

El lujo concebido  
en términos de  
experiencias que dan  
sentido a la vida

# Bliss

EL PÁLCER DE DISFRUTAR LA VIDA

Num. 2 • Dic. 2014 - Mar.

IDEAS PARA  
EL ÁRBOL  
DE NAVIDAD  
con los niños



HUERTO  
ORGÁNICO

Amor y respeto  
a la tierra

PAÇARI

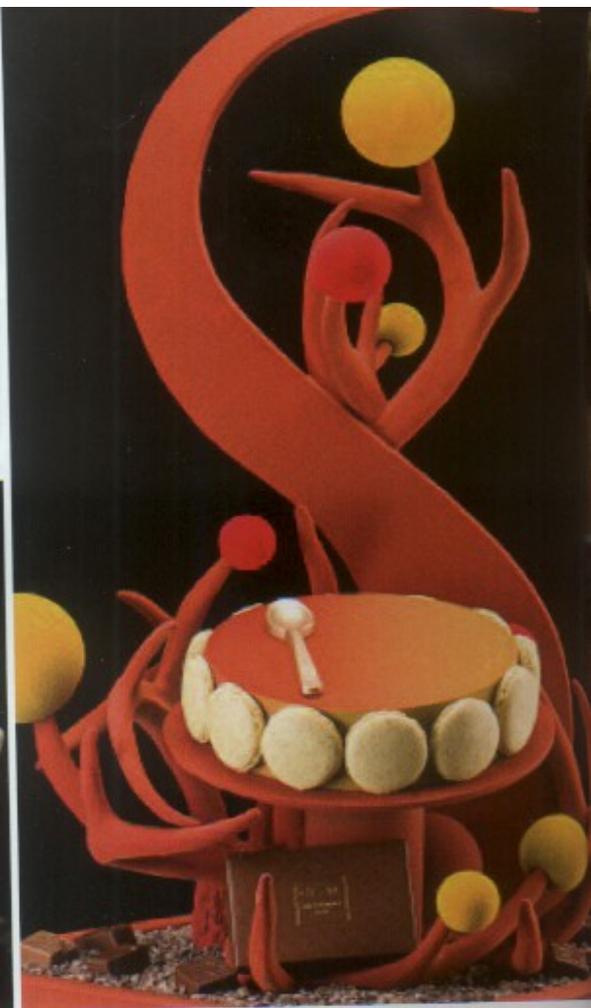
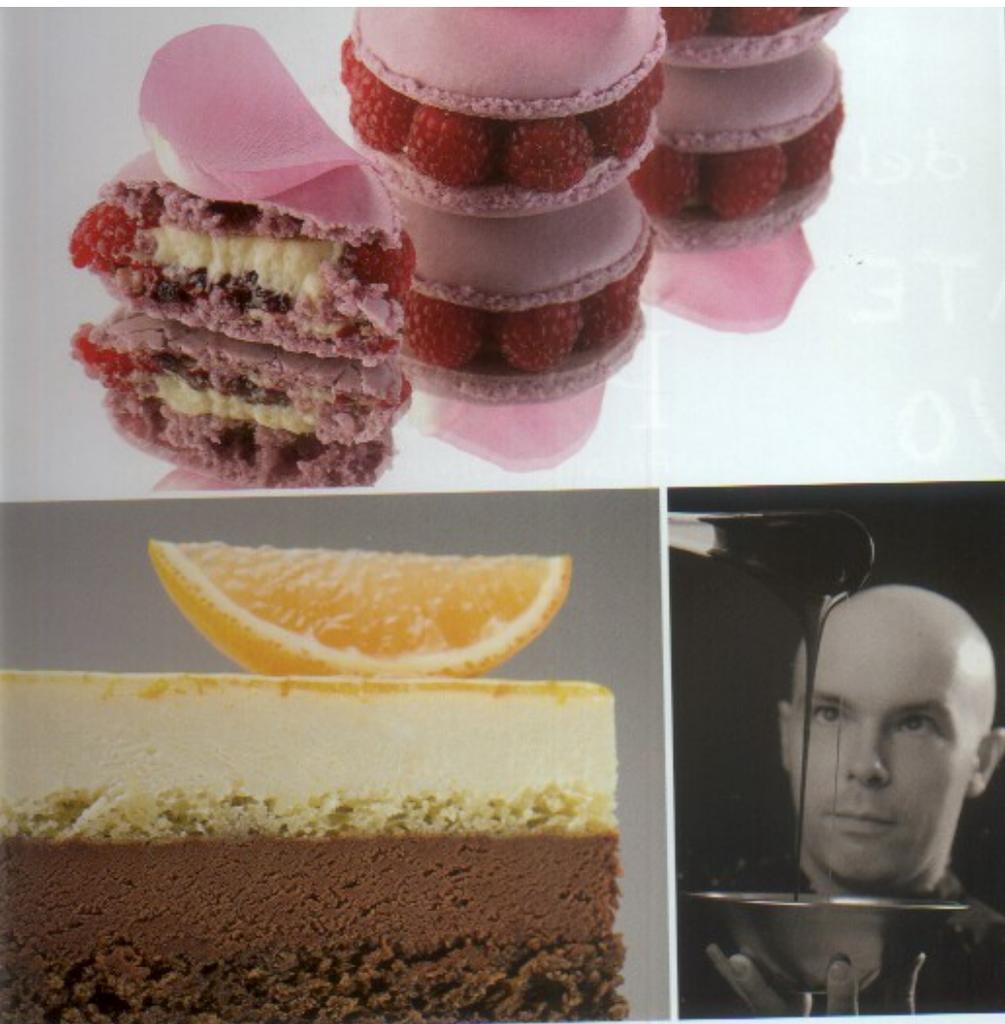
Un emprendimiento  
empresarial  
y cultural

AMAZONÍA

Paz y armonía  
a pocas horas

MAURICIO  
DÁVILA

Vocación  
y servicio



## GASTRONOMÍA DULCE

# El Broche de Oro

**A**l hablar de gastronomía dulce la asociamos directamente con postres y para los amantes de lo dulce, es sin duda el broche de oro de cualquier comida, o cualquier pretexto para acompañarlos con un buen café.

Hace tres años Cyril Prud'homme, abrió en Quito la primera Boutique de Gastronomía Dulce con una amplia variedad de: chocolates, "petits gâteaux" (pastas), "entremets" (tortas), galletas con sabores variados, helados, mermeladas y panes, los cuales se renuevan cada seis meses para deleitar y sorprender a sus consumidores.

Sin duda esta Boutique, ha cambiado el nivel de la gastronomía dulce en la ciudad, y nos ha dado la oportunidad de probar nuevos sabores, sentir nuevas texturas y asom-

brarnos de la belleza y de la gran creatividad, con las que muchas de sus piezas de chocolate son presentadas.

La diferencia entre una Pastelería y una Boutique según nos cuenta Cyril, radica en la calidad de sus productos, siendo la segunda mucho más elevada y con una presentación elegante y minuciosa.

Las Pastelerías como la Boutiques pueden compartir el estatus artesanal. Sin embargo, la calidad y la presentación de los productos es lo que las diferencia, siendo la Boutique un espacio donde hay representaciones artísticas, show y calidad más elevada que en la tradicional Pastelería. En este proceso de creatividad según Cyril, el motor es la pasión y la espontaneidad para atreverse y descubrir nuevos sabores y



*La primera Boutique de gastronomía dulce del Ecuador*

desarrollar nuevos postres, los cuales deben suplir este gran placer de comer. Cyril Boutique funciona como la alta costura, con dos colecciones al año, una en primavera-verano y otra otoño-invierno.

Para lograr productos con calidad Cyril Boutique, combina lo mejor de los insumos locales y los mejores productos importados. Su finalidad siempre es la de presentar nuevos sabores, razón por la cual la riqueza de su producto está en integrar lo mejor de diversos puntos geográficos.

Dentro de las limitaciones para abrir una Boutique de este estilo en la capital, Cyril considera como la principal desventaja la falta de apoyo a los productores artesanales, considerando la gran diferencia del proceso

# CYRIL®

artesanal el cual está siempre en constante cambio y evolución.

Por otra parte la inestabilidad del mercado no permite que se encuentren con frecuencia insumos, lo que también impide la creación y mantenimiento de productos. Un gran ejemplo es el déficit de manteca de cacao, que incide en el aumento en los precios del producto final.

El gran reto para este chef es por tanto poder presentar productos innovadores sorteando los avatares del mercado. Y su gran logro es el de posicionarse como líder en pastelería dulce. Tras años de esfuerzo y dedicación, Cyril ha empezado a cosechar su esfuerzo y recibió la condecoración al grado de "Chevalier dans



Sabores originales, presentaciones hermosas, frescura y mucha originalidad, es la propuesta de este gran Chef.

l'Ordre National du Mérite Agricole" (Caballero en la Orden Nacional del Mérito Agrícola) por parte del Ministerio de la Agricultura y Agroalimentación de la República de Francia, una distinción honorífica creada en 1883 por el entonces Ministro de Agricultura Jules Mélines en reconocimiento a los servicios prestados por la agricultura, fuente de riquezas, y para reconocer el arte culinario y la gastronomía.

Si desea conocer más sobre los productos de Cyril Boutique y aprender sobre Chocolate, próximamente, estará a la venta su nuevo libro EL CHOCOLATE que saldrá a finales de enero 2015.

Y para cerrar con broche de oro, no se pierda la nueva colección:

## "Dream on"

Inspired by Depeche Mode

Biscocho de chocolate con base de mazapán  
Mousse de chocolate con base de masa bomba

Biscocho de naranja

Bavaroise de naranja

Glaseado de naranja

(Sugerencia: servir frío)

### CYRIL BOUTIQUE

Horarios de atención:

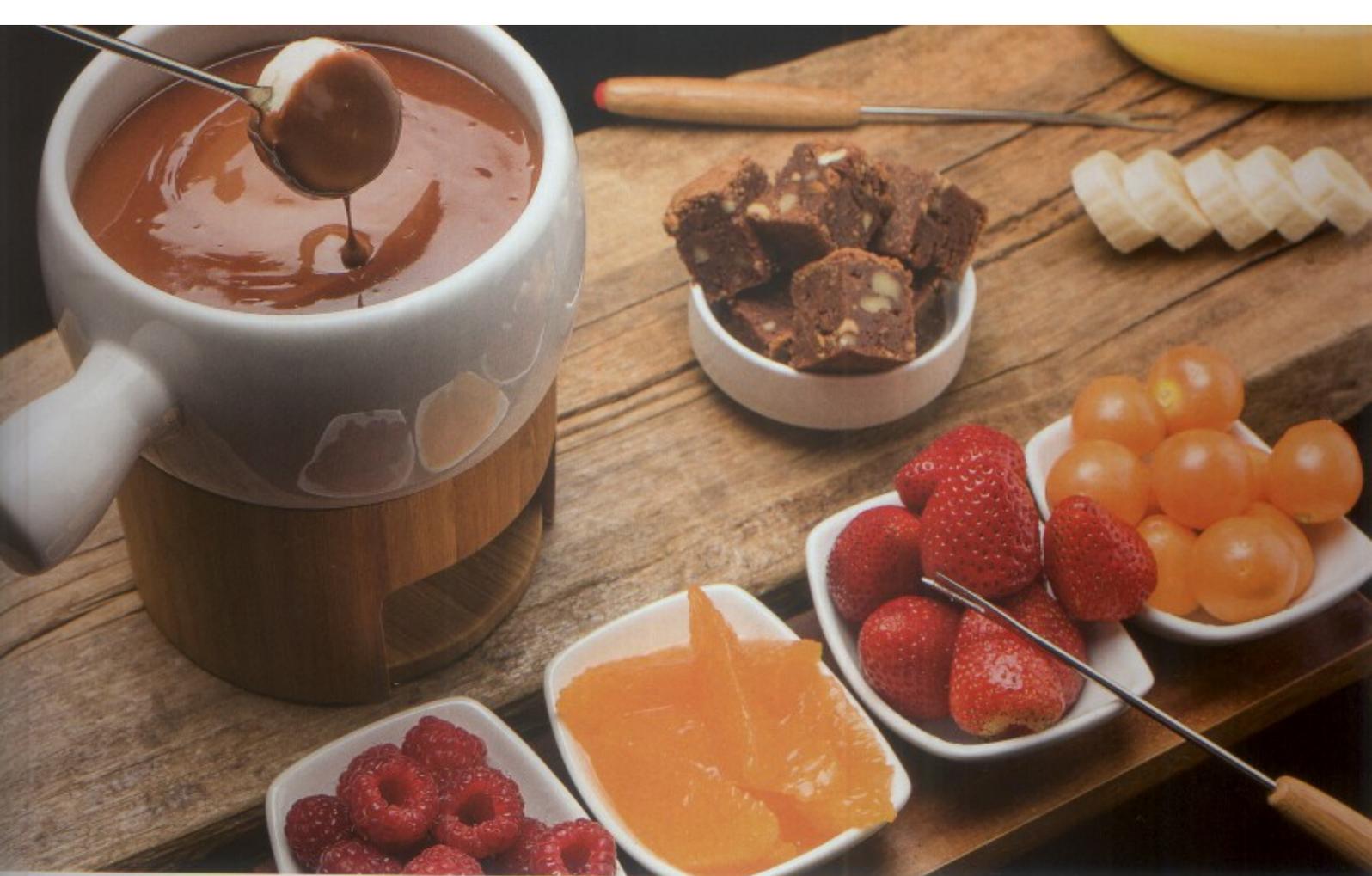
Lunes a sábado: 08h00-20h00

Domingos y feriados: 08h00-19h00

Cerrada el 25 de diciembre y 01 de enero.

Cyril Boutique  
Calle Irlanda E10-124 y 6 de Diciembre  
Quito-Ecuador.

Cyril 238, Macarons et Chocolats  
Paseo San Francisco, Av. Interoceánica  
Cumbayá - Ecuador.



# Fondue de Chocolate

8 Personas • Tiempo de elaboración: 40min

## Ingredientes:

### Ganache:

150gr Cobertura de chocolate 65% de cacao

75gr Crema de leche 35% de materia grasa

150gr Leche entera

1/2 und Vaina de vainilla (facultativo)

25gr Mantequilla sin sal

### Guarniciones:

8 und Cuadrito de Brownies de 2cm\*2cm

8 und Frutillas frescas

1 und Banano cortado en 8 rodajas

8 und Uvillas

8 und Cuadritos de cake de chocolate de 2cm\*2cm

1 und Naranja Tangelo cortada en suprema

16 und Frambuesas frescas

## Preparación:

Preparar con anticipación las guarniciones. También se puede personalizar el fondue de chocolate y utilizando frutas variadas.

**Consejo:** Para evitar que el banano se oxide es recomendable cortarlo antes de servir la fondue.

### Para la fondue, primero elaborar una ganache:

Calentar la crema de leche y la leche con las semillas de vainilla y su rama previamente cortada en dos y raspada.

Aparte, picar el chocolate y reservarlo en un recipiente estrecho y alto.

Una vez que la primera mezcla esté hirviendo, remover la rama de vainilla y verter sobre el chocolate.

Mezclar con un batidor de mano teniendo cuidado de no incorporar aire dentro de la preparación.

Acabar la mezcla con el mixer de inmersión y al final agregar la mantequilla cortada en trozos pequeños.

Verter la fondue en una olla adaptada para fondue y disfrutar sin esperar.