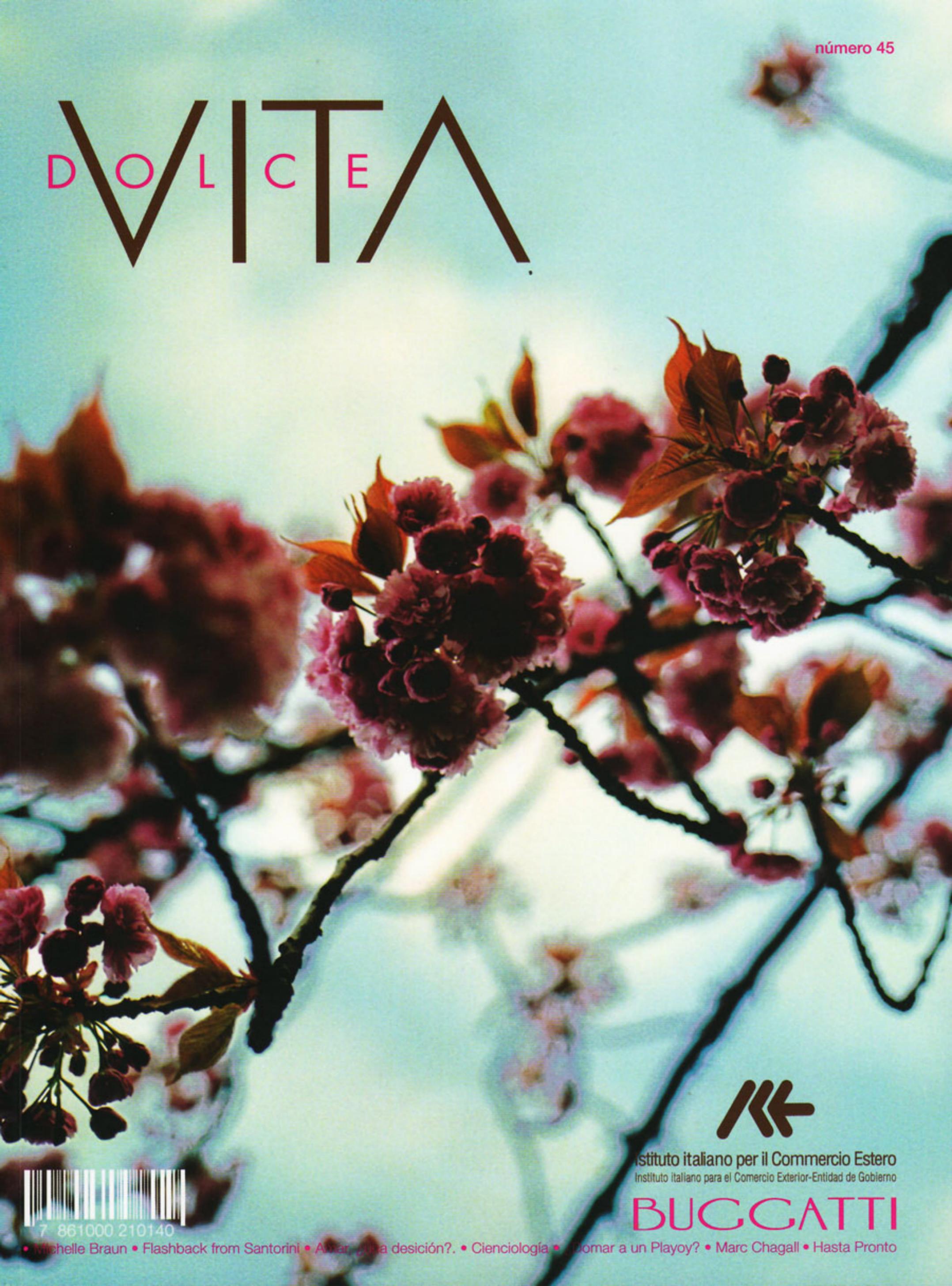


# DOLCITA



Istituto italiano per il Commercio Estero  
Istituto Italiano para el Comercio Exterior-Entidad de Gobierno

## BUCCATTI



7 861000 210140

• Michelle Braun • Flashback from Santorini • ¿A qué hora se toma la decisión? • Cienciología • ¿Tomar a un Playoy? • Marc Chagall • Hasta Pronto

# choco late



**E**l cacao ha sido consumido desde la prehistoria por los Mayas, ellos lo cultivaron inicialmente. Luego los Aztecas siguen su ejemplo confeccionando con ésta pepa el "xocoatl" una bebida caliente saborizada con especias. Hoy en día con Tecnología ha mejorado en su finura y sabor, hasta volverlo de moda.

Cyril Prud'homme, Chef Francés especializado en gastronomía dulce y experto chocolatero ([www.cyrilprudhomme.com](http://www.cyrilprudhomme.com)), maneja la producción de pastelería y chocolatería de la Universidad San Francisco de Quito y es profesor a tiempo completo en el Instituto de Arte Culinario de la USFQ. Nos comenta "Si bien es sencillo comer chocolates, su trabajo y elaboración es bastante difícil. Requiere un gran conocimiento de la materia, además de un gran rigor y disciplina de parte del chocolatero. 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 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."

**¿Nos puede decir si existe un chocolate bueno o malo?**

No creo que haya chocolate bueno o malo, es cuestión de gusto y calidad de chocolate. El chocolate más consumido en el mundo es chocolate con leche, aunque Francia hace 25 años puso de moda el chocolate amargo, éste ha crecido mucho en consumo. Es como el vino, a unos gusta el vino blanco y a otros el vino tinto.

El chocolate blanco, si bien tiene la apelación « chocolate » no contiene cacao, solamente manteca de cacao, para mi gusto carece de interés a nivel gustativo."

**¿Cuáles son los beneficios del chocolate para nuestra salud?**

"El Chocolate encierra numerosos beneficios para nuestra salud:

- Es un alimento estimulante gracias a su contenido en glúcidos rápidamente asimilables.
- Es un alimento particularmente rico en sales minerales y excelente fuente de potasio, magnesio, hierro, sodio, cobre, flúor y calcio
- El chocolate contiene tres tipos de sustancias anti caries: los taninos, el flúor y los fosfatos.
- Es excelente para el corazón. Hoy sabemos que el consumo regular de alimentos ricos en flavonoides como las frutas, verduras, té verde, vino tinto, contribuyen a la disminución del riesgo cardio-vascular. La Pepa de cacao

# belleza y sensualidad

contiene muchos de estos flavonoides.

-El chocolate es una ayuda para el buen humor, porque contiene muchas sustancias que se encuentran en los productos antidepresivos vendidos en farmacia. Pero hay que saber que el primer antidepresivo que pueda existir es darse gusto y el chocolate es ciertamente el alimento N°1 en este campo. ."

El chocolate se encuentra cada vez más en los "Spa".  
¿Cuál son los efectos del chocolate sobre la belleza y el cuerpo humano?

"Hoy encontramos varios productos cosméticos a base de chocolate o manteca de cacao. Por ello los "spas" ofrecen tratamientos basados en estos elementos, recordando que la manteca de cacao encierra numerosas propiedades para la salud y la belleza; es hidratante, regenerante y un poderoso antioxidante. Estimula la síntesis del colágeno, tiene una acción nutritiva y protectora sobre la piel, con un efecto tranquilizador y lipolítico."





fotografía: Rubén Ramírez

El Chef también está cargo del delicatessen "Ambrosia" de la Universidad San Francisco Quito. Los mejores chocolates del Ecuador y posiblemente de la región están allí; con varias formas, sabores, texturas y aromas. Esta es una pequeña tienda, ocultada detrás de la Universidad, donde se encuentra maravillas para el placer de comer bien. Además cuenta con panadería y pastelería "gourmet" (Telf:297 1956).

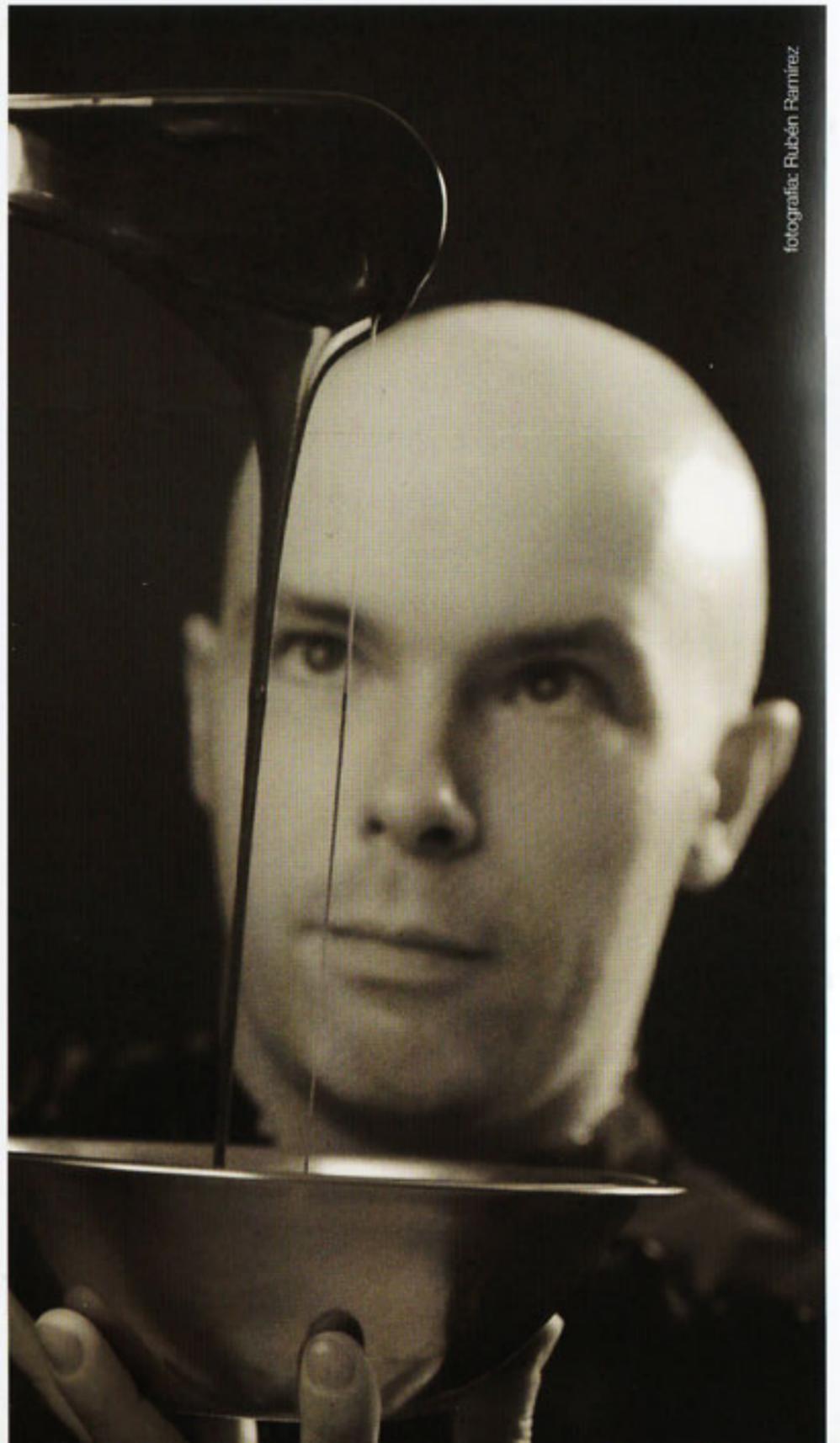
#### ¿Cómo se diferencia la chocolatería de la Universidad San Francisco de Quito de las otras?

"Con la Universidad hemos decidido trabajar con materias primas naturales, de alta calidad, y un chocolate fino ecuatoriano con el objetivo de dar lo mejor a nuestros clientes. Intentamos sorprender a nuestros clientes con sabores y texturas. Somos vendedores de sabores y no de arte.

Nuestra gama de chocolates finos se diferencia en la mezcla de texturas técnicas y sabores. Tenemos chocolates rellenos de pralinés, diferentes ganache; uno de ellos, el "69" es un encuentro y una mezcla sensual o íntima entre una ganache de chocolate con leche y naranja asociada a una reducción de vinagre balsámico y vainilla. También contamos con sabores más sencillos, Para poder complacer a todos nuestros clientes."

Muchas personas consideran el chocolate como la parte "artística" de la gastronomía. ¿Cuál es su punto de vista?

"Como le dije antes, creo que como chocolateros debemos enfocarnos en el sabor sin descuidar "la sensación" que nos provoca el chocolate. Esta es una materia que siempre nos enseña cosas nuevas cuando al trabajarla. Cada día que pasa, el contacto con el chocolate se hace más sensual y didáctico." ☺



fotografía: Rubén Ramírez