

N.º 12

AGOSTO

2019

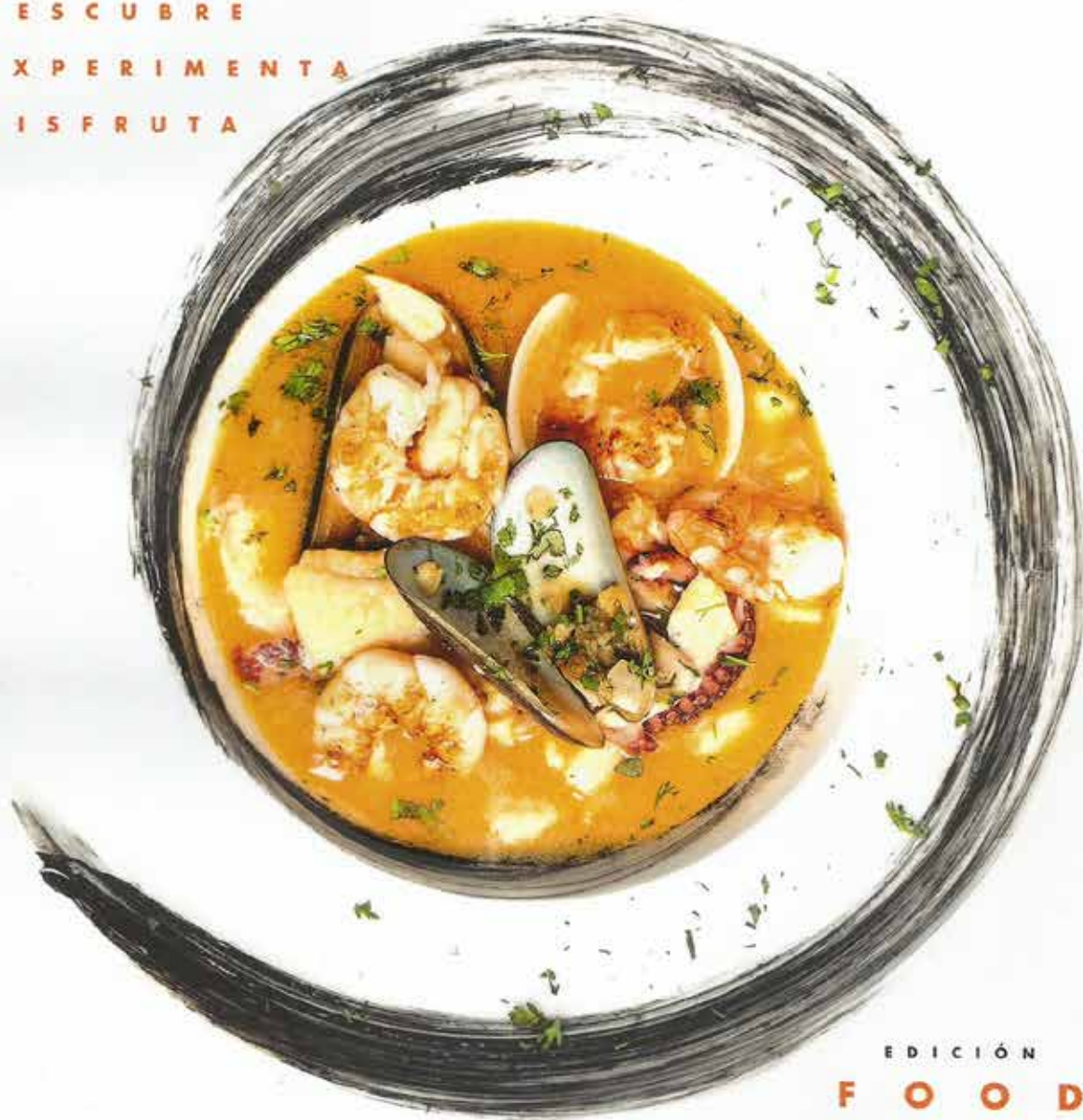
siente

T A M E M A G A Z I N E

DESCUBRE

EXPERIMENTA

DISFRUTA



EDICIÓN
F O O D

tame 

LA OBSESIÓN POR EL GUSTO, EL PLACER Y LA BELLEZA

ES INQUIETO Y CREATIVO. EL CHEF PASTELERO CYRIL PRUD'HOMME ABRE LAS PUERTAS DE SU COCINA, UNA EXPERIENCIA SENSORIAL EN LA QUE EL DELEITE ESTÁ GARANTIZADO.

Los bombones y las piezas de repostería son obras únicas, delicadas y glamorosas que encuentran un perfecto equilibrio y amalgaman de forma prolija mezclas, aromas y texturas. Se trata de una puesta en escena espectacular que revela la personalidad minuciosa y exigente de su autor: Cyril.

Esta sinfonía de sabores varía cada seis meses con una nueva colección concebida y elaborada con el perfeccionismo que solo un amante de la gastronomía dulce puede tener. Tabletas, trufas, mazapanes, pralinés, macarrones, glaseados, bizcochos, mousses, merengues... Ningún paladar se resiste a esta tentación.



VARIEDADES DE BOCADITOS

Para cualquier evento o fiesta, estas delicadezas son ideales para compartir momentos de alegría con tus familiares y amigos.



MR. SPOCK JUNIOR

No te pierdas de este mousse de chocolate con base de ganache, acompañada de macarrón de praliné de avellana y bizcocho de chocolate mojado con almíbar de Cointreau. Un ganache de chocolate negro con 58% de cacao.



MISS ÉLISA

Un bizcocho 'Jaconde' de dos colores, que contiene mousse y confit de frutos rojos con un glaseado de frambuesa. Todo esto con frutos rojos frescos sobre él.

YOU ARE MY HIGHT

Masa 'sucré' con bizcocho de chocolate semicido y mermelada de limón y jengibre. Esto sobre una crujiente de praliné de avellana, acompañado de crema ligera de limón y avellana. Un poco de ajonjolí tostado y láminas de chocolate le dan al toque final.



ISPAHÁN

Un bizcocho macarrón con crema *mousseline* perfumada con esencia natural de pétalos de rosas, acompañado de lichis y frambuesas frescas. Un postre que se sugiere servirlo frío.

BELCANTO

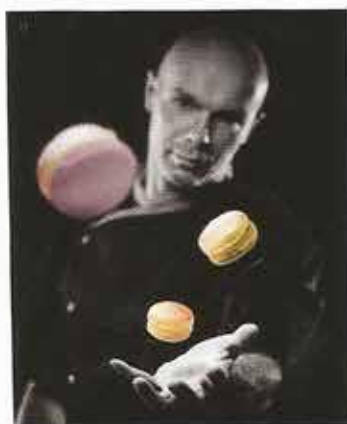
Un bizcocho de chocolate con base de mazapán con *confit* de frutilla, frambuesa, mora y mortiño. Todo esto acompañado de un cremoso de vainilla, y *mousse* y glaseado de chocolate.



CYRIL PRUD'HOMME

Desde su infancia, Cyril se rodeó de la pastelería y de la chocolatería por convicción, pasión y debilidad por los dulces. Amante de esta carrera, a los 16 años ingresó a la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi, de París. Fue chocolatero en la Maison du Chocolat, responsable del puesto de tortas y pequeños dulces sabor a chocolate en Fauchon, chef chocolatero en la Maison Ladurée, entre otros. En octubre de 2002 asumió la dirección técnica y el cargo de chef ejecutivo de la Maison Pillon en Toulouse, en el sur de Francia.

Cuatro años después, llegó con una propuesta para enseñar en Ecuador. Así, trabajó en el Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito. En septiembre de 2009, creó su propia marca y dos años más tarde, abrió las puertas de Cyril Boutique, especializada en chocolatería, pastelería, heladería y panadería. Cyril ofrece un nuevo concepto de gastronomía dulce, que se destaca por combinar arte, diseño, glamour y moda. Un juego de sabores y texturas que lo posicionó como un referente.



www.cyril-boutique.com
 Facebook Cyril Boutique
 Instagram cyrilboutique_officielle