MARZO 2008

marie claire

ESCUELA DE DIOSAS EXPLOTA TU LADO SEXY

¿CRISIS PASAJERA O RUPTURA?

6 CLAVES PARA DESCIFRARLO

KYLIE MINOGUE

"UNA MUJER PUEDE SER HERMOSA E INSPIRADORA A CUALQUIER EDAD"

EL LENGUAJE DEL PELO

DIME CÓMO TE PEINAS Y TE DIRÉ CÓMO ERES

YO LO VIVÍ

"MI MARIDO DEJÓ DE QUERERME POR SUBIR DE PESO"

COLECCIONES PRIMAVERA-VERANO

22 **TENDENCIAS** QUE NO DEBEN FALTAR EN TU CLÓSET

HOTEL DE LA ADOPCIÓN

INCLUYE ESTANCIA + UN HIJO NUEVO

27.00 PESOS

0 10722 07647 4 03

Exhibir hasta el 27 de Marzo

PLACER QUE DERRITE

POR ENCIMA DE LAS NUTRIDAS DISCUSIONES SOBRE SI SU CONSUMO BENEFICIA O NO LA SALUD, SI ES AFRODISÍACO O GENERA ENDORFINAS EN LA MENTE, UN HECHO IRREFUTABLE ES QUE A NADIE AMARGA UN BUEN BOCADO DE EXQUISITO CHOCOLATE.

Por **Julieta Aguilar Mollet**

Ingrediente controversial, el chocolate es vetado en la mayoría de las dietas debido a su alto contenido calórico. En contraparte, diversos estudios científicos recomiendan consumirlo en sus versiones negras u oscuras (las que contienen más cacao), para reducir los niveles de presión arterial.

Pero no sólo se recomienda ingerirlo, también resulta delicioso untado sobre la piel. ¿Cómo? A manera de cobertura envolvente en múltiples spas, empleado en tratamientos anticelulíticos, relajantes, rejuvenecedores, adelgazantes y reafirmantes. Mientras que en casa puedes usarlo en forma de cremas humectantes, como la de Cocoa Butter, de Body Shop.

Por encima del debate sobre si sus propiedades son buenas o no, está su aroma adictivo y su sabor único, el cual se funde con suavidad en el paladar y produce sensaciones de profunda satisfacción. De hecho, su sabor es la principal razón para que cientos de personas se confiesen 'chocoholicos'. Y su adicción se verá saciada con un boom de nuevas chocolaterías gourmet, las cuales se han dado a la empresa de crear presentaciones más atractivas y mezclas originales.

* Paradis Xocolatl

HELADO
1 litro de leche
1 taza de azúcar
6 yemas
1 taza de cognac Hennessy Paradis.
Reducir el cognac a fuego lento. Batir las yemas con la mitad de azúcar. Calentar la leche. Hacer la salsa. Colar de inmediato y enfriar. Pasar por la máquina de helados y congelar.

PASTEL
500 grs. de chocolate obscuro
90 grs. de mantequilla sin sal
4 huevos (separa yemas de claras)
1/2 taza de harina
1/2 taza de harina de almendra
Derretir el chocolate con la mantequilla. Agregar las yemas. Batir las yemas a punto de turrón. Incorporar todos los ingredientes de manera envolvente. Hornear en moldes previamente engrasados y enharinados.

SALSA
100 grs. de ciruelos
100 grs. de cognac Hennessy Paradis.
Marinar por 4 días. Agregar más cognac de ser necesario.

Servir: colocar una rebanada de pastel y coronarla con una bola de helado. Decorar el plato con la salsa.

*Receta cortesía Hennessy Paradis.

Paradis Xocolatl

Que Bo!

Tout Chocolat

Tutto Dolce

Caprichos gourmet
New Art Xocolatl
Plaza Cuicuilco, Local 40, San Fernando 649, Tlalpan, Ciudad de México
Tel: 5666 9352
www.newartxocolatl.com

Tout Chocolat
Plaza Loreto, Local 4 E, Altamirano 546, San Ángel, Ciudad de México
Tel: 5550 5462
www.tchocolat.com/

Que Bo!
Julio Verne 104, Polanco, Ciudad de México
Tel: 5281 4064
www.quebo.com.mx/

Tutto Dolce
Av. Stim 74, Local 102, Lomas del Chamizal, Ciudad de México
Tel: 5049 2868

Artesanos del dulce
Lago Tangañica 47 C, Granada, Ciudad de México
Tel:5531 3832
www.artesanosdeldulce.com.mx

Jaso
Newton 88, Polanco, Ciudad de México
Tel: 5545 7476
http://www.jaso.com.mx/