

Ejemplar de cortesía

# NUESTRO MUNDO<sup>®</sup>

AIR MAGAZINE

- *Edimburgo,*  
el alma de Escocia
- *Zaruma,*  
al pie del cielo
- *Deportes extremos,*  
una tendencia mundial

**Quiport**

CORPORACIÓN QUIPORT S.A.



# CYRIL®

JOYAS DE SABORES Y TEXTURAS.



Luego de la reciente inauguración de su segunda boutique “Cyril 238, Macarons et Chocolats” en el Paseo San Francisco en Cumbayá, la marca Cyril®, uno de los referentes a nivel internacional se destaca frente a la mayoría de las pastelerías y chocolaterías en América Latina por su filosofía. “¡Somos vendedores de sabores, texturas y placer!”

Pasteles de lujo, chocolates, macarrones parisinos, helados, mermeladas, panes, viennoiserie, galletas, cafés, té y chocolates calientes. Los consumidores quedarán sorprendidos de la gran oferta de productos y de los múltiples detalles que forman parte de cada preparación.

Pistacho, violeta, frutos rojos, vinagre balsámico, pimienta de Sichuan, vainilla natural, ruibarbo, rosa, té, cardamomo... el baile de los sabores nos hace viajar y nos transmiten un placer indefinible. A través de esos sabores, el Chocolate Ecuatoriano se convierte en una estrella. Una colección de chocolates finos, trufas, bocados variados, figuras de chocolate, esculturas etc... Cyril®, con su estilo parisino de lujo, se ha posicionado como la mejor chocolatería del Ecuador y entra en competencia con las más prestigiosas chocolaterías del mundo, representando a la más alta gastronomía dulce francesa.





Para esta navidad, el Chef Cyril les invita a seducir sus familiares y seres queridos con joyas de sabores y texturas que se convierten en el regalo perfecto.

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 Tonka, 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.

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

## CYRIL.

**Cyrl Boutique,**

Calle Irlanda E10-124 y 6 de Diciembre, Quito.

T: 2452-511.

**Cyrl 238, Macarons et Chocolats,**

Paseo San Francisco, subsuelo 2, Plaza del Sol, Cumbayá.

[www.cyrl-boutique.com](http://www.cyrl-boutique.com)

[www.facebook.com/CyrlBoutique](https://www.facebook.com/CyrlBoutique)