

HP[S]

Fiber López, memoria viva del baile y el arte. Las vidas paralelas de los pintores **Sargent** y **Socalla**. Historias de prensa que luchan por la retransición. **Javier Revuelta** relata su adicción a las viñas. **Antonio Carmona** va por libre con su nueva música. **Chicoterapia**: el cacao conquista la cocina y la belleza. **Inteligencia** intuitiva.

EMANCIPACIÓN 3 años (Enero) 1 de octubre de 2008

VIDA DE LIBROS
DE LA EDITORA
Y NOVA

TALES
EXTINCIÓN
DODD ESTRECH
SLUGRO

S GRIMALDI
CERCA

LO POR DENTRO, DE LOS CUENTOS
AS AL PARAISO FISCAL



ABRIL
DE DE 13
DE DOC APPL



04

'Packaginmania'
No sólo se trata al interior; la forma de presentar los chocolates es cada vez más sofisticada y original. Algunos ejemplos más significativos:

- 01 CHOCOLATES NESTLÉ tiene un empaque diseñado por Jean Nouvel donde las chocolaterías se presentan de castillo, como si fueran una torre, y en cajas de colores transparentes.
- 02 MAKING OFF CHOCOLATE incluye tablas de cacao; pasta de chocolate; chocolate negro, blanco y con leche, y un DVD sobre el cultivo y producción del cacao. Es de E. Novas, e



Chocofusión
Ingredientes tan dispares como el té, el vino o el chocolate resultan con el chocolate para crear nuevas sabores (por no hablar de sorprendentes). Son las últimas tendencias del mundo del que Ferran Adrià cree haber creído años, y que ya están saliendo como el azúcar a la plancha.

- 03 TE NEGRO CON CHOCOLATE, de Tea Shop, 02 GOLD, tablas de chocolate negro al 70% de cacao y un conjunto de 23 cubitos. De de Novas, 01 RSHOCOLAT, de TRAMI, incluye a empaques vistosos de sólo apt y crema de chocolate con leche, 04 HOT CHOCOLATE, de FOLLI. Para preparar un chocolate ginepro tradicional de forma sencilla y rápida. Su versión light es una alternativa para diabéticos o personas sensibles a altas dosis en azúcar.
- 05 CHOCOLATES PRIN CON SABORES, de Cacao Sempaka. Combinaciones con naranja, menta, regaliz, azúcar y naranja. 01 COCOA THE RAIN, de Chocolat Factory. Un servicio de calidad siempre con el que podemos disponer de un poco de chocolate para decorar platos, acompañar el café o recibirlos en un momento de paz.



05





Receta de 'soufflé'
Ingredientes: 1 litro de leche, casaca en nata, 100 gramos de pasta de huevo, 100 gramos de mantequilla, 100 gramos de azúcar, 200 gramos de chocolate negro (70% cacao), 100 gramos de pasta de huevo pasteurizada, 500 gramos de clara y 100 gramos de azúcar.

Elaboración: Trocear una crema pasteurizada colectada la leche y la casaca. En un recipiente aparte, batir con la yema de huevo con los 100 gramos de azúcar y la mantequilla. Batir la clara batida hasta que la espuma superior sea capaz de mantener hasta que obtengamos una esponja creta pasteurizada. Con una fra, incorporar la yema pasteurizada y el chocolate fundido. Mezclar aparte las claras con los 100 gramos de azúcar y batirlas con la preparación anterior. Batir en las máximas revoluciones y poner a un punto de punto de nieve. Mezclar con un batido y un cazo.

Por **Paco Torrealba**

01



'Shopping' con gusto
Barcelona es la ciudad donde se crearon tiendas con un solo ingrediente como protagonista: el chocolate. Estos tiempos gastronómicos se encuentran en todo España y empiezan a expandirse fuera de nuestras fronteras. En ellas se ofrece todo tipo de productos relacionados con este derivado del cacao.

03



Las tiendas

- 01 Enoir Novas.
- 02 Oriol Bologuer.
- 03 Xocós.
- 04 Chocolat Factory.
- 05 Cacao Sempaka.



news