la compagnie des desserts

Nouveautés

Automne-Hiver 2020/21

Contact : Stéphany Fressard
+33 (0)6 12 08 01 59
stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

Les créations glacées

la compagnie des desserts

Les créations glacées

POTIRON D'HALLOWEEN

Inspirée de la recette américaine de la tarte au potiron (Pumpkin Pie), cette nouveauté s'inscrit parfaitement dans la saison automne-hiver. En effet, il s'agit d'une **crème glacée au potiron** (17%) à la fois onctueuse, crémeuse et délicieusement **parfumée aux chaudes épices d'automne (cannelle, muscade, anis et gingembre).**

Pour rappel, **le Pumpkin pie** est un dessert traditionnel consommé en automne et au début de l'hiver, plus particulièrement pendant Thanksgiving et Noël aux États-Unis et au Canada.

IDÉES RECETTE :
En coupe glacée, dans un plat sur un gibier ou dans une soupe de marron, cette crème glacée donnera du frisson et de l'émotion.

RECETTE DE PHILIPPE URRACA :
Coupe glacée avec la crème glacée au Potiron, sorbet Orange, tuile cacao orange, déco : carottes confites aux zestes d'orange, chantilly yaourt et sauce chocolat.

Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Conditionnement : Bac 2,5 L
DLUO : 12 mois

la compagnie des desserts

NOUVEAUTÉS AUTOMNE-HIVER 2020/21

Les créations glacées

CASSATE À PARTAGER

Cette bande glacée à partager égaiera merveilleusement les tables de fin d'année ! La recette venue de Sicile est simple, parfumée, pleine de relief et colorée : **crème glacée au Kirsh parsemée d'inclusions de fruits confits multicolores artisanaux** provenant d'un Maître Confiseur.

Le restaurateur ou traiteur pourra adapter la taille des portions ainsi que personnaliser le dessert avec des meringues ou des fruits confits. Un produit au coût maîtrisé sans perte pour nos clients.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 1,9 kg - dimensions : 32 x 9 x 5,5 cm
Conditionnement : x 34
DLUO : 12 mois

LINGOT COCO

Après le lingot praliné et le lingot cacahuète, nos clients restaurateurs pourront proposer une nouvelle saveur, cette année : le Lingot coco !

Le lingot coco est un **Bounty» glacé artisanal** au look moderne et gourmand ! Le lingot est composé d'une crème glacée à la noix de coco et d'une coque chocolat au lait. Il est moulé et enrobé à la main avec une préparation chocolat au lait réalisée dans notre atelier dans laquelle on incorpore la coco râpée. Le lingot s'adresse à tous les gourmands de 7 à 77 ans et trouve sa place dans tous les segments de la restauration à table.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 90 g - dimensions : 9 x 4 x 3 cm
Conditionnement : x 34
DLUO : 12 mois

La création festive

La création festive

BÛCHETTE FRAMBOISE NOUGAT

L'an dernier, le service R&D de La Compagnie des Desserts s'était lancé le défi de proposer une **bûche ultra design** !

- *Une bûche qui a un effet "Waouh !"*
- *Une bûche qui bouscule tous les codes de la gastronomie pour la fin d'année.*
- *Une bûche tellement originale que les clients pourraient la proposer à la carte toute l'année.*

Pour concevoir sa forme originale de chaîne de montagnes, notre service R&D s'était entouré de Baptiste Massé, designer 3D et créateur d'effets visuels numériques pour la publicité. La forme a ainsi été créée par ordinateur avant d'être imprimée en 3D, puis moulée.

Outre la particularité de son design, son originalité provient aussi de sa recette. Après la bûche agrumes kalamansi l'année dernière, notre chef pâtissier a imaginé, **cette année, une nouvelle recette, à la fois, gourmande, légère et raffinée.**

Les clients apprécieront le juste équilibre des saveurs entre l'acidité et la fraîcheur de la **compotée de framboises** contrebalancée par le sucre de **la mousse chantilly miel nougat**.

Les différentes textures apporteront du relief en bouche entre le **mœlleux du biscuit amande,** l'onctuosité de la mousse chantilly et le craquant de la **coque de chocolat au lait.**

Avec cette création au look et à la recette atypiques, les chefs auront envie de la proposer toute l'année pour le plus grand plaisir de leurs clients.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 90 g - taille : 14 cm - Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24°C à 4°C - DLUO : 12 mois

Les créations pâtissières

la compagnie des desserts

Les créations pâtissières

COMME AU CINÉMA

Inspiré du souvenir du pop-corn sucré et du bâtonnet de glace enrobé de chocolat que l'on dégustait devant un bon film au cinéma, nos pâtissiers ont imaginé cette innovation gourmande : «Comme au cinéma» !

On y retrouve donc tous les ingrédients déclenchant ce souvenir régressif : **mousse de riz au lait, sablé petit beurre, praliné au pop-corn, enrobage chocolat au lait et amandes.**

Avec **ce dessert à l'assiette trompe l'œil**, nous souhaitons une bonne séance à tous les gourmands.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 90 g - taille : 14 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24°C à 4°C
DLUO : 12 mois

BOULE ROCHER NOIX DE PÉCAN

Et si on mettait la boule de Noël sur un piedestal ? Avec un visuel élégant, l'excellence du dessert est dans l'assiette en cette fin d'année.

Et si la gourmandise était à l'honneur ? Avec une recette tout chocolat agrémentée de fruits secs, la boule rocher noix de pécan apporte du bonheur dans l'assiette : **cœur au praliné pécan, mousse chocolat noir 60%, enrobage chocolat au lait et noix de pécan et biscuit brownies chocolat.**

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 85 g - dimensions : Ø 5,7 - H 5,5 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24°C à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtissières

MOKA

Les amateurs de café devraient fondre de plaisir devant cette *version moderne et revisitée de la pâtisserie moka café !*
Son look très élégant tient en partie à sa **guimauve au café** surplombant un palet de **biscuit café croustillant grué de cacao et café recouvert d'un glaçage chocolat au lait et amandes torréfiées.**

Mélange amer, suave et sucré, ce grand classique de la pâtisserie aura de l'allure dans un banquet, un séminaire ou pour un dessert à l'assiette.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 95 g - Dimensions : Ø 5,5 - H 4 cm
Conditionnement : x 20
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois

ENTREMET AUX TROIS GRAINES

«Tendances» à la fin des années 2010, «Ultra tendances» en 2020, les graines se font une place dans la pâtisserie française.

Nos pâtissiers ont imaginé un entremet, à *la forme atypique de graine*, avec un jeu de textures très agréable en bouche : **le mœlleux du biscuit chocolat, le croustillant aux graines de courge, tournesol et quinoa, l'onctuosité et la légèreté de la mousse chocolat et le croquant du granola maison**.
L'entremet aux trois graines poussera donc naturellement sur les cartes de desserts des restaurants.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 70 g - Dimensions : 9 x 4 x 3,5 cm
Conditionnement : x 20
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtissières
Snacking

la compagnie des desserts

Les créations pâtissières snacking

LA POIRE DANS LA TARTE

Cette *tartelette au look artisanal et « tendance »* met en scène **une poire entière dans un fond de pâte feuilletée pur beurre caramélisée au sucre cassonade et une compote de pommes.** Pour apporter encore plus de croustillant, la poire entière de variété Williams est rôtie et saupoudrée au sucre cassonade.

Les clients auront plaisir à servir ce dessert authentique et généreux à l'assiette comme en consommation nomade !

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 120 g - Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 3j à 4°C - DLUO : 12 mois

SABLÉ CŒUR CARAMEL

Le sablé cœur caramel est l'alliance d'un fondant et d'un sablé pour *un dessert original qui peut être utilisé à l'assiette comme en finger food.*

- La recette du fondant est simple (œufs plein air, sucre, fécule, farine, beurre, chocolat au lait et caramel), comme si le chef l'avait réalisé dans sa propre cuisine !
- Le sablé artisanal (pur beurre au grué de cacao *(éclats de fèves torréfiées)*, sucre, œufs, farine, sel et poudre d'amande) est fabriqué à la main.

En pause gourmande pour la rentrée ou en dessert de fin d'année, cette pâtisserie au cœur coulant régalera tous les gourmands.

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

Les créations pâtissières snacking

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Une mousse au chocolat fabriquée avec **seulement 3 ingrédients** : chocolat noir 50%, beurre et œufs, comme si le chef l'avait fait dans sa cuisine,

La particularité de cette mousse au chocolat est que vous avez **3 façons de la remettre en œuvre et donc de la déguster :**

- *en mousse pour la vente à emporter*
- *en mi-cuit* (en la passant 8 minutes au four à 180°C)
- *ou en mœlleux* (en la réchauffant 30 s au micro-ondes)

Cette mousse au chocolat apporte une valeur ajoutée multiple au client : une recette authentique, un produit personnalisable, une mise en oeuvre rapide et une maîtrise des stocks.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 80 g - Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C - DLUO : 12 mois

BABA CANNELÉ

Le baba Cannelé est, en fait, **un véritable cannelé bordelais revisité façon baba** ! Spécialiste du baba pour la restauration commerciale depuis plus de 20 ans et avec plus de 17 références au catalogue, nous avons fabriqué un cannelé bordelais que nous avons imbibé comme un baba dans un sirop de rhum des Antilles françaises.

Un produit original, surprenant, très parfumé qui peut être dégusté à l'assiette comme à emporter !

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 110 g - Dimensions : Ø 5 - H 4,5 cm
Conditionnement : x 16
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C - DLUO : 12 mois

la compagnie des desserts

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 pâtissiers.

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.

- **250 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 *Pâtisseries*

- **Philippe Urraca**

Ce grand chef pâtissier supervise les créations et développements de notre équipe de glaciers et pâtissiers 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*

LA MIE des chefs

- **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 Garanties**

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

"Donner du plaisir au dessert"

la compagnie des desserts