

*tierra,  
pasión y  
cocina...*



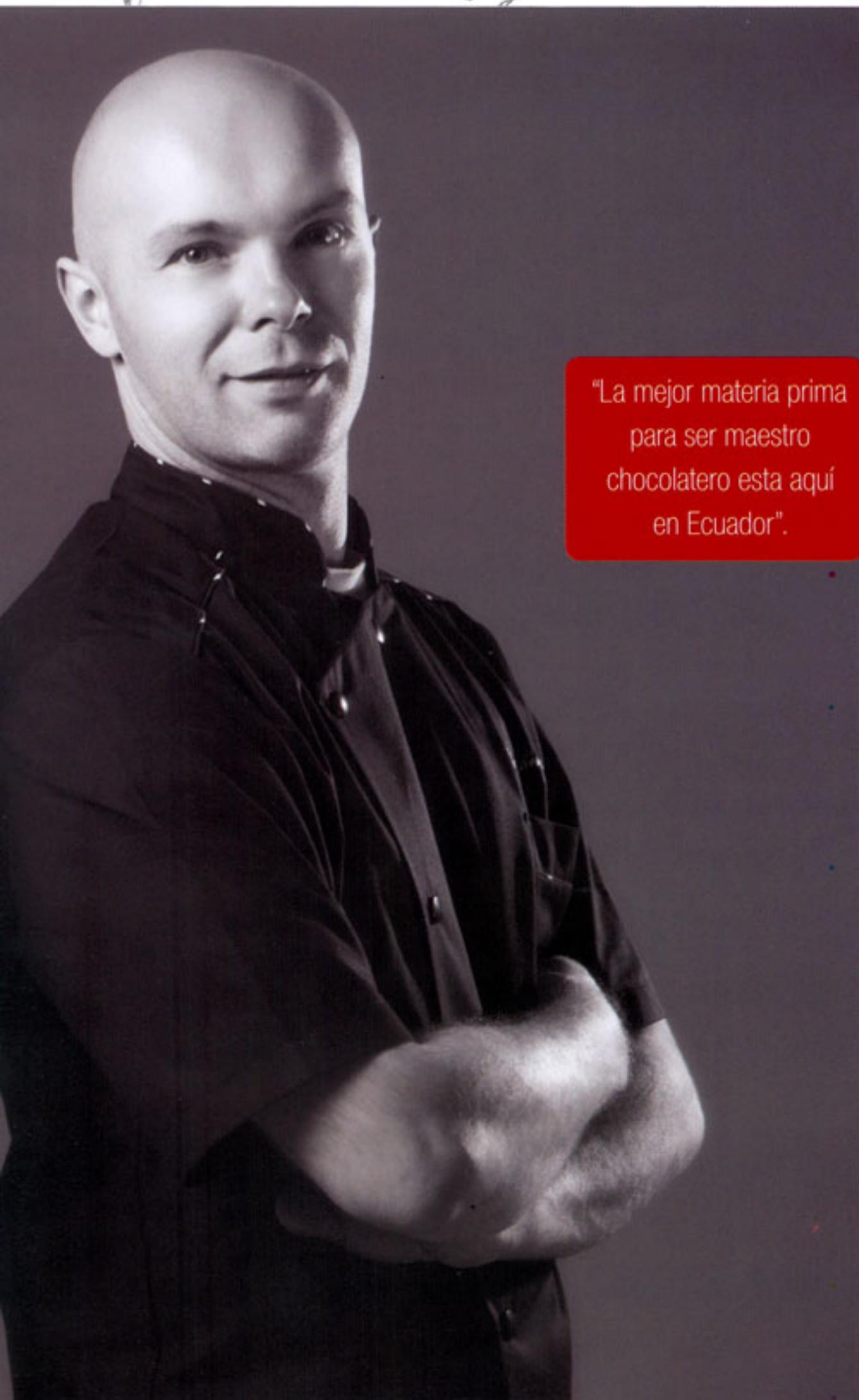
GASTRONOMIA DE VANGUARDIA

Latitud **CERO**



# Cyril Prud'homme

Ejecutivo y Director Creativo de Cyril Boutique



"La mejor materia prima para ser maestro chocolatero esta aquí en Ecuador".

## Francia

Desde su infancia Cyril se rodea del campo de la pastelería y de la chocolatería por convicción, pasión y debilidad por los dulces. Apasionado por esta hermosa carrera, es a la edad de 16 años que entra en aprendizaje a la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi en París. Irá a golpear la puerta de grandes y prestigios establecimientos para continuar su formación. Chocolatero en la "Maison du Chocolat", responsable del puesto de tortas y pequeños dulces sabor chocolate en Fauchon, chef chocolatero en la Maison Ladurée (entre otros). En octubre de 2002 toma a cargo la dirección técnica y el cargo de Chef Ejecutivo de la Maison Pillon en Toulouse en el suroeste de Francia.

En enero 2006, se le ofrece la posibilidad de viajar, por los azares del destino, se le propone ir a enseñar a Ecuador. Trabaja desde entonces en el Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito, donde ejerce la función de Chef Chocolatero y Pastelero para los diferentes puntos de venta de la Universidad.

En Septiembre 2009, crea su propia página de internet [www.cyrilprudhomme.com](http://www.cyrilprudhomme.com) y organiza una exposición en la Alianza Francesa de Quito sobre el tema de la gastronomía dulce: Euphorie Sucrée.

Actualmente, es Chef Ejecutivo y Director Creativo de Cyril Boutique, Profesor a tiempo completo de la Universidad San Francisco de Quito, Copromotor de la Academia del Chocolate Ecuador.

# CYRIL®

LES MACARONS



CALLE IRLANDA E10 - 124 T: 2452.511

# Postre X

Por: Cyril Prud'homme



## Montaje:

En el centro con la ayuda de un cartucho formar una "X" con la salsa de chocolate. Con la ayuda de salseros, hacer tres anillos de toffee y rellenarlos con la salsa de maracuyá, mango y vainilla. Repartir unas semillas de anís español sobre el plato. Poner dos "quenelles" de gelatina de canela y miel y unas gotas de reducción. En el centro de la "X" poner un poco de masa Crumble que servirá de base al helado para evitar que se mueva durante el servicio. Acabar con la "quenelle" de helado.

## Elaboración:

**Agua de canela:** Calentar el agua a 85°C. Sacar de la hornilla y dejar en infusión durante 5 minutos la canela. Cernir.

**Gelatina de canela y miel de aguacate:** Pesar el agua de canela caliente (receta anterior), añadir la miel y la colapez, previamente hidratada y escurrida.

**Toffee de pimienta de Sichuan:** A fuego lento cocinar el azúcar hasta que se haga caramelo rubio. En el mismo tiempo hervir la crema de leche con la pimienta. Verter poco a poco la crema de leche hirviendo sobre el azúcar al caramelo sin parar de mezclar. Sacar del fuego y cernir.

**Coulis de maracuyá, mango y vainilla:** Cortar la vainilla en rama en dos y rasparla para sacar las semillas de las dos partes. En una olla, calentar a 85°C, las pulpas, el azúcar, la rama y las semillas de la vainilla. Verter el contenido en un tazón pequeño y agregar la mantequilla. Incorporarla con la ayuda del mixer de inmersión (Turbot).

**Reducción de achiote y vainilla:** Cortar la vainilla en rama en dos y rasparla para sacar las semillas de las

dos partes. En una olla poner el conjunto de los ingredientes con la rama y las semillas de la vainilla, y reducir a la textura deseada.

**Salsa de chocolate:** En una olla, calentar la leche, crema de leche y glucosa. Una vez hirviendo, verter sobre los chocolates picados juntos y mezclar con un batidor de mano teniendo cuidado de no incorporar aire. La salsa debes estar bien lisa.

**Helado de vainilla y achiote:** Cortar la vainilla en rama en dos y rasparla para sacar las semillas de las dos partes. En una olla poner a calentar la leche y crema de leche con la rama y las semillas de la vainilla y el achiote en grano. A 40°C con un batidor de mano, añadir los polvos previamente mezclados juntos: azúcar, glucosa atomizada, leche en polvo y estabilizante. Luego proceder como para la elaboración de una crema inglesa con las yemas. Una vez cocinada, sacar del fuego y cernir. Mezclar con el mixer de inmersión (Turbot), antes de enfriar a 3-4°C y volver las ramas de vainilla y achiote adentro de la preparación. Dejar madurar la preparación 12 horas a 3-4°C. Cernir de nuevo y volver a mezclar la preparación con el mixer de inmersión antes de verterlo en la máquina para helado.

## Ingredientes:

### Agua de canela

250 g. agua de botella  
12 g. canela en rama

### Gelatina de canela:

180 g. agua de canela  
40 g. miel de aguacate  
5 g. colapez

### Toffee de pimienta de Sichuan:

200 g. azúcar común  
400 g. crema de leche 35% grasa  
8 g. pimienta de sichuan

### Coulis de maracuyá, mango y vainilla:

100 g. pulpa de maracuyá  
150 g. pulpa de mango  
½ u. vainilla en rama  
50 g. azúcar común  
35 g. mantequilla sin sal

### Reducción de achiote y vainilla:

250 g. agua de botella  
50 g. glucosa de 45  
50 g. azúcar común  
½ u. vainilla en rama  
20 g. achiote en grano

### Salsa de chocolate:

175 g. leche entera  
210 g. crema de leche 35% grasa  
50 g. glucosa de 45  
195 g. cobertura de chocolate 55%  
80 g. cobertura de chocolate 63%

### Helado de vainilla y achiote:

518 g. leche entera  
175 g. crema de leche  
1,5 u. vainilla en rama  
8 g. achiote en grano  
130 g. azúcar  
40 g. leche en polvo sin grasa  
35 g. glucosa atomizada  
2 g. estabilizante para helado  
(con base de lácteo)  
1-2 u. yemas de huevo (30gr)

# Chocolate Twist

## Elaboración:

**Pasta de avellana:** Poner las avellanas, el azúcar y la sal en el triturador de alimentos.

Triturar hasta obtener una pasta semilíquida, teniendo cuidado de no calentar demasiado para no sacar el aceite. Según la textura obtenida, se podrá añadir un poco de aceite de avellana para rectificar la textura. Reservar para el montaje del plato.

**Cremoso de chocolate con leche:** En una olla poner a hervir la leche y crema de leche. Elaborar una crema inglesa con las yemas y el azúcar. Una vez lista, sacar del fuego y añadir la colapez, previamente hidratada y escurrida. Verter sobre los chocolates picados y mezclar con un batidor de mano teniendo cuidado de no incorporar aire. Acabar la mezcla con el mixer de inmersión (Turbot) para obtener una textura perfecta y bien lisa. Verter en un recipiente y guardar en el refrigerador 12 horas mínimo antes de utilizar.

**Crema de limón:** Cortar la mantequilla en cubitos y dejar que se atempere al ambiente durante una media hora. En una olla, hervir los jugos de los limones y el azúcar. Verter poco a poco la mitad sobre los huevos sin parar de mezclar con el batidor de mano. Verter la preparación en la olla y cocinar el conjunto a

una temperatura de 85°C. Sacar del fuego y enfriar a 41°C. Agregar en una sola vez toda la mantequilla e incorporarla con el mixer de inmersión para explotar las moléculas de grasa y obtener una textura lisa y cremosa. Guardar en el refrigerador 12 horas mínimo antes de utilizarla.

**Sorbete de mandarina:** En una olla calentar el agua con la glucosa a 40°C, mezclando con un batidor de mano añadir, los polvos previamente mezclados: azúcar, glucosa atomizada y estabilizante.

Llevar la mezcla a 85°C. Sacar del fuego y verter sobre el jugo de mandarina. Mezclar con el mixer de inmersión (Turbot), antes de enfriar a 3-4°C. Dejar madurar la preparación 6h00 a 3-4°C. Volver a mezclar la preparación con el mixer de inmersión antes de verterlo en la máquina para helado. A la salida, reservar el sorbete en un recipiente adaptado.

**Masa crumble de chocolate:** En la batidora y con la ayuda del escudo, mezclar el conjunto de los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Reservar en el frío tres horas. Sacar la masa y pasarla a través de una reja para obtener cubitos. Hornear a 170°C durante unos 7 minutos.

## Ingredientes:

### Pasta de avellana:

200 g. avellanas tostadas sin piel  
50 g. azúcar común  
1 g. sal  
aceite de avellana (opcional)

### Cremoso de chocolate con leche

250 g. crema de leche 35% grasa  
250 g. leche entera  
40 g. azúcar  
50 g. yemas de huevo (2-3 unid.)  
2.5 g. colapez  
430 g. chocolate con leche 40%

### Crema de limón:

60 g. jugo de limón amarillo  
60 g. jugo de limón verde  
180 g. azúcar  
150 g. huevos (3 unidades)  
225 g. mantequilla sin sal

### Sorbete de mandarina:

60 g. agua sin gas en botella  
18 g. glucosa de 45  
3 g. ralladura de mandarina  
125 g. azúcar común  
80 g. glucosa atomizada  
3 g. estabilizante para sorbete (con base de agua)  
500 g. jugo de mandarina  
5 g. cointreau

### Masa Crumble de chocolate

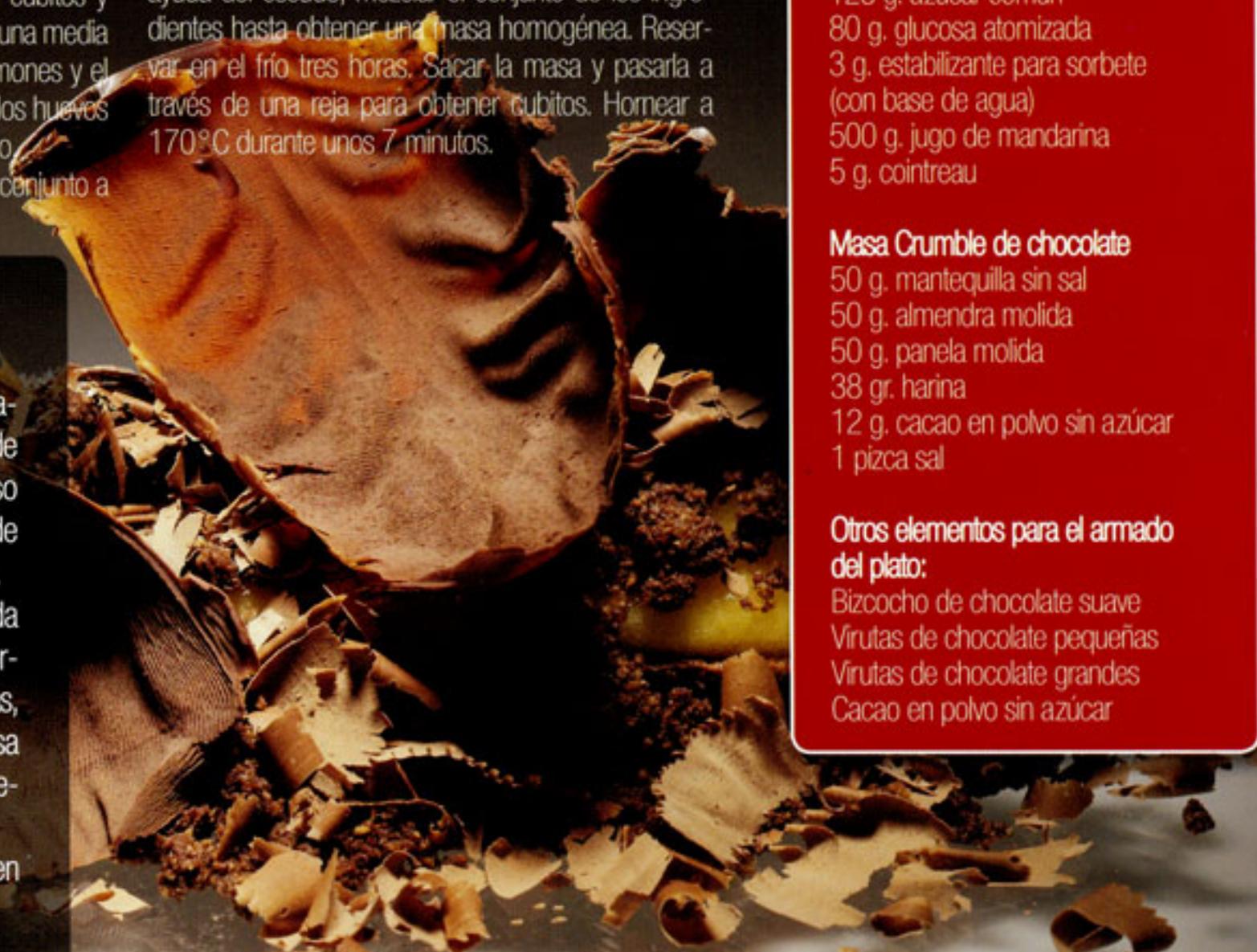
50 g. mantequilla sin sal  
50 g. almendra molida  
50 g. panela molida  
38 gr. harina  
12 g. cacao en polvo sin azúcar  
1 pizca sal

### Otros elementos para el armado del plato:

Bizcocho de chocolate suave  
Virutas de chocolate pequeñas  
Virutas de chocolate grandes  
Cacao en polvo sin azúcar

## Montaje:

En el centro del plato, armar por capas en el siguiente orden: Pasta de avellana, Crema de limón, Cremoso de chocolate con leche, Bizcocho de chocolate cortado de 3cm por 9cm. Encima del bizcocho, y con la ayuda de una manga, hacer tres tiras de sorbete de mandarina, y encima de estas, dos más. Cubrir el postre con masa Crumble, virutas de chocolate pequeñas y grandes a fin de ocultarlo. Acabar con una lluvia fina de cacao en polvo antes de servir.



# Curiosité

## Ingredientes:

### Tartar de tomate y frutilla:

430 g. tomate riñón  
150 g. frutilla  
30 g. azúcar común  
1 u. limón amarillo (ralladura)  
6 g. aceite de oliva primera presión en frío  
4 g. vinagre de frambuesa  
4 g. jugo de limón

### Masa Crumble:

50 g. mantequilla sin sal  
50 g. almendra molida  
50 g. panela molida  
50 g. harina  
1 pizca de sal

### Sorbete de limón amarillo:

630 g. agua en botella  
40 g. glucosa  
300 g. azúcar común  
180 g. glucosa atomizada  
6 g. estabilizante para sorbete (con base de agua)  
500 g. jugo de limón amarillo

### Otros elementos para el armado del plato:

Bizcocho de limón  
Frutillas frescas  
Tomate cherry

## Elaboración:

**Tartar de tomate y frutilla:** Pelar los tomates. Cortarlos en 4 y sacar las semillas y la "carne" blanca del tomate. Cortar los tomates en cubitos tipo brunoise. Ponerlos sobre un papel absorbente o en un cernidor durante una hora para sacar la mayor parte del jugo. Cortar las frutillas en cubitos tipo brunoise. Mezclar los cubitos de tomates y frutillas, y añadir el restante de los ingredientes. Reservar a 3-4°C. hasta el montaje del plato.

**Masa Crumble:** En la batidora y con la ayuda del escudo, mezclar a velocidad baja el conjunto de los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Reservar en el frío tres horas mínimo.

Sacar la masa y pasarla a través de una reja para obtener cubitos. Hornear a 170°C durante unos 7 minutos, hasta que la masa esté dorada.

Dejar enfriar y reservar para el montaje del plato.

**Sorbete de limón amarillo:** En una olla calentar el agua con la glucosa a 40°C. mezclando con un batidor de mano añadir, los polvos previamente mezclados: azúcar, glucosa atomizada y estabilizante. Llevar la mezcla a 85°C. Sacar del fuego y verter sobre el jugo de limón. Mezclar con el mixer de inmersión (Turbot), antes de enfriar a 3-4°C. Dejar madurar la preparación 6 horas a 3-4°C. Volver a mezclar la preparación con el mixer de inmersión antes de verterlo en la máquina para helado. A la salida, reservar el sorbete en un recipiente adaptado.

## Montaje:

En el centro del plato, poner un disco de bizcocho de limón. Encima poner el tartar de tomate y frutilla. Adornar el tartar con frutillas frescas, tomate Cherry y masa Crumble de manera a ocultarlo. Acabar con una "quenelle" de sorbete de limón. Para mejorar la presentación pueden poner unas gotas de jugo de tartar sobre el borde del plato con unos tomates Cherry.

