

# FUCCSIA

Octubre / Noviembre 2010

ECUADOR

## Belleza

**10** consejos  
de belleza, pelo  
y bienestar

## Moda

Filosofía en  
**color**  
**rosa**

TEMA DEL MES  
DECORACIÓN  
Texturas y  
colores al día

## ADEMÁS

Accesorios  
El secreto  
de la eterna  
juventud

Julio  
Iglesias  
Wallis  
Simpson

La ex  
de Tiger  
Woods



**Ana Paulina Crespo**  
Una Reina para las causas sociales

Postre Ambiente,  
elaborado de  
chocolate.



Gaspacho  
de mango y  
atún rojo.



Postre  
Meditación,  
una pieza  
escultórica  
de chocolate.



Postre New York,  
que combina  
deliciosos sabores.

## CHOCOLATE Y MUCHO ARTE

Es francés y vive en Ecuador desde hace cuatro años y medio. Es chef chocolatero y pastelero en el Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito, e imparte clases y brinda asesorías. La pastelería y la chocolatería son sus grandes pasiones. Su instinto artístico se adueña de cada producto por pequeño que sea. Lo primero es pensar en la calidad, en los sabores y las texturas. Prefiere hablar de calidad y no de estilo gourmet, es decir, de creaciones elaboradas con productos naturales, sin conservantes y con muy pocos colorantes, sólo para dar toques. "La palabra de honor es

calidad" reafirma el chef francés al describir su trabajo.

La decoración depende de la concepción de producto que queramos obtener. Para Cyril, toda nueva creación es un reto diferente. El diseño no es sólo un tema de apariencia exterior, sino también de la textura interior de cada pastel, porque al final los dos juegan un papel importante en la presentación. "Al cortar una torta, hay un diseño interno que también es fundamental al degustar cualquier golosina" explica.

Como punto final, el acabado debe ser lo más sencillo posible. "Es importante que el acabado participe en el sabor, por ejemplo,

no hago decoraciones de azúcar porque satura el paladar y cuanto más azúcar haya, menos vamos a percibir los sabores" comenta Cyril.

En Ambrosía, a tienda gourmet de pastelería, chocolatería, panadería y heladería donde trabaja Cyril, se descubre una infinita gama —de alrededor de 50 productos— con un sello único por sus ingredientes y singular decoración. La oferta de pastelería y chocolatería cambia al menos dos veces al año, y esa particularidad es fruto del ingenio y la sofisticada creación de un chef que se define a sí mismo como "una máquina de crear".