

HOOGAR

ABRIL 2015

Número total de ejemplares puestos en circulación: 16.000. Revista mensual

7 HÁBITOS EFECTIVOS PARA BAJAR DE PESO

LOOK DE PORTADA

Logra una mirada de impacto

Salud

- Alzheimer: mantén activo tu cerebro
- Controla el colesterol
- Probióticos: protege tu estómago

MODA A LA ITALIANA
ONDA RETRO
EL MÁGICO ROJO
ESTAMPADOS

Los escandalosos cambios de sexo en Hollywood

CELOS
¿ALERTAN O ATORMENTAN?

\$4.48 Incluye el I.V.A.



7 861021 500039

No. 609 04

El rey del

chocolate

El renombrado chocolatero francés Cyril Prud'homme, nos deleita con varias recetas simples y deliciosas de su libro más reciente, "Chocolat".

POR CARLA DE PATIÑO CPATINO@UIO.VISTAZO.COM FOTOS: CORTESÍA

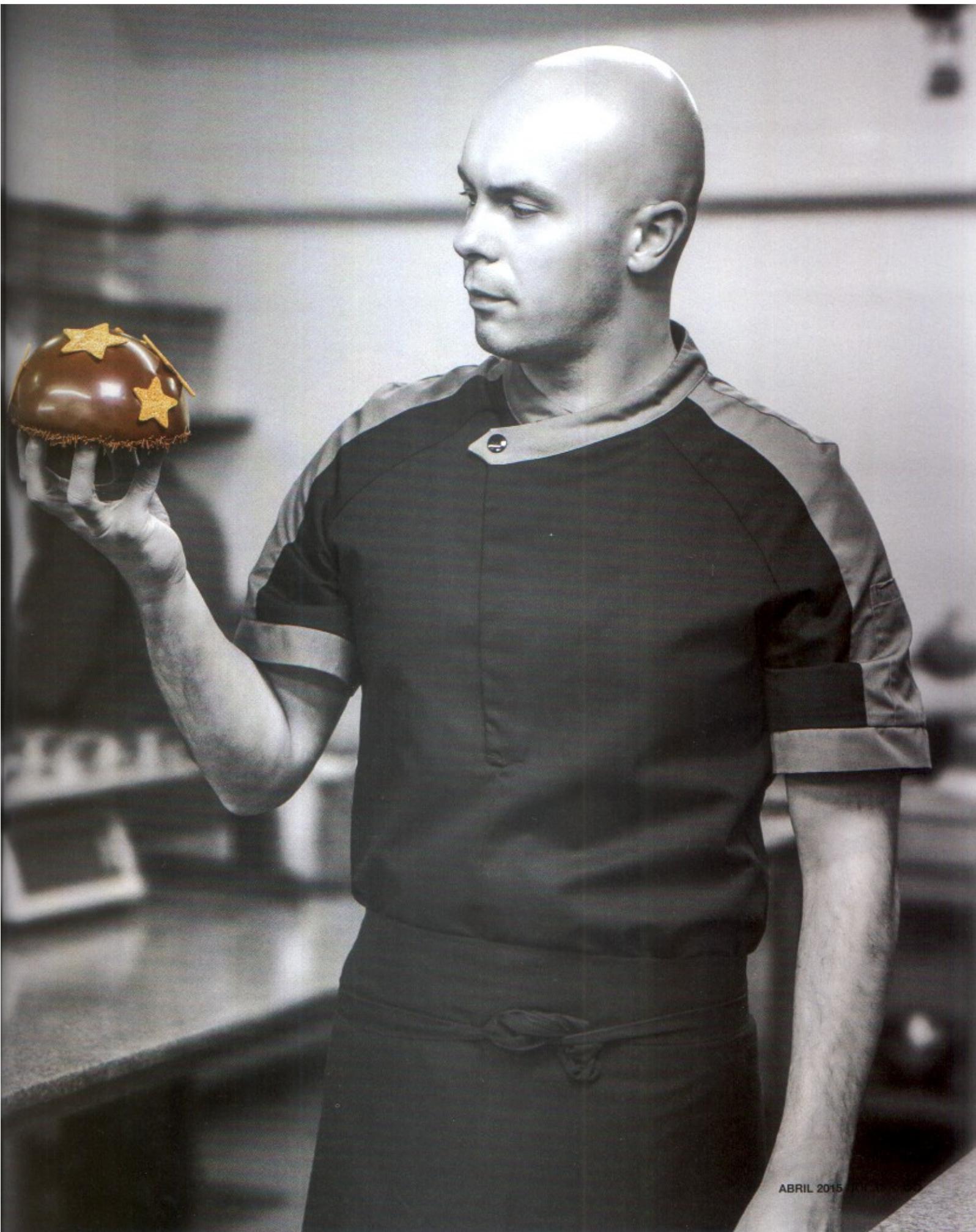
La idea para elaborar este libro, explica Cyril, obedece a dos razones: la primera, compartir sus conocimientos sobre el chocolate, y la segunda razón está ligada de cierta forma a la primera, "me di cuenta que tanto los consumidores, como los profesionales en el Ecuador no tienen mayor idea de lo que es realmente el chocolate, cómo trabajarlo, cómo reconocer y hacer la diferencia entre un chocolate de baja calidad y uno de alta calidad. Para un país que desea posicionarse como 'el país del chocolate' me sorprendió bastante la falta de conocimiento al respecto. Hoy en día, si bien el cacao ecuatoriano ha sabido posicionarse en el mercado internacional como uno de los mejores del mundo y el

principal productor de cacao fino de aroma, el nuevo reto para los ecuatorianos ahora es posicionarse al país como 'el país del chocolate de alta calidad'. Mi inquietud fue que en el Ecuador existe un altísimo consumo de chocolate sucedáneo, tanto por parte de los profesionales como por consumidores individuales, quienes se han acostumbrado al sabor de este ingrediente", aclara.

Actualmente se desempeña como Chef Ejecutivo y Director Creativo de 'Cyril-Boutique'; profesor a tiempo completo de la Universidad San Francisco de Quito; cofundador y miembro del comité ejecutivo de la Academia del Chocolate Ecuador; autor del libro "Glamour Sucré by Cyril".

Experiencia, talento y una gran pasión por su oficio han hecho a

Cyril acreedor a su más reciente reconocimiento, el grado de "Chevalier dans L'Ordre National du Mérite Agricole" (Caballero de la Orden Nacional del Mérito Agrícola) por parte del Ministerio de la Agricultura y Agroalimentación de la República de Francia. Al preguntarle qué es lo que más le gusta del chocolate, responde: "Por una parte es el trabajo de esta hermosa materia y ver la cantidad de productos que podemos elaborar con la misma. Hay que saber también que la chocolatería es la parte más artística de la gastronomía, el chocolate nos ofrece muchas posibilidades, las cuales requieren de numerosos conocimientos técnicos y científicos. Por otra parte creo que es uno de mis alimentos favoritos, por ser goloso y apreciar su sabor".



Chocolate Caliente Viennois

PORCIONES: 8 ⌚ 25 MINUTOS

INGREDIENTES:

Crema chantilli

■ 300 g crema de leche 35% de materia grasa

■ 25 g azúcar común

PREPARACIÓN:

En un tazón para batidora colocar la crema y el azúcar. Utilizando un batidor eléctrico montar la crema y el azúcar hasta obtener una crema chantilli. Reservar la crema en una manga con una boquilla rizada de tamaño mediano.

Consejo: Una crema chantilli está lista cuando se pueden visualizar unas olas firmes en la misma gracias al efecto del batidor.

Chocolate:

■ 300 g agua sin gas en botella

■ 900 g leche entera ■ 80 g azúcar morena ■ 1

und vainilla en rama ■ 300 g cobertura de chocolate 65% de cacao ■ CN cacao en polvo sin azúcar (Cantidad necesaria)

PREPARACIÓN:

Picar el chocolate y reservarlo en un tazón. En una olla, hervir el agua, la

leche, el azúcar morena, las semillas de vainilla y su rama previamente cortada en dos y raspada.

Verter la mezcla hirviendo sobre el chocolate picado. Mezclar bien con el batidor de mano hasta la disolución completa de los chocolates. Retirar la rama de vainilla. Al momento de servir colocar una roseta de crema encima y espolvorear con cacao.





Mousse de Chocolate Negro con **Base de Claras**

PORCIONES: 6 ⌚ 25 MINUTOS

INGREDIENTES:

- 90 g chocolate 55% de cacao ■ 80 g cobertura de chocolate 65% de cacao
- 90 g leche entera ■ 1 yema de huevo (20g)
- 6 claras de huevos (180g)
- 25 g azúcar impalpable

PREPARACIÓN:

Poner a hervir la leche. Picar de manera fina todos los chocolates y colocarlos en

un tazón. Mezclando con un batidor de mano, agregar en una sola vez la leche previamente hervida, a los chocolates. Verificar que la temperatura de la mezcla esté entre 40 y 44 grados centígrados, si es necesario, recalentar. Agregar la yema de huevo.

Poner las claras de huevo y el azúcar a batir. Una vez apretadas, (Poner a batir las claras, cuando estén a punto de nieve,

empezar a agregar el azúcar poco a poco hasta su incorporación total con el objetivo de dar una consistencia firme a las claras), incorporarlas a la mezcla anterior con la ayuda de una espátula de goma, mezclando de forma envolvente.

Verter la mousse en los moldes deseados y conservar en el frío. Sacar unos 10 minutos antes de servir y cubrir con virutas de chocolate.

Milkshake de Chocolate

PORCIONES: 1 - 2 ⌚ 8 MINUTOS

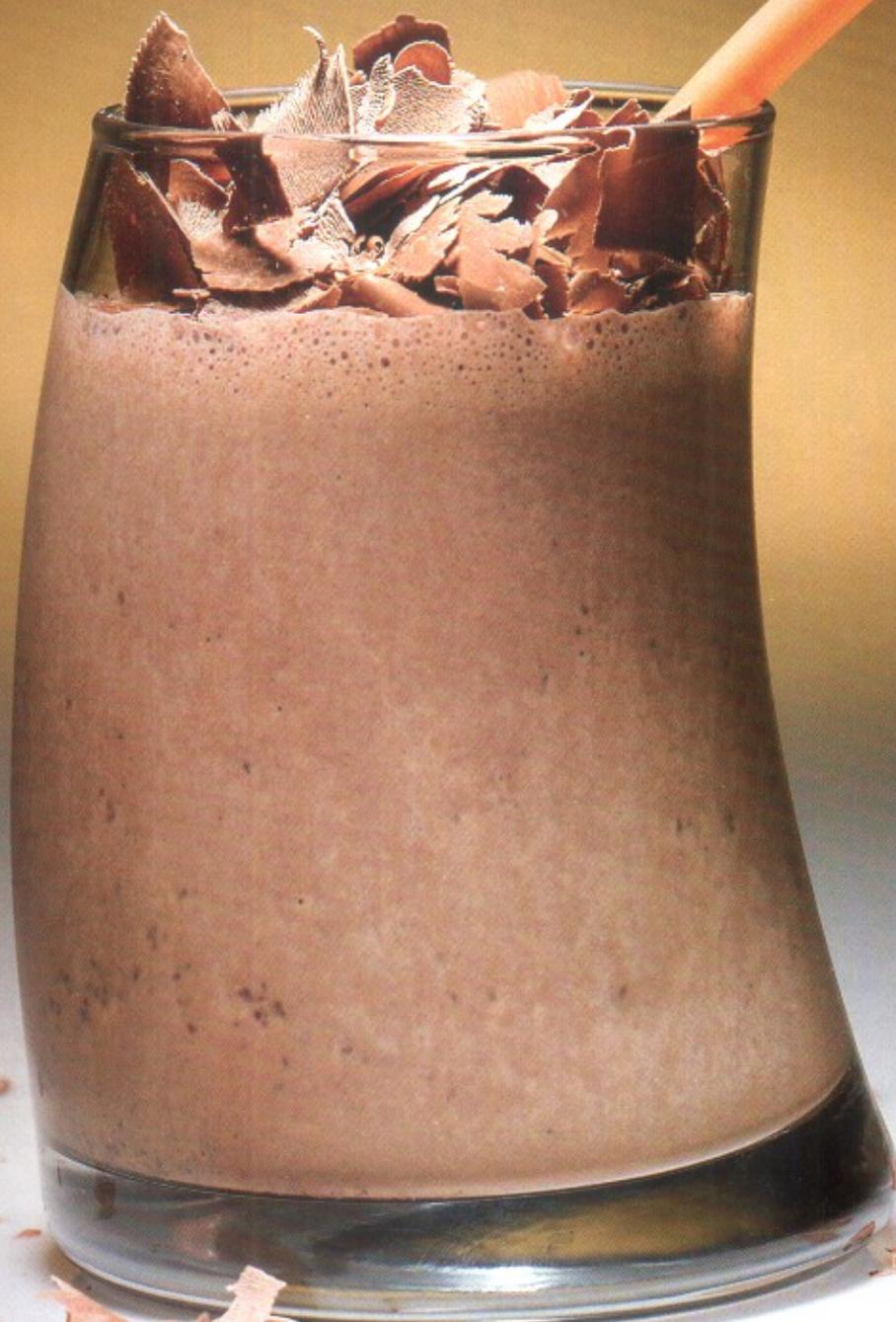
INGREDIENTES:

■ 3 und bolas de helado de chocolate negro (240g) ■ 120 g leche entera bien fría ■ 10 g azúcar común (blanca) ■ 8 g cacao en polvo sin azúcar ■ 1 CN chocolate 55% de cacao para la decoración (Cantidad necesaria)

PREPARACIÓN:

Preparar las virutas de chocolate para la decoración y reservarlas. Para elaborar pequeñas virutas de chocolate, se debe utilizar el filo de una puntilla y raspar a lo largo de la "espalda" de la tableta de chocolate. Una vez elaboradas, se debe tener mucho cuidado en el manejo de las

mismas. Estas son muy finas y frágiles. Es indispensable reservarlas en un lugar fresco y sin humedad. En la licuadora, poner la leche, el azúcar, el cacao en polvo y las bolas de helado. Licuar a velocidad alta durante 10 segundos. Rellenar el vaso y cubrir con virutas de chocolate. Servir de inmediato.



American Brownie

PORCIONES: 8 A 10 ⌚ 25 MINUTOS ⌚ COCCIÓN: 25/30 MIN

INGREDIENTES:

- 250 g mantequilla con sal
- 150 g cobertura de chocolate 65% de cacao
- 300 g azúcar común (blanca)
- 4 huevos (200 g)
- 150 g harina pastelera
- 75 g nueces
- 75 g avellanas tostadas

PREPARACIÓN:

Fundir el chocolate a una temperatura de 45 grados centígrados utilizando un

horno microondas. Añadir la mantequilla en trozos, mezclar y volver a calentar a 45 grados centígrados. En un tazón aparte, mezclar los huevos y el azúcar sin trabajar demasiado la mezcla. Añadir el chocolate fundido con la mantequilla y mezclar bien hasta obtener una masa lisa. Una vez incorporados, añadir la harina en forma de lluvia e incorporarla de manera envolvente. Al final

añadir las frutas secas (nueces y avellanas). Verter la masa en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornear a 160 grados centígrados durante 25 a 30 minutos. La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado. Dejar enfriar para desmoldar. El brownie está correctamente cocido cuando el centro queda suave.



RECETAS Y FOTOS: LIBRO "CHOCOLAT BY CYRIL". PRIMERA EDICIÓN 2015. ECUADOR.

DIARIOS ECUAGUAYANOS