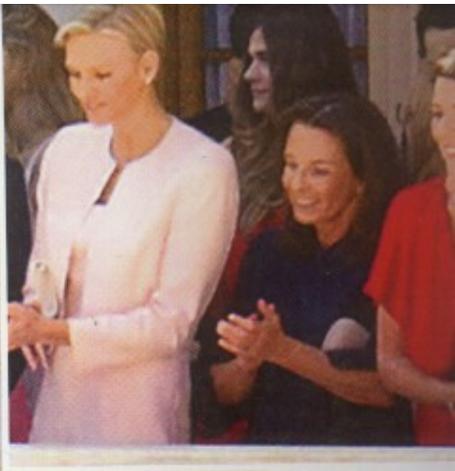


¡HOLA!

ECUADOR

FOTOGRAFÍAS
EXCLUSIVAS DE
LA ÍNTIMA BODA



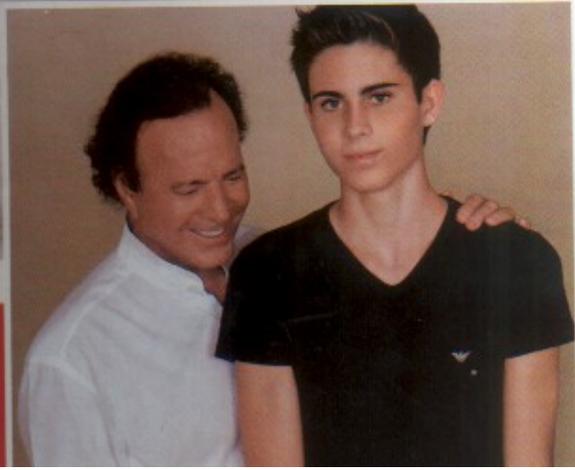
Nº 52 • SEPTIEMBRE 18 DE 2013



LA FELICIDAD DE LA PRINCESA CAROLINA Y SU HIJA CARLOTA

TODO SOBRE LA DIVERTIDA BODA DE ANDREA Y TATIANA EN MÓNACO

- La emotiva despedida de solteros
- La emoción de la novia ante las palabras de Carolina
- La original llegada del novio al palacio



US\$5.00

Incluye I.V.A.



7 861021 500497 52

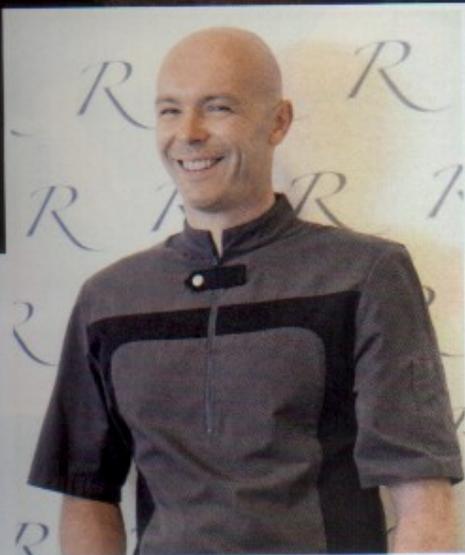
JULIO IGLESIAS

RESPONDE A LAS PREGUNTAS DE SU HIJO MIGUEL IGLESIAS RIJNSBURGER EN SU



«Mi chocolate»

El secreto al prepararlo es respetar la materia, tomar placer en elaborar y comer para poder después compartir con otras personas. El chef sugiere acompañarlo con agua, el único líquido que deja el paladar limpio y permite que el chocolate pueda expresarse totalmente. «El chocolate es una experiencia única, a la vez muy personal y para compartir» expresa Cyril.



Cyril Prud'homme

Es el chef ejecutivo y director creativo de «CYRIL-Boutique», profesor a tiempo completo de la universidad San Francisco de Quito y autor del libro «Glamour Sucré by Cyril». Es también cofundador de la Academia del Chocolate en Ecuador.

Desde los tres años Cyril Prud'homme prefería añadir a la harina: huevos, azúcar, sal y pimienta, llenar moldes y meterlos al horno. Cuando cumplió 16 años abandonó los cursos de enseñanza tradicional y entró a la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi de París. Trabajó en lugares muy reconocidos como «La Maison du Chocolat», «Maison Pillón» en Toulouse y en el 2006, por los azares del destino, llegó al Ecuador para formar parte del Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito.

El recuerdo que le trae el chocolate: «Soy una persona muy golosa y desde pequeño me encantaba el chocolate, más que todo en la

“Les chocolats” de Cyril Prud'homme

miración, pasión y respeto hacia la profesión que puedo ejercer hoy».

«Actualmente, lo que más me gusta es poder comer chocolates de varios países ya que cada uno es muy diferente y por consecuencia me provocan sensaciones distintas».

Origen del chocolate: El cacao tiene por origen la Amazonia, actualmente repartida entre Ecuador, Colombia, Perú y Venezuela. El origen del chocolate se remonta a la época de la civilización Maya, primera en consumir la pepa de cacao a manera de una bebida de sabor fuerte. Más tarde los Aztecas de México siguieron su ejemplo y confectionaron, a partir de esta pepa, una bebida llamada «xocoatl», especie de chocolate caliente con la adición de múltiples especias locales como la canela, el chile y el achiote.

Cyril Boutique

Es un nuevo concepto en cocina dulce. La idea fue traer un poco de París a Quito. Cada seis meses, Cyril ofrece una nueva colección de postres, chocolates, helados y panes con sabores dignos de animar su curiosidad. «Calidad, sensualidad, glamour, arte y diseño» describen este sitio abierto desde el 2011.

