

LO ÚLTIMO EN gastronomía

Escriben: C. S. VARELA y R. SANTAMARÍA

¿Quedamos a merendar?

Los locales de moda para **tomar o comprar pan y dulces** deliciosos. ¿Instrucciones? ¡prohibido contar calorías!



París

PÂTISSERIE CARL MARLETTI Repostería de autor

En el dulce atelier del que fue jefe pastelero del **Café de la Paix**, todo es exquisito.

Encontrarás la última versión de la repostería francesa de calidad. Aromáticos macarons de frambuesa, limón o café, **deliciosos postres en pequeños vasos**-tres chocolates, panacota, tiramisú... - y creaciones propias como *Le dôme noir*, chocolate negro relleno de crema de vainilla sobre una

galleta de nueces. **¿Su toque personal?** Mezcla como nadie lo crujiente y lo cremoso.

Nos encantan... Las **confituras caseras de piña y jazmin** o mango y chocolate blanco.

¿Cuándo ir? En primavera, para saborear su famoso **milhojas de frambuesas y vainilla** en una de las mesas de fuera, frente a la plaza Saint-Médard.

Desde 6 €.
51, Rue Censier.
Tel: 01 43 31 68 12.
www.carlmarletti.com



TELVA 163