

NÚMERO 76

# DOLCITA



7 861000 210140

BUCCATTI

• UNA PRESA EN EL BOSQUE • THE BUCKET LIST • HACKETT LONDON • SALAR DE UYUNI • LOU REED • THE "LOVE" TRAGEDY • TERRY O'NEILL • CUENTO DE NAVIDAD •



# CYRIL

## GLAMOUR Y SEDUCCION

### UN CUENTO NAVIDEÑO PARISINO

**L**uego de la reciente inauguración de su nuevo local "Cyril 238, Macarons et Chocolats" en el Paseo San Francisco en Cumbayá, Cyril Boutique, uno de los referentes a nivel internacional, comparte con nuestros lectores su oferta navideña.

Los consumidores pueden encontrar una gran variedad de productos para ofrecer o compartir con sus familiares y seres queridos, quienes quedarán sorprendidos de los múltiples detalles que forman parte de cada preparación. En Cyril Boutique todos los ingredientes son reunidos para seducir a los sentidos con regalos perfectos que encierran joyas de sabores y texturas. "Somos vendedores de sabores y placer, no de arte" nos confiesa el Chef Cyril Prud'homme. En esta frase se encierra toda la virtud de la gastronomía dulce, parte de la filosofía de Cyril Boutique.

A través de la gran oferta de sabores, el chocolate se convierte en la estrella este año. Con una colección de chocolates finos y otras fabricaciones a





base de chocolate: árboles navideños en chocolate, figuras navideñas, etc... Cyril se posiciona como la mejor chocolatería del país: un estilo parisino que entra en competencia con las más prestigiosas chocolaterías del mundo.

Desde el 18 de diciembre estarán disponibles los troncos navideños al estilo francés, con acabados precisos, finos y elegantes. Entre otros:

"Aztec": Bizcocho de miel de abeja nuez y canela, suprema de pistacho, *bavaroise* de canela caramelizada, *mousse* de chocolate amargo, glaseado de chocolate y macarrones de pistacho y canela.

"Dark Glamour": bizcocho de chocolate, compota de mortiño y frambuesa, *ganache* y *mousse* de chocolate amargo, glaseado de chocolate.

"Séduction": *mousse* de avellana, bizcocho de naranja, crujiente de praliné de avellana, *mousse* de chocolate, glaseado de chocolate.

"Tout Paris": cremoso perfumado con pepa de Tonca, *bavaroise* de chocolate con leche, *bavaroise* de chocolate amargo, bizcocho de nuez y miel, *nougatine* de pepa de cacao. El conjunto glaseado de chocolate amargo, decorado de una Torre Eiffel dorada y cubierto con papel de oro de 22 quilates comestible.

También los clientes pueden encontrar varios productos y fabricaciones como el cake de viaje navideño, las especulas, el "Pain de Noël", nuevas ofertas de panes, etc. Sin olvidar dos otros productos estrella de la Boutique Cyril, los macarrones parisinos y las mermeladas.

Los macarrones tradicionales de Paris complacerán a los paladares más exigentes al igual que las mermeladas de Cyril Boutique, conocidas por su propuesta única en mezclas de sabores y texturas, con la nueva oferta "Ispahán", una jalea de frambuesa, litchi y rosa.

Las celebraciones de fin de año se acabarán con la Epifanía, fiesta muy tradicional en Francia donde se comparte la Galleta de los Reyes elaborada en base a masa de hojaldre y crema de almendra. Se la sirve tibia. Encierra una "pepa" (figura de porcelana), las cuales se vuelven objetos de codicia para los coleccionistas. ☺

Cyril Boutique,  
Calle Irlanda E10-124 y 6 de Diciembre, Quito. T: 2452-511.

Cyril 238, Macarons et Chocolats,  
Paseo San Francisco, subsuelo 2, Plaza del Sol, Cumbayá.

[www.cyril-boutique.com](http://www.cyril-boutique.com)  
[www.facebook.com/CyrilBoutique](https://www.facebook.com/CyrilBoutique)