

SÁBADO 20 DE OCTUBRE DEL 2018

# EL COMERCIO

DIARIO INDEPENDIENTE • FUNDADO EN 1906

## GASTRONOMÍA

La Noche de Brujas ya se siente en las dulcerías de la ciudad. Chocolate y caramelo son las opciones preferidas.

Redacción Tendencias. (1)

El 'terror' de Halloween ya se puede sentir en las dulcerías de la ciudad. Desde el mes de septiembre, chocolateros y reposteros han creado piezas únicas para esta temporada con diferentes texturas, sabores agradables y colores alusivos a la fecha. Las opciones preferidas para este año son preparadas a base de caramelo y/o chocolate.

La tradición de consumir dulces en Halloween, y de que los niños se disfrazen y vayan de puerta en puerta al grito de 'truco o trato', proviene de los Celtas. Este pueblo tenía la creencia de que los muertos amenazaban a la gente que no cumplía con sus pedidos.

Cyril Prud'Homme es un chef francés especializado en gastronomía dulce y propietario de Cyril Boutique. Siguiendo la tradición de la Noche de Brujas, ha trabajado el Halloween en chocolate, que nace pensando en la salud del comensal. El producto que utiliza para sus figuras tiene propiedades nutritivas, como la manteca de cacao -que es buena para la piel y para el corazón- y el chocolate negro (que está compuesto por un 69% de cacao puro).

Las figuras que destaca son distintos cráneos de calaveras mayas y alienígenas. Tam-

FOTOS: FOTOMIAJAZZ/EL COMERCIO



**CHOCOLATES.** En Cyril se recomienda el consumo de chocolates que contengan un mínimo de 65% de cacao. Esto evitará tener una ingesta excesiva de azúcar y grasa.

## DULCES PERSONALIZADOS PARA ESTE HALLOWEEN



**CARAMELOS.** Los dulces de Rock Candy Artesanal mantienen una receta sencilla tradicional. El producto se amasa hasta obtener la imagen deseada en los extremos.

bién hay monstruos como Frankenstein, Mr. Hyde, zombis y hasta 'Dedos', de la Familia Adams.

Los caramelos artesanales no se quedan atrás en esta celebración de Noche de Brujas. Pedro Cruz, propietario de Rock Candy Artesanal, afirma que este Halloween hay opciones diversas para los amantes de los dulces.

En su caso, cada producto es personalizado en diseños, colores, sabores y texturas. Calabazas, Frankenstein, gatos negros, tumbas, zombis, vampiros, Catrinas e incluso una manja de terror son los personajes que puede conseguir en Rock Candy Artesanal. Estos caramelos mantienen una receta sencilla, es decir, están compuestos por una mezcla de agua, azúcar, polvo ácido y no contienen preservantes.

Con caramelos personalizados y chocolates de todas las formas, la celebración de Noche de Brujas de este año cuenta con diseños que no solo atraen la atención del comensal, sino que además dejarán encantado al paladar.