

TIRAJE 5000 NÚMERO 96
EDICIÓN ESPECIAL: DICIEMBRE - ENERO

DOLCETE

STAROCK

PVP. 5,50



> STAR WARS

HOUSTON
EL RETRATO DEL ÉXITO

UN AMANTE
SIN FACEBOOK

GUY BOURDIN
RUPTURA CON LA MODA

TORTUGA BAY
ENTRE SECRETOS DE VIAJE

CYRIL®

DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
À LA FRANÇAISE

*El chocolate es una de las
estrellas este año ya que la
propuesta reúne una amplia
colección con chocolates finos,
trufas y bocaditos.*



Cyriel Boutique, el lugar para descubrir joyas de sabores y texturas novedosas que seducirán los sentidos de familia y amigos con el regalo perfecto para esta navidad. Este año la destacada boutique de gastronomía dulce de Quito fue reconocida por la República de Francia como un referente internacional de la gastronomía dulce francesa.

Chef Cyril nos ofrece hoy una vista previa, exclusiva, de sus nuevas creaciones para la temporada navideña donde las palabras glamour, calidad, excelencia, pasión y belleza son los valores representativos de sus productos. El chocolate es una de las estrellas este año ya que la propuesta reúne una amplia colección con chocolates finos, trufas y bocaditos, sin olvidar figuras y árboles navideños de chocolate montados en varios colores.

Desde el 18 de diciembre estarán disponibles para venta los troncos navideños al estilo francés: "les bûches de Noël", con acabados precisos, finos y elegantes. Además, se podrá encontrar "Opaline": Compota de naranja amarga y maracuyá, bavaoise de praliné de avellana, bizcocho de naranja, mousse de chocolate negro, bizcocho de chocolate con base de mazapán, glaseado de chocolate, macarrones.

"Justify my love" -un bizcocho de chocolate con base de mazapán, cremoso de café y pepa de cacao, mousse ligera de chocolate blanco perfumada con pepa de tonka, nougatine de pepa de cacao, glaseado de chocolate- y "Mr. Spock" en versión navideña -crema de limón, bavaoise de praliné de





avellana, bizcocho de limón, mousse de chocolate negro, ganache de chocolate negro, cacao en polvo sin azúcar, despertarán las agradables sensaciones.

También se encontrarán productos y elaboraciones exclusivas de la navidad como el "Pain de Noël" y el "Pain d'épices" que es una especialidad de la región de Alsacia, Francia. Sin olvidar numerosos productos estrella de la Boutique como los macarrones parisinos, mermeladas, helados y panes elaborados con técnicas francesas.



Las fiestas de fin de año terminan con la Epifanía, una fiesta muy tradicional en Francia donde se comparte la Galleta de los Reyes. Cyril Boutique ofrece desde el 02 de enero del próximo año tres variedades de 'Galleta de los Reyes': La tradicional elaborada con masa hojaldre y crema "frangipan", una versión contemporánea en base de almendra, pistacho y compota de frambuesa y finalmente, una versión más achocolatada en base de crema "frangipan" y ganache de chocolate negro. Cyril Boutique el palacio de la gastronomía dulce. ☺



Cyril Boutique ofrece desde el próximo año tres variedades de 'Galleta de los Reyes'.



Calle Irlanda E10-124 y 6 de Diciembre, Quito. Tel: (593) 02 2452 511 ext. 101
 CC Quicentro Shopping, primer piso, local No 10, Quito. Tel: (593) 02 3824 016
www.cyril-boutique.com
www.facebook.com/CyrilBoutique