



elgourmet.com



EVENTOS

SÃO PAULO FOOD & WINE
CÓNCLAVE GASTRONÓMICO


ENTREVISTA GOURMET

EDGARDO BAUZA,
SIN PICANTE POR FAVOR

BÁSICO POR TRES

COCINAR
CON CERVEZAS

27

 editorial arantí

GRUPO
IQ



\$4,99

Miel

Narda Lepes cocina con
este manjar milenario

MENÚ

PABLO MASSEY PRESENTA
SU NUEVA PROPUESTA

REVIEW

BRASA BRAZIL,
LOS TRONCOS, LOS CÁNTAROS



25

recetas
coleccionables



DATA:

Dirección: Av. Diego de Robles y Pampite. Atrás de la USFQ.

Telf.: 2 971 956

Horarios: de lunes a sábado de 8 a 20. Domingo de 8 a 18.

Imperdible: en Octubre venderán embutidos como chorizos y longanizas. Los fines de semana hay cortes selectos de carnes.

Cerca del cielo

Ambrosía Gourmet Shop

El Ambrosía Gourmet Shop es un local chiquito, con un toque elegante que pasa inadvertido entre las gigantes construcciones de la Universidad San Francisco. En el deli de la U es posible imaginar sabores y materializarlos en un bombón, una torta o una pasta. El artífice de estos manjares es el chef francés Cyril Prud'homme, que estudió en la escuela gastronómica Ferandi de París y ha trabajado en importantes chocolaterías y prestigiosas boutiques de pastelería como la Maison Du Chocolat, Faucon y Ladurée. Se presenta como un artista inquieto, potente, y lleno de ideas nuevas. Con 32 años, es el chef pastelero de la Universidad San Francisco de Quito, y lleva año y medio a cargo de la Cátedra y supervisión de estas dos áreas académicas. Bajo su tutela, los estudiantes aprenden a dominar las artes de la repostería europea con una marcada influencia francesa. Aquí, el único límite es el cielo. Sus bombones gourmet son únicos: trufas y chocolates combinados con sabores delicados como ganache de naranja con reducción de vinagre balsámico y vainilla, o el bombón con ganache de chocolate blanco perfumado con pasta de pistacho natural y canela. Las tabletas de chocolate amargo,

las mezcladas con frutos secos o las de chocolate y frutas rellenas de crema de almendras, logran mezclas imbatibles de sabores. "Nuestra línea de pastelería y chocolatería no se encuentra en ninguna otra parte. Utilizamos materia prima de excelente calidad. La idea es que el cliente tenga variedad a la hora de realizar su compra pero sobre todo que conozca nuestras mezclas, que son nuevas sensaciones para el paladar como el canelé de bordeaux, una pasta exquisita hecha en base a una masa dulce, deliciosa, muy específica, o la trataleta boudaloue, una masa dulce con crema de almendras y peras en almíbar", explica Prud'homme. En el área de pastelería, hay locuras: mazapanes de pistacho y canela bañados con chocolate, veinte tortas distintas como la Sasha Negra, un bizcocho de ganache de chocolate y mermelada de mora. Destaca también el Bizcocho Sibarita, una torta light de almendra y cremoso de chocolate blanco con vainilla natural y el toque fresco de la naranja. La mousse de coco y naranja y la mousse de la isla a base de frutas tropicales son dulces tentaciones sanas, pensadas para los más light. De la línea de sal, cuentan con empanaditas de pollo, carne y distintos tipos de

kisches. "Nuestros bombones, pastas y chocolates son ligeros, tienen menos azúcar y se elaboran únicamente con chocolate ecuatoriano amargo. Esto permite degustar la esencia de cada sabor. Es lo que se viene, una muestra más de la nueva tendencia francesa en cuanto a repostería". Además, se elaboran los panes más ricos de la ciudad. Un dato: vaya temprano, a las 17, el pan se empieza a agotar. "Tenemos 35 variedades: maíz, quinua y el integral. Bajo pedido hacemos pan de espinaca, albahaca, tomate, champiñones y queso parmesano. También elaboramos el pan de hamburguesa de maíz y el ciabata cuadrado tipo argentino. La tendencia es mezclar sabores e innovar con el uso de los distintos productos", dice Milton Cepeda, chef panadero, y agrega: "Esto permite que los estudiantes hagan sus propias fórmulas, y si el producto vale la pena, sale al punto de venta". Omar Monteros, administrador del delicatessen, nos habla de su área. Somellier de profesión, da asesoramiento a los clientes que buscan buenos vinos. "Contamos con 20 casas de vinos, entre españoles, chilenos y argentinos; hacemos una selección cuidadosa de lo más representativos".

El chef: Cyril Prud'homme