

*Don't wait for pleasure*

“  
*El placer de lo bueno,  
El gusto de lo bello,  
La simbiosis de los sentidos,  
Por el sendero hacia la mejora,  
Para alcanzar la excelencia.*”

*- Cyril.*





R

La gastronomía dulce es un vasto mundo, que encierra una enorme cantidad de conocimientos y de posibilidades. Entramos en un mundo mágico y fantástico, un mundo de sabores, de sensaciones y de partículas, un mundo donde el pecado “Gula” es a partir de ahora accesible, placer, permíte de despertar los sentidos y liberar el orgasmo.

- Cyril.







## R

El primer acercamiento impacta a la vista y nos presenta una pastelería más “Design”, donde las nuevas tendencias arquitectónicas y de alta costura nos hacen viajar en el mundo de las artes. Luego, el aroma de cada preparación nos penetra y se dirige hacia todas las partes de nuestro cuerpo. Al mismo tiempo, el oído percibe la crema que se bate, el chocolate que cae en los moldes y los ruidos discretos del bizcocho caliente saliendo del horno.

La excitación sube y el tacto nos enseña las primeras texturas que entran en la composición del objeto codiciado.

El gusto da lugar a una explosión de aromas como el amargor o la acidez, y de texturas crocantes, suaves, cremosas...

Cada preparación es el resultado de un justo equilibrio, donde el primer bocado nos da una sensación de clímax.

*- Cyril.*



*R*

El Chocolate, materia bella, de artística negrura, de un olor euforizante y de un sabor amargo orgásmico, nos hace viajar en las tierras profundas y fértiles del Ecuador donde nació el Cacao. Codiciado, deseado, adorado, el Chocolate es de moda y sus virtudes son benéficas para nuestra salud.

*- Cyril.*



Las personas que han trabajado con Cyril, subrayan su gran conocimiento, su profesionalismo, sus ganas de “lo bueno y bien presentado”, su personalidad exigente, su humor a veces mordaz y su forma de no tomarse muy en serio.

Nacido en 1976, desde su infancia se rodea del campo de la pastelería y de la chocolatería por convicción, pasión y debilidad por los dulces. Desde la edad de tres años, a diferencia de otros niños que hacían castillos de arena con agua de mar, Cyril prefería añadir a la arena huevos, azúcar, sal y pimienta, llenar moldes y meterlos al horno. Se sentía atraído por todo lo que podía contener una cocina.

Es a la edad de 16 años que abandona los cursos de enseñanza tradicional. Entra en aprendizaje a la Escuela Superior De Cocina Francesa Ferrandi a París donde va a seguir una formación en alternancia. Comprende entonces que convertirse en pastelero chocolatero va a requerir mucho esfuerzo y rigor.





Luego de su aprendizaje no pierde las ganas de aumentar sus conocimientos, y entonces se va a inscribir en un gran número de cursos y pasantías dictadas por grandes nombres de la pastelería y la chocolatería.

Irá golpear la puerta de grandes establecimientos para continuar su formación. Chocolatero en la Maison du Chocolat, responsable del puesto de tortas y pequeños dulces sabor chocolate en Fauchon, luego Chef Chocolatero en la Maison Ladurée donde trabajará al lado de Pierre Hermé.



Es en octubre de 2002 que tomará a cargo la dirección técnica y el cargo de Chef Ejecutivo de la Maison Pillon en Toulouse en el sudoeste de Francia.

En enero 2006, se le ofrece la posibilidad de viajar. Por los azares del destino, se le propone ir a enseñar a Ecuador. Trabaja en el Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito, donde ejerce la función de Chef Chocolatero Pastelero y profesor, donde comparte sus conocimientos y defiende los valores gastronómicos de Francia.

Actualmente, Cyril es el Chef Ejecutivo y Director Creativo de "CYRIL-Boutique", profesor a tiempo completo de la Universidad San Francisco Quito. Da también cursos personalizados y asesorías para empresas.



# *Recetas*

Goloso y apasionado desde mi tierna infancia, muy tempranamente me orienté hacia la gastronomía dulce, cautivado no solamente por una sed de aprender, sino también por la curiosidad y las ganas de degustar.

## *Degustar, ¡una de las palabras claves en nuestro oficio!*

Pasteleros, chocolateros, chefs en gastronomía dulce...  
¿Quiénes somos realmente?  
¿Simples profesionales que elaboran mezclas de ingredientes?  
Somos, a mi entender, fabricantes y vendedores de gustos.



Nuestro rol principal es la concepción, la elaboración de postres, y en consecuencia la puesta en escena de sabores.

Aquello podría parecer a primera vista de una simplicidad extrema, desgraciadamente las cosas son a menudo más complicadas de lo que parecen. Debemos pasar lista a un gran número de conocimientos para llegar hasta una mezcla, una textura, un acuerdo y un equilibrio perfectos.

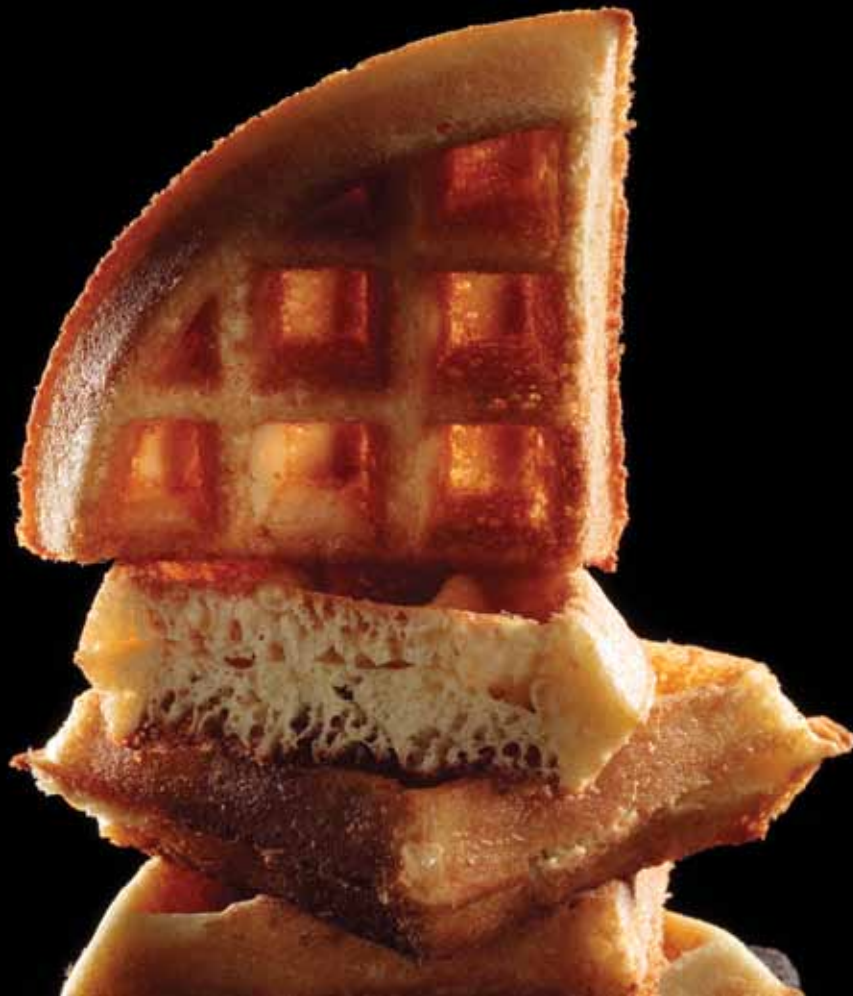
El postre, de una importancia capital, en mi opinión de una importancia igual a la que ocupa el plato principal, participa no solamente adornando el almuerzo o la cena. Aporta igualmente el toque final a la comida, como la última escena de una obra de teatro. No puede haber un postre elaborado y equilibrado sin tener un gran conocimiento de los ingredientes, sin saber cómo manipularlos, cómo dosificarlos. Esto, con el fin de ofrecer a las personas a quienes los destinamos, un postre delicioso, equilibrado, que haya sido tan placentero elaborarlo como degustarlo.

## Waffles con cerveza

6/8 Personas

250	g	Harina
150	g	Azúcar común
1	pizca	Sal
150	g	Huevos enteros (3 unidades)
¼	lt	Cerveza
40	g	Leche entera
10	g	Levadura panadera
125	g	Mantequilla sin sal

- En un tazón, disponer en forma de volcán todos los polvos cernidos juntos (harina, azúcar y sal).
- Agregar en el cráter del volcán los huevos previamente batidos.
- Utilizando un batidor de mano, incorporar los huevos, bajando poco a poco los polvos. Al mismo tiempo, agregar lentamente la cerveza.  
*Consejo: Es muy importante bajar poco a poco los polvos en la mezcla, ya que de esta manera se evita tener grumos en la masa.*
- A parte en una olla, calentar la leche a una temperatura de 30-34°C y disolver la levadura.  
*Consejo: Si la levadura se disuelve a esta temperatura, sus enzimas se activan y por consecuencia se obtiene un mejor resultado en la acción de las mismas.*
- Agregar la leche y la levadura a la mezcla anterior.
- Finalmente agregar la mantequilla fundida a una temperatura de 40-42°C.
- Dejar reposar la masa por media hora, a temperatura ambiente antes de cocinar.
- Calentar la maquina de Waffles y untar aceite, utilizando una brocha o papel.



## Crème brûlée

6 Personas (dependiendo del tamaño de los moldes)

275	g	Leche entera
275	g	Crema de leche 35% de materia grasa
1	uni	Vainilla en rama
120	g	Azúcar común
160	g	Yemas de huevo (8 unidades)
CN	g	Azúcar común para caramelización

- En una olla, poner a hervir la leche, la crema de leche, una parte del azúcar y la rama de vainilla  
*Consejo: Siempre al utilizar una rama de vainilla se debe cortar por la mitad para raspar sus pepitas, porque éstas son las que llevan la mayor parte del sabor.*
- Mientras tanto, en un tazón aparte y con la ayuda de un batidor de mano, batir ligeramente el restante del azúcar y las yemas de huevo.
- Una vez que ha hervido la leche, agregarla poco a poco sobre las yemas, dejando la rama de vainilla adentro.
- Cubrir con un papel film y reservar por un mínimo de 4 horas en el refrigerador para dejar en infusión la vainilla.
- Luego, sacar la rama de vainilla, mezclar bien y agregar la preparación en los moldes deseados.
- Colocar los moldes sobre una lata con bordes altos y agregar agua alrededor de los moldes, al estilo “baño-María”.
- Finalmente introducir la lata al horno y cocinar por 50-75min, a una temperatura de 95-100°C

*Consejo: El tiempo de cocción depende del tamaño de los moldes y del tipo de horno utilizado. La cocción estará completa cuando el líquido no se mueva o cuando al introducir una puntilla en el mismo, ésta salga limpia.*



- Dejar enfriar y reservar en el refrigerador por un mínimo de una hora. Justo antes el servicio, colocar sobre la superficie de la crema una capa fina de azúcar y caramelizarla con la ayuda de un soplete.  
*Consejo: Para poder apreciar la crema, esta debe estar bien fría y cubierta de una capa fina de azúcar, caramelizada de manera uniforme.*

## Timbales de crema

5/6 Personas (dependiendo del tamaño de los moldes utilizados)

250	g	Leche entera
250	g	Crema de leche 35% materia grasa
105	g	Azúcar común
140	g	Yemas de huevos (7 unidades)
4	g	Esencia de vainilla natural

- En una olla poner a hervir la leche, la crema de leche y una pequeña parte del azúcar.
- Aparte, en un tazón, batir ligeramente el azúcar restante y las yemas de huevos, sin blanquear.
- Una vez que empieza a hervir, utilizando un batidor de mano y sin parar de mezclar, agregar el líquido poco a poco sobre las yemas y el azúcar. Luego añadir la esencia de vainilla.

*Consejo: Al batir, evitar mezclar de manera fuerte, ya que se debe evitar la aparición de una capa de espuma sobre la crema.*

- Verter la preparación en los moldes deseados y colocarlos sobre una lata con bordes altos, para agregar agua alrededor de los moldes como si fuera "baño-María".
- Hornear a una temperatura de 100°C.

*Consejo: Las cremas están cocinadas cuando la parte superior está brillante y lisa. Es importante verificar la cocción introduciendo una puntilla en el centro. Si ésta sale limpia, la crema está lista.*

- Una vez cocinadas, enfriar lo más rápidamente a 3-4°C, y guardar en el refrigerador hasta su consumo.

Se puede variar los sabores de los timbales.

- *Timbales de crema sabor café:*

Utilizar la misma receta y reemplazar la esencia de vainilla poniendo 3gr. de café soluble. En este caso, agregar el café en la mezcla de leche y crema de leche, antes de hervir.

- *Timbales de crema sabor pistacho:*

Utilizar la misma receta y reemplazar la esencia de vainilla poniendo 80gr. de pasta de pistacho de buena calidad. En este caso, agregar la pasta de pistacho en la mezcla de leche y crema de leche, justo después de haber hervido.

- *Timbales de crema sabor chocolate:*

Esta receta se debe elaborar la receta utilizando una yema de huevo menos (120g o 6 unidades). Luego, cuando la crema ya está caliente, añadir 25g de chocolate amargo Cyril Selection. Mezclar bien y fundir completamente el chocolate en la crema. Si el chocolate tiene dificultad para mezclarse, pueden ayudarse del mixer de inmersión o turbo para homogeneizar la crema.



## Moelleux de chocolate y almendra

8 Personas

166 g	Chocolate amargo Cyril Selection
80 g	Mantequilla sin sal
160 g	Azúcar común
4 unid	Huevos enteros
32 g	Harina
100 g	Polvo de almendra fino

- A “baño-maría”, o con la ayuda del microonda, fundir el chocolate. Una vez fundido, añadir la mantequilla y mezclar bien.
- Separar las yemas de las claras de huevos. En un tazón, mezclar con un batidor de mano las yemas con el azúcar hasta obtener una masa bien suave, ligeramente blanqueada.
- Añadir el chocolate fundido con la mantequilla, luego todos los polvos (harina y polvo de almendra) previamente cernidos juntos.
- Batir la claras de huevos a punto de nieve. Añadir primero una cuarta parte mezclandola bien, y luego el restante mezclando en forma envolvente.
- Verter la masa en un molde para pastel (20cm de diámetro x 5cm de altura), previamente engrasado y enharinado. Hornear a 170°C durante 25 a 30 minutos. *Consejo: El interior del pastel debe quedar suave. La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado.*
- Dejar enfriar antes de desmoldar. Este postre sencillo puede comerse a cualquier momento del día, y estar acompañado de crema inglesa de vainilla, crema Chantilly, frutos rojos frescos o helado a su gusto.





## *Faro Breton*

8 Personas

500	g	Leche entera
1	unid	Vainilla en rama
250	g	Huevos enteros (5 unidades)
150	g	Azúcar común
30	g	Harina
30	g	Maicena
10	g	Ron oscuro añejo (12 años de edad)
200	g	Ciruelas pasas sin semilla
25	g	Mantequilla sin sal para engrasar el molde

- En una olla calentar la leche y la rama de vainilla (cortada en dos y raspada) a una temperatura de 45-50°C.
- Agregar la leche con la vainilla a 45-50°C mezclando con el batidor de mano. Dejar reposar la masa durante una hora mínimo.
- Sacar la rama de vainilla, y verter la preparación en un molde para bizcocho (20cm de diámetro y 5cm de altura), previamente engrasado con la mantequilla y cubierto en el fondo con un disco de papel cera, cortado y adaptado a la dimensión del molde.
- Disponer las ciruelas pasas en el líquido repartiéndoles de manera uniforme.
- Hornear a 170°C durante unos 35 minutos. La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado. El "faro de Bretona" está cocinado cuando toma un color marrón-dorado oscuro en la superficie.

Dejar enfriar antes de desmoldar y sacar el papel cera.





*Millat Charentais con manzanas salteadas.*

# Millat Charentais con manzanas salteadas.

10 personas

## Manzanas salteadas

4	unid	Manzanas verdes
55	g	Mantequilla sin sal
40	g	Azúcar común
2	g	Canela en polvo (opcional)
25	g	Jugo de limón amarillo
50	g	Agua

- Pelar las manzanas, cortarlas en dos y sacar las semillas del centro. Por último cortarlas en láminas gruesas.
- En una sartén caliente poner a fundir la mantequilla.
- Agregar las láminas de manzana y cubrirlas con un poco de azúcar, canela, jugo de limón y el agua. Ajustar la cantidad de estos ingredientes según su gusto.
- Cubrir con una tapa y cocinar las manzanas hasta que tengan una textura suave. Mezclar de vez en cuando, evitando aplastar las láminas de manzana. Es importante que se mantenga humedad durante la cocción, por lo que se debe agregar de vez en cuando un poco de agua. De esta manera se busca tener una cocción parecida a vapor. Al final, sacar la tapa para que la humedad se evapore.

## Masa para el Millat

660	g	Leche entera
1	unid	Vainilla en rama
120	g	Harina
130	g	Harina de maizabrosa
110	g	Azúcar común
1	pizca	Sal
150	g	Huevos enteros (3 unidades)
50	g	Mantequilla sin sal
8	g	Cognac o licor a su gusto

- En una olla calentar la leche con la vainilla en rama (cortada en dos y raspada) a una temperatura de 60-65°C.
- En un tazón, disponer en forma de volcán las harinas. En el centro, utilizando un batidor de mano, mezclar el azúcar, la sal, los huevos y la mantequilla templada, incorporando poco a poco las harinas. Al mismo tiempo incorporar la leche tibia (35°C). Al final agregar el licor.
- En un molde cuadrado de 25cm y de una altura de 5cm, previamente engrasado y enharinado, verter la mitad de la masa.
- Repartir sobre la superficie las manzanas salteadas de manera uniforme, y cubrir con el restante de la masa.
- Hornear a 175°C durante 35 a 40 minutos. La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado.
- Dejar enfriar antes de servir.





## *Agradezco,*

Antes que nada a mis padres por haberme dado todo para alcanzar el éxito, sin quienes seguramente no estaría donde estoy hoy.

Todo mi equipo de producción que me sigue desde que llegué a Ecuador. Con un gracias muy especial a Geovanny Puzma “El Enano”, Byron Napa “El Oso”, Javier Sacancela “El Cuervo”, Christian Aguilar “El Peluche”, Victoria Ordoñez “La Bizcocha”, Jandry Lucio “El gazú”, Fernando Chuquilla “El Pepe”. Gracias a ustedes por el trabajo hecho en equipo, por la paciencia y la fidelidad!

Mauricio Cepeda y Santiago Gangotena por la confianza brindada durante estos años, sin los cuales el proyecto Cyril-boutique no existiría. Mil gracias por toda la ayuda, el apoyo, y por compartir conmigo “El Placer Dulce y Achocolatado” desde que llegué a Ecuador!

Pablo Buenaño, administrador de “Cyril Boutique”, por todos los esfuerzos y el apoyo brindado.

Rubén Ramírez, por su profesionalismo y sus increíbles fotografías, y por seguirme desde el principio en mis creaciones.

Ana Bolaños, diseñadora gráfica profesional. Por compartir y dedicarme su tiempo desde el principio.

François Belliart, mi primo, dibujante profesional, por haber creado un personaje inspirando en mí, y por sus dibujos.

Patricio Baldeón y Diana Martinez, por la amistad y la confianza, y por haber desarrollado estos panes de tradición francesa conmigo.

También me gustaría agradecer todos los profesionales con quienes he trabajado, o que he tenido la oportunidad de conocer a lo largo de mi carrera. Ellos han participado en mi formación y han influenciado mi manera de percibir esta hermosa y emocionante carrera.

Gracias a todos los que hayan ayudado, ya sea a menor o mayor escala, para la apertura de esta primera Boutique Cyril.

*Don't wait for pleasure*

Concepto  
Cyril Prud'homme

Creatividad de postres, chocolates  
Cyril Prud'homme  
Realizados con la ayuda de su equipo  
de pasteleros

Fotografía:  
Rubén Ramírez

Producción y Coordinación  
Cyril Prud'homme

Arte Catálogo  
Ana Bolaños

Impresión  
Imprenta ABC

Propiedad Fotografías  
© Cyril Prud'homme 2011, prohibida  
su reproducción total o parcial





[WWW.CYRILPRUDHOMME.COM](http://WWW.CYRILPRUDHOMME.COM)

CYRIL

[WWW.CYRIL-BOUTIQUE.COM](http://WWW.CYRIL-BOUTIQUE.COM)

CALLE IRLANDA E10 -124 Y AUSTRIA  
T: 2452-511