

---

COLLECTION  
ELEVEN PLEASURES  
AUGUST 2017

---



LIMITED EDITION

CYRIL®

## EDICIÓN LIMITADA AGOSTO 2017

Viaje al final del exótico, Cyril Boutique les invita a descubrir mezclas de sabores exóticos disponibles solamente durante el mes de agosto 2017:

### **"BASIL"** (*petit gâteau/pequeña pasta*)

- Bizcocho de chocolate con base de mazapán
- Cremo de albahaca
- Bavaroise de chocolate con leche,
- Glaseado de chocolate

*Sugerencia: sacar del frío veinte minutos antes de servir.*

### **"PASSION FRAMBOISE"** (*petit gâteau/pequeña pasta*)

- Bizcocho de coco
- Compota de maracuyá y naranja
- Mousse de frambuesa
- Glaseado de frambuesa

*Sugerencia: servir frío.*

### **"PLAISIR DES ÎLES"** (*petit gâteau/pequeña pasta*)

- Bizcocho de coco
- Compota de mango y maracuyá
- Mousse ligera de coco
- Glaseado de vainilla.

*Sugerencia: servir frío.*



### **"TRÓPICO"** *(disponible en torta y pequeñas pastas)*

- Bizcocho de limón verde
- Duraznos
- Mousse de mango
- Mousse ligera de coco
- Glaseado de cítricos.

*Sugerencia: servir frío.*

### **C'EST UNE BELLE JOURNÉE...** *(petit gâteau/pequeña pasta)*

- Macarrón
- Crema mousseline perfumada con esencia natural de flor de violeta
- Compota de frutos rojos
- Frambuesas frescas

*Sugerencia: servir frío.*

### **"MILLE-FEUILLE AFTER"**

- Masa hojaldre
- Crema ligera de maracuyá
- Bizcocho "Joconde" (almendra)
- "Confit" de ruibarbo y frutilla con acentos de clavo de olor.

*Sugerencia: servir frío.*



### **"TARTELETTE "HERE WITH ME""**

- Masa azucarada
- Bizcocho de naranja
- Crema de naranja
- Glaseado de naranja
- Naranja enconfitada
- Naranja en suprema

*Sugerencia: servir frío.*

### **"TARTELETTE ÉXOTIQUE"**

- Masa azucarada
- Compota de frambuesa
- Bizcocho de limón
- Crema exótica
- Glaseado de limón y maracuyá

*Sugerencia: servir frío.*

### **"TARTELETTE KAMILA"**

- Masa azucarada
- Crema de limón
- Bizcocho de limón
- Naranja en suprema
- Duraznos y frambuesas frescas
- Merengue Italiano de limón

*Sugerencia: servir frío.*

### **"TRES LECHES INFINIMENT CITRON"**

- Bizcocho "Cuchara"
- Salsa tres leches de limón
- Crema ligera de limón
- Virutas de chocolate blanco.

*Sugerencia: servir frío.*

### **"TRES LECHE INFINIMENT ORANGE"**

- Bizcocho "Cuchara"
- Salsa tres leches de naranja
- Crema ligera de naranja
- Virutas de chocolate negro 70% de cacao origen Ecuador

*Sugerencia: servir frío.*

### **"TARTE TROPÉZIENNE"** *(disponible en torta y pequeñas pastas)*

- Especialidad de la ciudad de Saint-Tropez. Es una torta elaborada en base de masa brioche cortada en dos y rellena con una crema ligera perfumada con vainilla natural.

*Sugerencia: servir frío.*



# AVAILABLE IN SEPTEMBER ONLY

THE ESSENCE OF ALL ART  
IS TO HAVE PLEASURE  
IN GIVING PLEASURE

- DALE CARNEGIE -



LES SAVEURS  
D'AUTOMNE

---

COLLECTION  
ELEVEN PLEASURES

---