



MERMELADA

UN DULCE que puede estar acompañado de frutas, como, por ejemplo, la mermelada de pera y chocolate llamada Belle Hélebe o la Abigaëlle de banano y chocolate.



CHOCOLATE CALIENTE

OCHO recetas de esta bebida se incluyen en el libro. Entre ellas están el chocolate caliente maya, el azteca, de maracuyá, árabe con frutas como la frambuesa.

Ana Veintimilla Redactora (I)
aveintimilla@elcomercio.com

Una problemática llevó al chef ejecutivo y director creativo Cyril a la elaboración de su segundo libro, 'Chocolat by Cyril'. Más de una década en el país le llevó a reflexionar que "la gente no conoce qué es el chocolate y cómo apreciarlo". Este desconocimiento en un lugar "que quiere ser el país del chocolate" -dice Cyril- fue una motivación para acercar su gastronomía dulce tanto a profesionales, como a estudiantes e incluso aficionados.

El texto que presenta se apega a preparaciones que se pueden aplicar a nivel profesional -con recetas de postres de restaurante- o casero -con tortas y galletas-, todo enfocado en la chocolatería. "Hablamos de chocolatería una vez que la pepa de cacao se ha transformado", dice Cyril para delimitar el libro al proceso de cocción a base de chocolate.

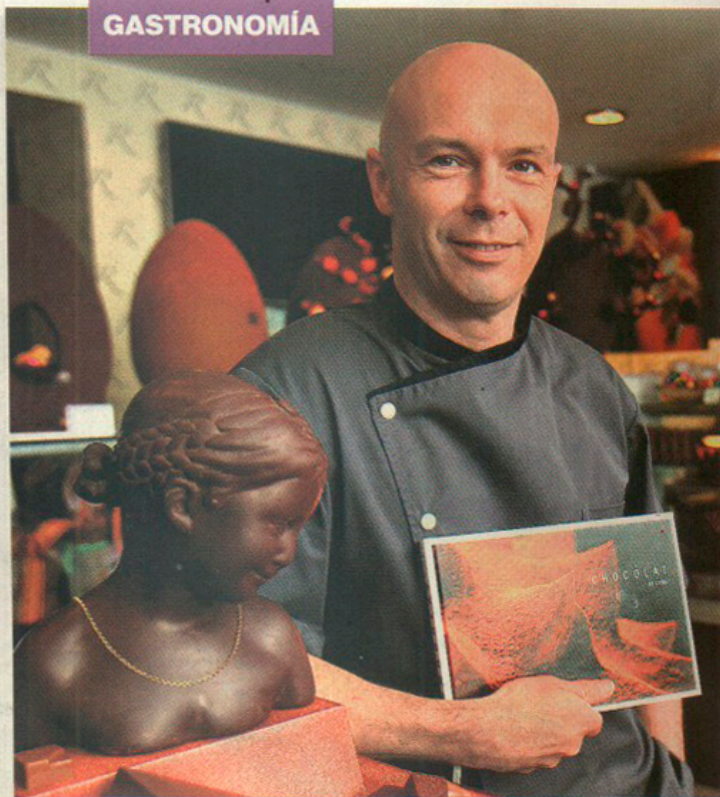
Partiendo de su experiencia, el chef escogió 70 recetas en las que explica, a través de fotografías, la producción de platillos dulces. Pero también imparte consejos e incluso datos relacionados con la procedencia de las recetas.

El libro incluso mantiene una sección de Preguntas frecuentes, en la que el chef responde a cuestionamientos generales como el aporte de energía del chocolate, si posee o no cualidades adictivas o temas más técnicos como el reemplazo de la mantequilla por otras materias grasas.

Para acercarse a la diversidad de público al que está dirigido, el libro se divide en tres secciones principales: Chocolatería pura, Chocolates calientes y Pastelería a base de chocolate. En la primera sección se encuentra la parte teórica de este ingrediente. Aquí se puede profundizar en conocimientos sobre las propiedades fisicoquímicas del chocolate.

"Sabemos que 60% del chocolate consumido en el Ecuador es un chocolate sucedáneo", dice Cyril. Por ello, la base del libro

GASTRONOMÍA



• Cyril sostiene su libro, disponible en Cyril Boutique y Mr. Books desde la próxima semana.

'CHOCOLAT BY CYRIL', UN MUNDO DE RECETAS DULCES

El libro del chef francés Cyril toma el cacao ecuatoriano para dar a conocer recetas exclusivas y mostrar la versatilidad del chocolate

utiliza chocolate de alta calidad -es decir aquel que tiene 100% de manteca de cacao y ninguna otra grasa vegetal- para popularizar el chocolate puro. En esta sección entra el desarrollo de técnicas como los moldes de ganache (relleno de chocolate).

La versatilidad de fórmulas que presenta el chef permite ampliar el espectro de recetas conocidas. Entre ellas Cyril desarrolla el ganache de frambuesa, maracuyá, canela caramelizada, café y caramelo con acentos de amaretto, por mencionar algunas.

Al hablar de chocolates calientes, Cyril expresa que el texto buscó un enfoque europeo al aplicar chocolates más espesos, con "sabor pronunciado". Este componente lo considera una novedad para el país "porque cuando la gente piensa en chocolate, piensa solo en el de Ambato y el industrial". Pero de acuerdo con el chef, se puede jugar con muchas variantes, como se ve en recetas inspiradas en las civilizaciones ancestrales. El chocolate caliente maya, por ejemplo, es a

base de agua y especias e incluye ingredientes como miel de aguacate, para su sabor particular.

En la tercera etapa, Pastelería a base de chocolate, se encuentra una variedad de aplicaciones del chocolate en bases de bizcocho, pasteles y cremas. Según Cyril, existe un uso común de la crema inglesa en la repostería ecuatoriana, a la que describe como una receta extremadamente básica, que puede añadir otros sabores a la comida. Entre las páginas del texto se puede encontrar las propuestas para una crema inglesa de chocolate o de vainilla, y cremas cocidas y variedades de mousse.

La fabricación de mermeladas o de marmelos es otro aporte que permite resaltar las propiedades y usos del chocolate ecuatoriano. "Queremos dar algo nuevo al país", dice el chef. Añade también que este libro permite abrir espacios de conocimiento y práctica en el manejo del chocolate. Es un libro con "muchas elaboraciones para que la gente pueda jugar y empezar a trabajar en el mundo del chocolate".

FOTOS: JULIO ESTRELLA, EL COMERCIO Y COHESIA DE CYRIL



FLORENTINAS

ALMENDRAS y miel se utilizan para la receta de Florentins au chocolat. La base caramelizada se baña en una cobertura de chocolate del 70% de cacao.



GANACHE

EL RELLENO de los chocolates se puede mezclar con sabores exóticos como las frutas. El ganache del chocolate Aztek (foto) utiliza canela caramelizada.