

AULA MAGNA

PUBLICACIÓN QUINCENAL DE LA UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Diego de Robles e Interoceánica Círculo de Cumbayá Quito- Ecuador Correo Electrónico: aulamagna@usfq.edu.ec

lunes 31 de mayo 2010 Año 4 N° 30

Chocolates fuera de serie

pág.: 3

Gracias a una combinación del mejor cacao ecuatoriano, ingredientes exóticos y el trabajo de especialistas internacionales, Ambrosia Delicatessen de la USFQ ofrece chocolates de talla mundial

Ideas de Libertad convocó a pensadores de todo el continente



pág.: 2

El liberalismo, la Escuela Austríaca y los mitos sobre la dolarización fueron algunos de los temas de las conferencias organizadas por el Instituto de Economía.

Delegación de estudiantes de la USFQ visita Israel



pág.: 5

Los jóvenes superaron altos estándares de selección y fueron escogidos para el exclusivo programa Coexistencia en Tierra Santa.

Chacha encanta con su magia



pág.: 7

Siegfried Tieber, estudiante de la USFQ, es mago profesional a medio tiempo. Habla sobre sus motivaciones, su formación y el día a día de su oficio

Triatleta de la universidad en campeonato mundial



pág.: 10

Nataly Arévalo compete en el Campeonato del Mundo Universitario de Triatlón 2010, en España.

Ambrosia Delicatessen

Una chocolatería de talla internacional que atrae a los mejores talentos

Una de las estaciones de alimentos de la USFQ, Ambrosia Delicatessen, ofrece gran variedad de finos chocolates fabricados con estilo europeo y los mejores ingredientes de la región



Entre los productos que se pueden encontrar se destacan: 8 variedades de trufas y 15 de bombones finos, pasteles, tabletas con frutos secos, cáscaras de naranja y figuras de chocolate que varían según la época.

EPIKUS
Catering Boutique



¡Y Tú eres el Anfitrión!

EPIKUS presenta un nuevo concepto de Catering. Organizamos un evento gastronómico único y personalizado, diseñado sólo para Usted. Nuestra innovación, criterio y perfección en el servicio son sinónimos de exclusividad.

ATENDEMOS UN SOLO EVENTO A LA VEZ.

Tel.: 297-1844, 297-1737, 09-970-1834

E-mail: usfq-catering@usfq.edu.ec

Belén Febres Cordero

Vinagre balsámico, pimienta de Tasmania, cítricos japoneses, jengibre y vainilla. Éstos son algunos de los ingredientes que, al combinarse con el mejor cacao ecuatoriano, conforman los bombones y las trufas que ofrece Ambrosia Delicatessen, uno de los ambientes alimenticios de la USFQ.

“En el Ecuador la gente no está acostumbrada a tantas mezclas de sabores” comenta el Chef francés especializado en gastronomía dulce, Cyril Prud Homme. “Por eso al principio no fue fácil introducir chocolates con estos rellenos en el mercado. Sin embargo, poco a poco el público ha ido probando los productos novedosos que elaboramos aquí y ahora tienen una excelente acogida”, añade.

Materia Prima

Para que el producto que se ofrece en Ambrosia Delicatessen sea de excelente calidad, el cuidado empieza desde la elección de los ingredientes utilizados. “Partimos de la premisa de trabajar con lo mejor que podamos conseguir” explica Mauricio Cepeda, decano del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo. Se pone gran atención a la calidad de las mantequillas, las mantecas y las harinas empleadas. Pero, sobre todo, se dedica gran cuidado a la calidad del cacao. “Trabajamos con chocolate ecuatoriano porque es el mejor que hay con respecto a sabor y aroma. El que escogemos tiene reconocimiento a nivel internacional” argumenta Cepeda.

Variedad

Algunas de las recetas utilizadas fueron creadas antes de la llegada de Prud Homme, otras las ideó él o las trajo de Francia. Esta combinación ha dado como resultado una gran variedad de sabores y opciones. Entre ellas se encuentran: 8 tipos de trufas, 15 de bombones, tabletas con frutos secos, cáscaras de naranja, mazapanes y pastelería. Además ofrecen figuras de chocolate que varían

según la época del año.

Cepeda explica que, por lo pronto, no se persigue un concepto de venta masiva sino la realización de un producto artesanal. “Buscamos satisfacer las expectativas de un nicho que es bastante exigente y que identifica ya nuestra calidad”, expresa. Sin embargo, añade que existe la posibilidad de abarcar un mercado más amplio en el futuro.

Ambrosia Delicatessen brinda también varios tipos de panes artesanales, una amplia oferta en pastelería elaborada con tendencia europea, helados y sorbetes con mezclas e ingredientes novedosos.

Oportunidad para los estudiantes

Además de brindar al público un producto de excelente calidad, Ambrosia Delicatessen es una oportunidad para los estudiantes del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo de la USFQ, pues ellos realizan allí al menos 20 semanas de prácticas profesionales.

Carmen Elena Torres, alumna de Gastronomía, comenta que ésta es una buena experiencia. “Te permite no quedarte sólo con la teoría, sino también saber manejar los ingredientes para realizar un excelente producto” indica.

De esta manera, Ambrosia Delicatessen funciona como un espacio donde los estudiantes de la USFQ tienen la oportunidad de practicar la elaboración de chocolatería fina, utilizando la mejor materia prima del mercado y las técnicas más novedosas. “Cyril es uno de los principales chocolateros de la región. Su trabajo, el apoyo de los alumnos, la elección de ingredientes de primera categoría y las destrezas empleadas dan como resultado un producto cuya excelente calidad no tiene competencia en la región” concluye Cepeda.

Cyril Prud Homme

El maestro chocolatero



Nació en París, Francia. Admite que el chocolate es su pasión y su debilidad. Cuenta que desde los tres años sintió apego por el arte culinario.

A los 16 años entró a estudiar en la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi.

Durante su carrera ha realizado varios cursos dictados por chefs reconocidos mundialmente.

Llegó al Ecuador en el 2006 y desde hace tres años trabaja en el Instituto de Arte Culinario de la USFQ como chef chocolatero y pastelero.