigerador el tiempo de elaborar el mousse de chocolate. Llenar los vasitos con el mousse y reservar en el refrigerador. Cubrir de virutas de chocolate amargo. Extraer de la nevera unos quince minutos antes de consumir.





La exigencia consigo mismo y con su equipo es la llave que permite lograr la regularidad y la estandarización perfecta de los productos, tanto en el sabor como en los acabados. Pero su personalidad tiene varias caras, lo que explica su variada oferta de productos y que a la vez cada especialidad tenga su personalidad. En su tienda, además, los productos funcionan como la moda, con dos colecciones al año y cambios que afectan al 50 o el 60% de las referencias en cada temporada.

