

# Hogar

www.revistahogar.com

DICIEMBRE • 2013

Sex symbol  
de telenovelas  
Aarón Díaz

COMO GANAR  
MISS  
UNIVERSO

LOS SECRETOS DE  
CONSTANZA  
BAEZ  
(Y SUS ASESORES)

# NAVIDAD

RECETAS • POSTRES • COCTELES  
LOOKS • MAQUILLAJE • REGALOS

LAS  
MUJERES  
DEL AÑO  
2013

\$4.48 Incluye el I.V.A.



7 861021 500039

No. 592

Navidad

Por Carla de Patiño • cpatino@uio.vistazo.com  
Fotos: Cortesía

# Endulzando las FIESTAS

El reconocido Chef Cyril Prud'homme presenta una de sus pasiones: el chocolate, que en esta ocasión aparece como parte esencial de las festividades navideñas y de fin de año.

"La relación que tengo con el chocolate empezó desde pequeño... ¡por ser goloso! Ahora compararía mi relación con esta hermosa materia como si estuviera casado con ella. Es un placer de todos los días, un intercambio intenso ya sea comiendo o trabajando el chocolate. Es una pasión de todos los días, un respeto mutuo entre mi persona y el chocolate", confiesa Cyril Prud'homme, chef especializado en gastronomía dulce y experto chocolatero, afincado en Quito.

El también cofundador de la Academia del Chocolate en Ecuador, aduce que es sencillo comer chocolates, pero que su trabajo y elaboración es bastante difícil ya que requiere de un gran conocimiento de la materia...



Chef Cyril Prud'homme.

## CHOCO-TIPS

- La manteca de cacao es el origen de las propiedades físico-químicas del chocolate.
- Una vez fundido, el chocolate no puede retomar su forma sólida y su aspecto brillante. Es la manteca de cacao la que, una vez derretida, no recupera su forma molecular estable.
- Para poder tener un chocolate sólido, brillante y con una textura perfecta, es necesario hacer la cristalización del chocolate. Esta se logra a través de una curva de temperaturas. Cada chocolate tiene una curva "óptima" y diferente.

[www.cyril-boutique.com](http://www.cyril-boutique.com)  
[www.facebook.com/CyrilBoutique](https://www.facebook.com/CyrilBoutique)

