

Hogar

www.revistahogar.com

OCTUBRE • 2013

Sexo: la frecuencia perfecta

VANESSA GRAF

LA NUEVA REINA DE LA MODA

40 LOOKS DE PASARELA

"YO VENCI AL CANCER"

Juan Fernando Velasco,
Ursula Strenge y
Poly Ugarte

Test
Descubre tu perfume ideal

NOVIAS

Las más bellas y glamorosas del año

\$4.48 Incluye el I.V.A.



No. 590

Delicias estilo francés

El reconocido Chef Cyril Prudhomme presenta dos creaciones de su amplio repertorio para endulzar el día.

Nougat Glacé

»12 vasitos de 5 ¼ onzas
»Tiempo de elaboración: 35 min.

INGREDIENTES:

»170 g miel de abeja. »100 g yemas de huevo (5 unidades). »18 g Grand Marnier (o licor de naranja). »380 g crema de leche (35% de grasa) »55 g pistachos sin sal, tostados. »55 g maní sin sal tostado. »45 g cáscaras de naranja enconfitadas. »Chocolate blanco para la decoración.

PREPARACION:

En el horno a 150° C., tostar los pistachos y el maní. Enfriar y triturar de manera irregular. Reservar. Cortar las naranjas enconfitadas en cubitos pequeños y reservar. Aparte, batir la crema de leche a su textura óptima como si fuera para mousse y guardarla en el refrigerador.

En una olla, cocinar la miel de abeja a 118° C. Cuando la miel esté a 112° C, empezar a batir las yemas de huevo en la batidora con la ayuda del globo. Una vez que la miel esté a 118° C, detener la cocción y agregarla poco a poco sobre las yemas batidas, deslizándola sobre el borde del tazón de la batidora.

Consejo: Es importante agregarla poco a poco de manera suave para evitar perder volumen en las yemas de huevo y además facilitar su incorporación posterior.

Una vez incorporados, seguir batiendo a velocidad media hasta que la mezcla esté a temperatura ambiente. Sacar del tazón de la batidora y mezclando con una espátula de goma, añadir el Grand Marnier, luego la crema de leche batida y al final los frutos secos y naranja enconfitada picada.

Verter la preparación en los moldes deseados y guardar en congelación. El Nougat Glacé es un tipo de mousse parecido al "Parfait" que se come congelado. Para la decoración, cubrirlo con virutas de chocolate blanco.



Chocolate Caliente Maya

»8 personas »Tiempo de elaboración: 15 min.

INGREDIENTES:

»1 l agua sin gas de botella. »75 g miel de abeja (de aguacate, miel especial). »18 g canela en rama. »4 unid. anís estrellado. »5 unid. clavo de olor. »1 unid. vainilla en rama. »50 g cacao en polvo sin azúcar. »150 g cobertura de chocolate (65% de cacao). »100 g cobertura de chocolate (55% de cacao).

PREPARACION:

Picar los chocolates juntos y reservarlos en un tazón. Aparte, en una olla poner a calentar el agua, la miel de abeja, las

especias, la vainilla en rama previamente cortada en dos y raspada. Añadir el cacao en polvo al agua caliente y mezclar con un batidor de mano hasta que hierva. Cernir el líquido para separar las especias y la vainilla y verter sobre los chocolates picados. Mezclar bien hasta la disolución completa de los chocolates. Servir de inmediato. La receta de este chocolate está inspirada en los chocolates calientes elaborados por la civilización Maya. Sin lácteos, el chocolate conserva su carácter y sabor.



Chef Cyril Prudhomme.

Calidad, arte y diseño

Cyril es un creativo en el mundo de la cocina y también un estudiante de ella, "cada día se aprende del uno hacia el otro. Creo que también es una manera de expresarse y compartir emociones". Cyril Boutique abrió sus puertas en julio del 2011. Calidad, sensualidad, glamour, arte y diseño definen el lugar y sus productos. Se especializa en chocolatería, pastelería, macarrones, heladería y panadería.

Para mayor información: www.cyrilprudhomme.com
www.cyril-boutique.com
www.academiadelchocolate.com

