

número 57

# DOLCETE



Istituto italiano per il Commercio Estero

## BUGGATTI



• Cleopatra • Figuras de humo • Fellini • Toys for boys • Crónica espacial • Metrópolis de luz • A ellas • Harry Houdini • Smell



# cyril

## gastronomía dulce

**Q**uienes han trabajado con Cyril subrayan su gran conocimiento, su profesionalismo, su exigencia por “lo bueno y bien presentado”, su temperamento riguroso, su humor a veces mordaz y su forma de no tomársela muy en serio. Desde su infancia se interesa en el campo de la pastelería y de la chocolatería por convicción, pasión y debilidad por los dulces. A los 16 años entra a estudiar en la Escuela Superior De Cocina Francesa Ferrandi en París donde sigue una formación que combina el trabajo con la academia. Así se especializa en la gastronomía dulce.

Luego de este aprendizaje no pierde las ganas de aumentar sus conocimientos y se inscribe en un gran número de cursos y pasantías dictadas por grandes nombres de la pastelería y la chocolatería. Fue a golpear la puerta de grandes establecimientos para continuar su formación, y así llega a ser chocolatero en la Maison du Chocolat, responsable del puesto de tortas y pequeños dulces con sabor a chocolate en Fauchon, y luego chef chocolatero en la Maison Ladurée donde trabajó junto a Pierre Hermé.

En octubre de 2002 toma a cargo la dirección técnica y el cargo de Chef Ejecutivo de la Maison Pillon en Toulouse, en el sudoeste de Francia. Es en enero de 2006 cuando se le presenta la posibilidad de viajar. Por azares del destino se le propone dictar clases en Ecuador. Trabaja en el Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito, donde ejerce la función de Chef Chocolatero Pastelero y profesor. Allí





comparte sus conocimientos a la vez que defiende los valores gastronómicos de Francia. También Cyril es el Chef Ejecutivo y Director Creativo de la Boutique Cyril, abierta desde el mes de julio de 2011, donde presenta un nuevo concepto y una nueva tendencia de gastronomía dulce. Desde su apertura, Cyril Boutique ha logrado posicionarse como el referente en chocolatería y pastelería en América Latina y compite a la par con las mejores tiendas de este tipo en el mundo.

#### ¿Cómo nació la idea de abrir la Boutique Cyril?

Hace algún tiempo estaba con la idea de abrir un negocio en Quito. Creo que estos últimos años, el Ecuador ha vivido una explosión en la gastronomía de sal. Lamentablemente, la gastronomía dulce no había tenido el mismo desempeño. Se quedó atrás y no se había desarrollado. Además, Ecuador tiene uno de los mejores cacaoos del mundo, pero realmente no hay chocolateros que le den la importancia que el chocolate tiene en Francia o Suiza. Cyril Boutique es un logro, y hemos elevado de manera notable el nivel de la gastronomía dulce en Ecuador y América Latina, a la vez que estamos creando una nueva tendencia. Por todo esto tengo que agradecer a Mauricio Cepeda y Santiago Gangotena por compartir conmigo el placer de lo bueno y lo bello, así como el amor a la gastronomía dulce.

#### ¿Cuál es la idea de este nuevo concepto y por qué su negocio se califica como una Boutique?

En Cyril Boutique, "Calidad, Sensualidad, Glamour, Arte y Design" son nuestras cinco palabras de honor. Los consumidores pueden encontrar productos de alta calidad, frescos, equilibrados y sanos, además de ser elaborados con técnicas francesas. Entre cálido y moderno, acompañado de un fondo de música electropop, con diseños novedosos, hemos reproducido un ambiente, un servicio y una atención al cliente de tipo parisino. La noción de "boutique" viene de la cultura gastronómica francesa.

En Francia vamos a comprar chocolates y pasteles como si fuéramos a comprar un reloj o un anillo en Cartier. Los franceses dan mucha importancia a la gastronomía dulce y en general a los trabajos manuales. Pienso que la gastronomía dulce (pasteles, chocolates, helados...) aporta el toque final de la comida, como la última escena de una obra de teatro. Tiene que ser perfecto, no solamente en el equilibrio de lo que vamos comer, sino también en la presentación y el servicio. Otro aspecto que nos caracteriza como boutique es la manera de exhibir nuestros productos internamente y hacia la calle con dos vitrinas grandes. Recordemos que uno de los encantos de la ciudad de París, es poder admirar los productos de las



# CYRIL®

CYRIL



boutiques paseándose por la calle. Según la época del año, la atracción cambiará. Por ello y para reforzar el concepto de boutique, funcionamos de igual manera que la moda de alta costura, con dos colecciones al año, una en otoño-invierno y la otra en primavera-verano.

#### ¿Qué tipo de productos ofrece la Boutique Cyril?

Actualmente estamos en la colección otoño-invierno 2011/2012. Invito a los amantes del "Placer Dulce" a venir y descubrir nuevos sabores, texturas y sensaciones. Contamos, entre otros, con: Baguette y Pain de Campagne de tradición francesa, Croissant de nuez, Croissant de almendra, Pan azteca, Pain aux raisins. En pasteles contamos con productos como Diversión, Mr. Spock, French-Kiss, Chocolate fever, Don't wait for me. En helados tenemos sabores naturales, Macarons Parisinos (de rosa, castaña y chocolate, aceite de oliva y vainilla, café y anís). Además, tenemos mermeladas y nuestra increíble gama de chocolates, trufas, bombones finos y bocados como la "Roca", tabletas y figuras de chocolates que cambien según la temporada del año. A finales de febrero, la Boutique Cyril presentará su nueva colección primavera-verano 2012, cambiando del 40 al 50% de sus productos.

#### ¿Qué van a poder encontrar sus clientes para esta Navidad?

Como para cada temporada del año, intentamos hacer nuevas propuestas. Para este año hemos desarrollado un nuevo Cake de viaje especial para Navidad (a base de frutos secos, especias navideñas y banano), y una barrita a base de mazapán y masa de especulas. También desde el 17 de diciembre aparecerán nuestras variedades de troncos navideños modernos. Uno de estos, con un acabado diseño en forma de sofá, tendrá edición limitada y se puede reservar desde ahora. Luego de Navidad, festejaremos la Epifanía, ocasión para compartir la Galleta de los Reyes. Cyril Boutique ofrecerá desde el 2 de enero de 2012 la tradicional Galleta de los Reyes Francesa. Esta preparación es elaborada a base de masa de hojaldre y crema de almendra y encierra una "pepa" (figura de porcelana). Para este año, ofrecemos a los consumidores dos colecciones de "pepas": *Los platos contemporáneos* y *Harry Potter y el prisionero de Azkaban*.

## Moelleux de chocolate y almendra

### 8 Personas

166 g	Chocolate amargo Cyril Selection
80 g	Mantequilla sin sal
160 g	Azúcar común
4 uni	Huevos enteros
32 g	Harina
100 g	Polvo de almendra fino

A "baño-maría", o con la ayuda del microonda, fundir el chocolate. Una vez fundido, añadir la mantequilla y mezclar bien.

Separar las yemas de las claras de huevos. En un tazón, mezclar con un batidor de mano las yemas con el azúcar hasta obtener una masa bien suave, ligeramente blanqueada.

Añadir el chocolate fundido con la mantequilla, luego los polvos (harina y polvo de almendra) previamente cernidos juntos.

Batir la claras de huevos a punto de nieve. Añadir primero un cuarto mezclando bien y luego el restante mezclando en forma envolvente.

Verter la masa en un molde para pastel (20cm de diámetro x 5cm de altura), previamente engrasado y enharinado. Hornear a 170°C durante 25 a 30 minutos.

Consejo: el interior del pastel debe quedar suave, la temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado.

Dejar enfriar antes de desmoldar. Este postre sencillo puede comerse a cualquier momento del día y estar acompañado de crema inglesa de vainilla, crema Chantilly, frutos rojos frescos o helado a su gusto. ♡

