



la compagnie des desserts

Nouveautés de La Compagnie des Desserts au SIRHA 2019

Contact : Stéphanie Fressard
+33 (0)6 12 08 01 59

stephany.fressard@compagniedesdesserts.com



130 saveurs de glaces classiques et originales à déguster sur notre stand 3D61 !!!

Vous allez être SURPRIS 😊, ÉTONNÉ 😲 VOIRE ÉMERVEILLÉ 😍 !!!

En effet, vous allez découvrir, en avant-première,
notre vitrine de fabrications sur mesure
avec **plus de 36 saveurs originales et totalement givrées**
(écrevisse, asperge, bacon, roquefort, framboise litchi,...) !!!

Invitation
AU SIRHA 2019

Retrouvez-nous
sur le stand 3D61

Du 26 au 30 janvier 2019
EUREXPO - Lyon (France)



Nouveautés de La Compagnie des Desserts
au SIRHA 2019 - stand 3D61

*Découvrez la plus grande variété de
glaces Vanille jamais exposée au Sirha*



Nos crèmes glacées à la vanille sont une invitation à la gourmandise et au voyage. Confectionnées à partir de gousses récoltées aux quatre coins du monde, leurs différentes origines apportent à chacune des spécificités aromatiques et gustatives.



 *Vanille aux
deux vanilles*
par Philippe Urraca

- Recette inédite de chef pour les chefs !
 - Deux vanilles caractéristiques :
la fleurie Tahitensis (Tahiti) et la
boisée Planifolia Bourbon (Madagascar)
 - Glace au lait frais

Vanille Tahitensis de Tahiti

- Goût rond et équilibré
- Arômes de pruneaux et d'anis
- Glace au lait frais





Nouveautés de La Compagnie des Desserts au SIRHA 2019 - stand 3D61

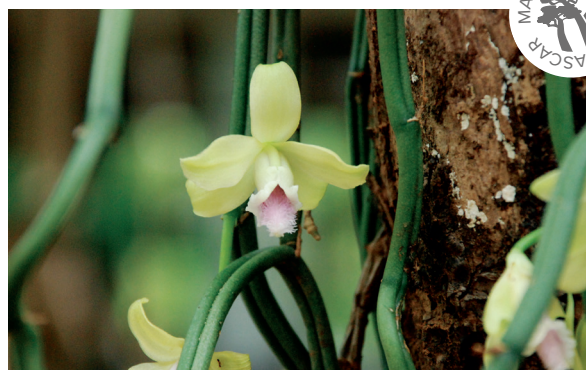


Vanille Tahitensis de Papouasie-Nouvelle-Guinée

- Goûts fruités, boisés et poivrés
- Notes de pain d'épices et de noix grillées
 - Glace au lait frais

Vanille Planifolia Bourbon de Madagascar

- Parfums boisés avec de fortes notes de cacao
- Infusion réalisée à partir d'une extraction pour conserver le meilleur de la gousse
- Glace au lait frais



Vanille Pompona du Mexique

- Notes chaudes de balsamique et de réglisse
 - Ensemble beurré et floral
 - Glace au lait frais

Vanille façon crème anglaise

- Glace aux œufs
- Saveur authentique de crème anglaise





Nouveautés de La Compagnie des Desserts
au SIRHA 2019 - stand 3D61

*Les nouvelles créations glaces
de Philippe Urraca,
Meilleur Ouvrier de France*



Imaginées et signées par le Meilleur Ouvrier de France, **Philippe Urraca**, ses recettes uniques ont été pensées pour des chefs et réalisées à partir d'une sélection d'ingrédients d'exception. Ces 4 nouveautés viennent compléter sa gamme : Café blanc d'Ethiopie et Vanille aux 2 vanilles.



Chocolat chaud

Toute la saveur du chocolat chaud dans une glace au lait frais grâce à l'association du chocolat noir et du chocolat au lait. Cette saveur régressive vous rappellera le chocolat chaud de votre enfance.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 2,5 L
Conditionnement : x 1 bac
DLUO : 12 mois



Nouveautés de La Compagnie des Desserts au SIRHA 2019 - stand 3D61



Chocolat lait passion *Mod'*

Justement dosé, le fruit de la passion apporte une légère note d'acidité qui vient sublimer la glace au lait frais chocolat au lait, couverture Jivara de Valrhona.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C

Poids : 2,5 L

Conditionnement : x 1 bac

DLUO : 12 mois



Riz au lait *Mod'*

Une recette régressive inspirée d'un dessert incontournable au lait frais avec des inclusions de grains de riz pour apporter de la texture. Le riz au lait est une préparation à la vanille cuite au four et fabriquée par un artisan local dans l'Aude. Le riz reste moelleux même dans la crème glacée !

Fiche technique

Température de conservation : -20°C

Poids : 2,5 L

Conditionnement : x 1 bac

DLUO : 12 mois



Tarte aux deux citrons *Mod'*

Cette glace, riche en œufs, rappelle la crème citron avec son jus de citron jaune. Elle est sublimée par les notes florales et intenses de citron vert. Enfin, les inclusions gourmandes de crumble croustillant façon tarte au citron apportent du relief en bouche. Cette glace laisse un réel bon souvenir !

Fiche technique

Température de conservation : -20°C

Poids : 2,5 L

Conditionnement : x 1 bac

DLUO : 12 mois



Nouveautés de La Compagnie des Desserts
au SIRHA 2019 - stand 3D61

Les nouvelles saveurs BIO



17 saveurs BIO

Lancées en 2009

3 nouvelles saveurs originales



1. Yaourt au lait de brebis
2. Yaourt au lait de brebis
à l'infusion de gousses Vanille
Bourbon

Ces 2 glaces sont réalisées avec de la crème de brebis BIO, de façon à faire ressortir la saveur naturelle du lait de brebis. Le lait de brebis provenant d'un cheptel en France, a une saveur brute, sans aucun artifice, pour les puristes. Ces 2 glaces à la texture onctueuse s'associent avec tous les types de composition. Idéal pour les restaurateurs !

Fiche technique

Température de conservation : -20°C

Poids : 2,5 L

Conditionnement : x 1 bac

DLUO : 12 mois

Mandarine de Sicile



Avec ses 57% de jus de mandarine, ce sorbet déclenche une véritable explosion en bouche. On retrouve donc tout le soleil et le caractère méditerranéen de la Sicile dans un sorbet avec des nuances fruitées, amères et acides.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C

Poids : 2,5 L

Conditionnement : x 1 bac

DLUO : 12 mois





la compagnie des desserts

Nouveautés de La Compagnie des Desserts
au SIRHA 2019 - stand 3D61

NOMINÉ
GRANDS PRIX
SIRHA
INNOVATION
2019

Les nouvelles saveurs Vegan



4 saveurs Vegan

Certifiées par la Vegan Society en 2018

2 nouvelles saveurs



Glace Vanille
à l'infusion de gousses Bourbon



Pour développer nos glaces véganes, nous avons cherché la meilleure formule. En effet, ce pourrait être simplement de supprimer le lait dans le produit mais l'équation est plus compliquée pour garder un saveur agréable en bouche et une texture lisse, onctueuse et facile à travailler. En intégrant de l'huile de coco BIO et du sucre BIO ainsi que des protéines végétales, nous avons respecté tous nos pré-requis et proposons 1 saveur de glace Vanille à l'infusion de gousses Bourbon «vegannement bonne» !

Fiche technique

Température de conservation : -20°C

Poids : 2,5 L

Conditionnement : x 1 bac

DLUO : 12 mois



Sorbet Framboise



Certifiée par la Vegan society, le sorbet Framboise Vegan offre une nouvelle expérience gustative 100% végétale ! Notre savoir-faire de glacier depuis 1963 associé à notre créativité, nous ont permis d'élaborer un sorbet au bon goût de framboise ! Sa texture lisse et onctueuse et sa gourmandise vous surprendront. Un sorbet « vegannement bon » !

Fiche technique

Température de conservation : -20°C

Poids : 2,5 L

Conditionnement : x 1 bac

DLUO : 12 mois



Nouveautés de La Compagnie des Desserts au SIRHA 2019 - stand 3D61

Les nouvelles saveurs du monde



Patate douce violette du Japon

La patate douce violette est une saveur très courante en Asie et pourtant rare en Europe !

La purée de patate douce violette provient directement du Japon, sa couleur est naturelle et ce féculent est riche en vitamine A. La saveur est typique de la patate douce et se mariera merveilleusement bien avec des saveurs exotiques.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 2,5 L
Conditionnement : x 1 bac
DLUO : 12 mois



Baies d'Açaï du Brésil

Ce fruit possède une multitude de propriétés : antioxydant, riche en vitamines et apport énergétique avec des vertus médicinales pour la digestion et la tension.

Avec 20% de jus d'açaï, une belle coloration naturelle et une saveur inimitable vous plongeront au cœur de l'Amazonie. Une saveur à découvrir absolument !

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 2,5 L
Conditionnement : x 1 bac
DLUO : 12 mois



Nouveautés de La Compagnie des Desserts
au SIRHA 2019 - stand 3D61

Les créations pâtisseries





Nouveautés de La Compagnie des Desserts
au SIRHA 2019 - stand 3D61

Les nouvelles créations pâtisseries
de Philippe Urraca,
Meilleur Ouvrier de France



Carré chocolat



Sablé pur beurre, ganache chocolat 70%, croustillant chocolat, finition sablé et pistache hachée. La gourmandise au carré avec 3 saveurs, 3 textures et 3 reliefs en bouche. Une création unique prête à servir qui laissera un souvenir impérissable aux clients !

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 85 g - taille : 7 x 7 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24°C à 4°C
DLUO : 12 mois



Succès praliné

Le Succès praliné est une variante de la pâtisserie appelée «Le Russe». Il porte parfaitement son nom car il est si simple d'avoir du succès avec ce dessert gourmand, moelleux et à base de praliné et de noisettes. Philippe Urraca nous propose une recette fidèle et gourmande : biscuit dacquoise à la noisette et à l'amande, crème noisette praliné onctueuse et décor noisettes.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 75 g - diamètre : 8 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois

Nouveautés de La Compagnie des Desserts
au SIRHA 2019 - stand 3D61

Les créations pâtisseries réduites en sucre

**30% de sucre en moins
par rapport
à la recette originale**

Mousse au chocolat «réduit en sucre»



Cette mousse au chocolat « réduit en sucre » est une mousse sans ajout de sucres. Le seul sucre présent est celui qui se trouve dans le chocolat 50%. Le bon goût du chocolat séduira les gourmands qui apprécieront également la légèreté et finesse de la mousse. En verrine de 7 cm de diamètre, la mousse au chocolat « réduit en sucre » tient dans la main et est idéale pour une consommation nomade en fin de repas ou pour une pause gourmande.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C

Poids : 70 g - diamètre : 7 cm

Conditionnement : x 15

Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C

Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C

DLUO : 12 mois

Mi-cuit «réduit en sucre»



Le mi-cuit « réduit en sucre » est un mi-cuit sans ajout de sucres. Le seul sucre présent est celui qui se trouve dans le chocolat 50%. Le bon goût du chocolat séduira les gourmands. La recette reste authentique à base de chocolat 50% et de beurre, appareil coulant à cœur.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C

Poids : 90 g

Conditionnement : x 23

Mise en œuvre : décongélation 30s à 800W

Durée de vie résiduelle : 5j à 4°C

DLUO : 12 mois



Nouveautés de La Compagnie des Desserts au SIRHA 2019 - stand 3D61

Les babas —

Authentiques babas, élaborés
à partir d'une pâte levée dans
notre atelier

17 variétés différentes déclinées en saveur, taille et forme
3 nouveautés



Babanettone

Baba panettone aux fruits confits (cubes d'orange et raisins) imbibé de sirop de rhum

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 130 g - Conditionnement : x 16
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C
DLUO : 12 mois



Baba mignon Café Chocolat

Baba mignon aux éclats de chocolat, imbibé d'un sirop de café.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 130 g - Conditionnement : x 15
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C
DLUO : 12 mois



Baba parisien

Baba savarin au rhum, crème moelleuse avec des cubes d'orange confite, meringue flambée.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 125 g - Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C
DLUO : 12 mois



Nous fabriquons des glaces et des pâtisseries. Nos métiers nous conduisent à trouver des solutions pour les professionnels de la restauration provenant d'univers différents : restaurateurs, traiteurs, hôteliers, spécialistes de la vente à emporter, boulangers et pâtisseries.



FABRICANT DE GLACES

- Artisan glacier depuis 1963

Fabrication de glaces dans un atelier artisanal au cœur des Corbières dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.

- 2500 recettes de glaces et sorbets

Des glaces «comme si vous les aviez faites dans votre cuisine» inspirées des saveurs d'épices, d'aromates, de fruits frais et de produits des régions ou du monde.

- 1500 créations sur-mesure / an

Plus de 1 500 fabrications sur-mesure produites pour des restaurants qui nous confient le soin de réaliser leurs idées les plus originales (crevette, gorgonzola, bière brune, gaufre,...).



FABRICANT DE PATISSERIES

- Philippe Urraca

Ce grand chef pâtissier supervise les créations et développements de notre équipe de glaciers et pâtisseries passionnés et expérimentés.

- 4 ateliers de production

Chaque atelier est spécialisé dans un type de pâtisseries : de la pure tradition pâtissière française aux pâtisseries anglo-saxonnes...

- 630 références de pâtisseries

Un catalogue de pâtisseries qui permet de répondre aux besoins de nos clients en créant des gammes innovantes et créatives.

- 300 créations sur-mesure / an



NOTRE EXPERTISE DU PAIN



- Pain-Petifour, boulanger partenaire privilégié

Depuis 2008, La Compagnie des Desserts distribue exclusivement « Le pain des chefs ».

- 57 références de pains de qualité

Choix minutieux des matières premières, levain maison, farine T110 riche en fibres.

- Label Origine France Garantie

Obtenu en 2016 pour son engagement à défendre le patrimoine culturel national.



“Donner du plaisir au dessert”