

# Hogar

www.revistahogar.com

JUNIO • 2013

*Guía de  
seducción*  
(por una sexóloga)

**4** exitosos  
superpapás  
Los desafíos  
de los padres  
de hoy

ADOLESCENTES  
PROBLEMATICOS  
¿COMO DEBES  
MANEJARLOS?

*Miss Universo*  
Olivia Culpo  
y su visita al  
Ecuador

ESPECIAL  
**FITNESS**

- Las 20 dietas infalibles
- El mundo de las maratones
- Las rutinas de las famosas

No. 586



# Cyril Prud'homme

## El chef más dulce del Ecuador

Talentoso, original, exigente y detallista. Así es este gastrónomo, radicado en Quito, que deleita nuestros paladares con sus recetas llenas de algo parecido a la perfección.



**E**specializado en la parte dulce de la gastronomía, el francés Cyril Prud'homme se desplaza con mucha comodidad entre la pastelería de boutique, la de restaurante, la heladería y la chocolatería, con una preferencia bien marcada por esta última. "El chocolate es un material excepcional, mágico, que proporciona

una sensación única. Es apasionante estudiar y analizar sus reacciones. Es un tema que no se aprende, se vive". La gente que ha trabajado con Cyril destaca su gran conocimiento, su profesionalismo, sus ganas de "lo bueno y bien presentado" y su personalidad exigente. El siempre está buscando algo... un nuevo ingrediente, un nuevo sabor. "La curiosidad me empu-

ja a probar, pero en general tiendo más hacia un postre simple que a uno complicado. Las mezclas de sabores y texturas me gustan, pero no deben ser demasiado complejas o anárquicas. No apruebo las decoraciones con azúcar sobre un producto destinado al consumo a menos que sólo tenga por papel embellecer la decoración ya existente y que tenga el oficio de

Por Carla de Patiño [cpatino@uio.vistazo.com](mailto:cpatino@uio.vistazo.com)  
Fotos: Sebastián Oquendo

un detalle. El azúcar satura el paladar y no nos permite poder apreciar los sabores en su justo valor".

### Una existencia creativa

Desde que tenía 3 años ya Cyril se distinguía por su creatividad. A diferencia de otros niños que hacían castillos de arena con agua de mar, él prefería añadirle huevos, azúcar, sal y pimienta a la arena, llenar moldes y meterlos al horno. Se sentía atraído por todo lo que tenía una cocina, a tal punto que sus padres no podían dejarlo sin supervisión, por temor a un accidente. A los 16 años abandona los cursos de enseñanza tradicional, luego de un período en el que duda sobre hacerse químico, porque "la química siempre me ha apasionado y es un mundo fantástico e inesperado". Pero entra a la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi, en París, donde es guiado por dos excelentes profesores: Alain Escoffier y Jean Pierre Lesbats.

Sus conocimientos se van consolidando a partir de cursos y pasantías dictadas por grandes nombres en el campo de la pastelería y chocolatería y sigue formándose en famosos establecimientos: como chocolatero en Maison du Chocolat; como responsable del puesto de tortas y pequeños dulces en Fauchon; como chef chocolatero en la Maison Ladurée, donde trabajará al lado de Pierre Hermé, "que es, sin duda, uno de los mejores pasteleros que Francia ha tenido, posee una gran sabiduría sobre los ingredientes. Es una persona por quien tengo una gran estima y respeto profesional". En octubre del 2002, asume la dirección técnica y el cargo de Chef Ejecutivo de la Maison Pillon en Toulouse, en el sudeste de Francia. En enero del 2006 se le presenta la posibilidad de viajar



## Chocolate caliente árabe

Rinde para 8 personas

### INGREDIENTES

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

### PREPARACION

En una sartén, tostar el cardamomo y reservar. Consejo: al tostar los granos, se abren y se liberan el sabor y el aroma. Cocinar el azúcar hasta obtener caramelo. Al mismo tiempo poner a hervir la leche, el agua, el cardamomo tostado y el café soluble. Una vez que el azúcar llegue a caramelo, desglasarlo agregando el líquido caliente poco a poco. Durante esta operación es necesario mezclar todo el tiempo con una espátula resistente a temperaturas altas. Añadir el cacao en polvo y hervir de nuevo. Cernir para retirar el cardamomo y verter sobre los chocolates picados juntos. Mezclar bien hasta disolución completa de los chocolates. Servir de inmediato.

La gente que ha trabajado con Cyril destaca su gran conocimiento, su profesionalismo, sus ganas de "lo bueno y bien presentado"...



### Amaretti italianos

Rinde: 25/30 unidades

#### INGREDIENTES

- » 200 g polvo de almendra
- » 180 g azúcar común
- » 2 g esencia de almendra
- » 60 g claras de huevo (2 unidades)
- » Cantidad necesaria de azúcar común para el acabado

#### PREPARACION

El día anterior elaborar la masa: Mezclar el azúcar con el polvo de almendra.  
Batir la claras al punto de nieve. Incorporar los polvos juntos y la esencia de almendra.  
Reservar en una caja hermética en el refrigerador.

Al día siguiente, pesar trozos de masa de 15g, darles una forma esférica y pasarlas por el azúcar. Colocarlas sobre una lata para horno y aplastarlas muy ligeramente con la punta de los dedos. Hornear a 180°C durante 12 a 13 minutos. La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado.

Los Amaretti, también conocido 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.

y es entonces cuando viene a Ecuador para enseñar: "América Latina siempre me ha atraído, era una propuesta que no podía rechazar". Trabaja en la Universidad San Francisco, donde ejerce las funciones de responsable de producción de las pastelerías y chocolaterías para los diferentes puntos de venta de la universidad y también comparte sus conocimientos como profesor. Actualmente, es Chef Ejecutivo y Director Creativo de "Cyril Boutique", así como su encargado de relaciones con la prensa e imagen. Cofundador de la Academia del Chocolate Ecuador y autor del libro "Glamour Sucre by Cyril".

#### Como alta costura

Su boutique se inauguró en julio del 2011, reuniendo calidad, sensualidad, glamour, arte y diseño. Se especializa en chocolatería, pastelería, macarons, heladería y panadería, en un local con total ambiente parisino. "En Francia vamos a comprar chocolates y pasteles como si fuéramos a comprar un reloj o un anillo Cartier. Los franceses le dan mucha importancia a la gastronomía dulce, pues aporta el toque final de la comida, como la última escena de una obra de teatro...".

Para Cyril, otro aspecto que caracteriza su boutique es la manera de exhibir los productos en vitrinas grandes: "Recordemos que uno de los 'encantos' de París es poder admirar los productos de las boutiques paseándose por la calle y, según la época del año, la atracción cambiará. Por ello, funcionamos de igual manera que la moda de alta costura, con dos colecciones al año, una en otoño-invierno y otra en primavera-verano", recalca este experto chef, que nos deleita cada día con sus conocimientos, sus sabores y su pasión por la gastronomía.



## Vasito "vanille & chocolat"

Rinde: 16 vasitos de 16cl. (5 ¼ oz)

### INGREDIENTES

- » 250 g crema de leche 35% de materia grasa
- » 65 g leche entera
- » 2 unidades vainilla en rama
- » 80 g yemas de huevo (4 unidades)
- » 55 g azúcar común
- » 4 g gelatina sin sabor
- » 12 g agua

### PREPARACION

En una olla poner a hervir la crema de leche, la leche, la vainilla (cortada en dos y raspada), y una parte del azúcar.

Aparte mezclar con un batidor de mano las yemas de huevo y el restante del azúcar.

Una vez que la leche está hirviendo, agregar

poco a poco la mitad sobre las yemas, sin dejar de batir con el batidor de mano.

Regresar todo a la olla y cocinar a 85°C.

Agregar la gelatina hidratada y fundida con el agua a la crema inglesa de vainilla caliente.

Enfriar, y agregar 24g de cremoso en el fondo de cada vasito.

Reservar una media hora en el refrigerador.

### Para el mousse de chocolate amargo

#### INGREDIENTES

- » 180 g cobertura de chocolate 55% de cacao
- » 100 g cobertura de chocolate 70% de cacao
- » 60 g cobertura de chocolate con leche 42% de cacao

- » 180 g leche entera
- » 40 g yema de huevo (2 unidades)
- » 240 g claras de huevos (8 unidades)
- » 30 g azúcar impalpable

### PREPARACION

Poner a hervir la leche.

Picar de manera fina todos los chocolates y ponerlos en un tazón.

Mezclando con un batidor de mano, agregar la leche, previamente hervida, a los chocolates. Verificar que la temperatura de la mezcla esté entre 40° y 44°C, si es necesario recalentar.

Agregar la yema de huevo, luego las claras batidas y apretadas con el azúcar.

Repartir en los vasitos.

Reservar en el refrigerador.

Sacar los vasitos una media hora antes de servir y cubrir de virutas con chocolate negro.



## Cake de almendra y naranja

Rinde: 10/12 porciones

### INGREDIENTES

- » 150 g yemas de huevo (7 a 8 unidades según el tamaño)
- » 50 g huevos (1 unidad)
- » 150 g azúcar común
- » 165 g mantequilla sin sal
- » 185 g harina
- » 20 g fécula
- » 95 g polvo de almendra
- » 130 g cáscara de naranja enconfitada picada
- » 220 g claras de huevo (7 unidades)
- » 40 g azúcar común
- » Cantidad necesaria de almendra fileteada (opcional)

### PREPARACION

En el tazón de la batidora, con la ayuda del globo, batir las yemas, los huevos y el azúcar durante unos minutos hasta llegar a la textura de "cinta".

Al mismo tiempo permitir que la mantequilla llegue a "textura pomada".

Aparte, mezclar un cuarto de la harina con las naranjas enconfitadas picadas.

Separadamente, cernir juntos la fécula, el polvo de almendra y la harina restante.

Cuando los huevos y el azúcar lleguen a textura "cinta", añadir la mantequilla pomada con la ayuda de una espátula de goma. Luego añadir las naranjas enconfitadas mezcladas

## Consejos del experto

Me gusta recordar que los profesionales de la cocina, tanto de dulce como de sal, son vendedores de sabores y no de arte. Para tener un postre sabroso, es esencial trabajar con ingredientes de calidad. La utilización de ingredientes de baja calidad, tendrá un impacto importante sobre el resultado final, a nivel gustativo.

La gastronomía dulce es una ciencia "exacta" y "precisa". Por lo cual, para lograr recetas en pastelería, en chocolatería, etc., hay que respetar la cantidad de los ingredientes y su procedimiento de elaboración.

con una parte de la harina, y poco a poco los polvos cernidos.

Batir las claras a punto de nieve e incorporar el azúcar constantemente. No apretarlas demasiado para facilitar la incorporación de estas mismas en la masa.

Al final, agregar en tres tiempos las claras. Colocar la masa del cake en los moldes previamente engrasados y cubiertos de almendra fileteada.

Consejo: La almendra fileteada puede ser sustituida por harina, para dar otra presentación.

Hornear a 165°C, durante 35 a 40 minutos. La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado.

El cake se puede consumir de manera sencilla. Para mejorar el sabor luego de haberlo sacado del molde puede hidratar un poco con jugo de naranja los bordes con la ayuda de una brocha. Eso además evitará que se seque el cake por afuera.

Para mayor información:  
[www.cyrilprudhomme.com](http://www.cyrilprudhomme.com)  
[www.cyril-boutique.com](http://www.cyril-boutique.com)  
[www.academiadelchocolate.com](http://www.academiadelchocolate.com)