

MARIELA

2013

**Sin vergüenza
a la playa:**
looks de temporada

**MI HIJO SE GRADUÓ
¿y ahora qué?**

**¡NO MÁS
SECRETOS!**

*Hablan los
Ángeles de Victoria*

Noticia de última hora

DIANA LEÓN

"Espero a mi tercer hijo"



Por PATRICIO NIETO

Dulces tentaciones

Al 2013 hay que recibirlo como se merece, con mucha buena energía, los mejores deseos y de postre unos deliciosos bocaditos para endulzar la llegada del Año Nuevo. Es por ello que **Cyril Boutique** nos trae varias alternativas para preparar en casa y así sorprender a quienes más queremos.

Mousse de chocolate

PARA 6 PERSONAS

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 25 minutos.

INGREDIENTES:

- 90 g de chocolate con 55% de cacao.
- 50 g de chocolate con 70% de cacao.
- 30 g de chocolate con leche y 42% de cacao.
- 90 g de leche entera.
- 20 g de yema de huevo (1 unidad).
- 120 g de claras de huevos (4 unidades).
- 20 g de azúcar impalpable.

PREPARACIÓN: Pon a hervir la leche. • Pica de manera fina todos los chocolates y ponlos en un tazón. • Mezclando con un batidor de mano, agrega la leche previamente hervida a los chocolates. Verifica que la temperatura de la mezcla esté entre 40° y 44°C, si es necesario recalienta. • Agrega la yema de huevo, luego las claras batidas y apretadas con el azúcar.

Vierte la *mousse* en los moldes deseados y conserva al frío. Saca unos diez minutos antes de servir y cubre con virutas de chocolate.





Marbré Chocolat Vanille

PARA 8 PERSONAS

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 25 minutos.

COCCIÓN: 40/45 minutos a 170° C.

INGREDIENTES:

- 60 g de yemas de huevos (3 unidades).
- 200 g de azúcar.
- 150 g de harina.
- 3 g de polvo de hornear.
- 150 g de mantequilla fundida.
- 90 g de claras de huevos (3 unidades).
- 5 g de esencia de vainilla natural.
- 80 g de cacao en polvo sin azúcar.

PREPARACIÓN: • En un tazón, con la ayuda de un batidor de mano, mezcla el azúcar con las yemas de los huevos hasta tener una textura cremosa. • Añade un poco de harina previamente mezclada con el polvo de hornear y un poco de mantequilla recién fundida. Sigue añadiendo la harina y la mantequilla, intercalando hasta el final. • Bate las claras al punto de nieve e incorpóralas a la mezcla anterior. • Divide la masa en dos partes iguales en dos recipientes diferentes. • Pon en uno la esencia de vainilla y en otro, el cacao en polvo. • Coloca al mismo tiempo las dos masas del *cake* en el molde previamente engrasado y enharinado. • Hornea a 170° C, durante 40 o 45 minutos. La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado.



Chocolate caliente árabe

PARA 8 PERSONAS

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 15 minutos.

INGREDIENTES:

- 100 g de azúcar.
- 400 g de agua sin gas en botella.
- 700 g de leche entera.
- 1 g de cardamomo.
- 2 g de café soluble de buena calidad.
- 30 g de cacao en polvo sin azúcar.
- 180 g de cobertura de chocolate con 65% de cacao.
- 70 g de cobertura de chocolate con leche y con 40% de cacao.

PREPARACIÓN: • En una sartén tuesta el cardamomo y reserva.

Consejo: Al tostarlo, los granos se abren y se libera el sabor y el aroma. • Cocina el azúcar hasta obtener caramelo. Al mismo tiempo pon a hervir la leche, el agua, el cardamomo tostado y el café soluble. • Una vez que el azúcar llegue al caramelo, tienes que desglasarlo agregando el líquido caliente, poco a poco. Durante esta operación es necesario que mezcles todo el tiempo, con una espátula resistente a temperaturas altas. • Añade el cacao en polvo y hierva de nuevo. Cierre para retirar el cardamomo y vierte sobre los chocolates picados juntos. Mezcla bien hasta la disolución completa de los chocolates. Sirve de inmediato.



Amarettis Italianos

30 UNIDADES

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 35 minutos repartidos en dos días.

COCCIÓN: 13 minutos a 180°C.

INGREDIENTES:

- 200 g de polvo de almendra
- 180g de azúcar
- 2g de esencia de almendra.
- 60g de claras de huevo (2 unidades)
- cn g de azúcar para el acabado.

Preparación: El día anterior elabora la masa:

- Mezcla el azúcar con el polvo de almendra.
- Bate la claras al punto de nieve. Incorpora los polvos juntos y la esencia de almendra.
- Reserva en una caja hermética en el refrigerador.
- El día siguiente, pesa trozos de masa de 15 g, hazlas en forma esférica y pásalas por el azúcar.
- Colócalas sobre una lata para horno y aplástalas muy ligeramente con la punta de los dedos.
- Hornea a 180°C durante 12 o 13 minutos. La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado.

Los Amarettis, también conocidos como el "Macarrón Italiano", son muy apreciados en Italia y Europa por su sabor de almendra. Son ideales para recepciones, cócteles, o simplemente para acompañar el té. La superficie del Amaretti tiene que ser ligeramente dorada, con fisuras y crujiente. En cuanto a la textura interior, debe quedar suave.

Agradecimientos: Cyril Boutique. Dir.: Calle Irlanda E10-124 y Austria.
Telef.: (593-2) 2452 511 ext.105. Sitios web: www.cyrilprudhomme.com
www.cyril-boutique.com www.academiadelchocolate.com

