

Collection Printemps Été 2021



Contact : Stéphanie Fressard

+33 (0)6 12 08 01 59

stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2021



Les innovations que vous allez découvrir dans ce dossier de presse ont été développées avec agilité et réactivité, en tenant compte de tous les paramètres et de toutes les contraintes de nos clients restaurateurs et des professionnels des métiers de bouche.

Ce sont donc :

- des offres créatives et gourmandes *valorisant le savoir-faire français avec un visuel attractif et des arguments solides.*
- des produits pouvant s'adapter, à la fois, à la vente à emporter et à la restauration à table *dans le but de minimiser les stocks et de s'adapter aux possibilités contextuelles.*
- des produits pratiques et faciles à mettre en œuvre *dans le but de minimiser la main d'œuvre.*
- des produits peu fragiles et dont les durées de vie sont allongées *dans le but de limiter la casse et les pertes.*

Nous vous invitons à découvrir ces créations au fil des pages de ce dossier de presse et lors du webinaire organisé à cet effet : le lundi 22 mars de 14h à 15h.
voir communiqué de presse.



NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2021

Les créations glacées





Les créations glacées



Bac de glace 500ml

Nouveau format

Sous la marque « Glacier par nature », nous proposons à nos clients de pouvoir accéder à une sélection de saveurs de la gamme Glaces au lait frais et Sorbets Haute Expression en bacs 500ml. Ces bacs carrés blancs minimalistes avec leur étiquette sobre et épurée séduiront les consommateurs par leur look artisanal, les saveurs de glaces valorisées par une origine *pour la plupart* et leur praticité. Cette gamme permettra au professionnel de faire de la vente additionnelle avec une vitrine de bacs de glaces artisanales dans son point de vente. Une offre glaces qui devrait trouver son public en boulangerie, pâtisserie, point chaud, épicerie fine...

7 saveurs sont disponibles dans cette gamme de petits pots :

- Sorbets : Citron pressé, Fraise Senga et Chocolat noir.
- Glaces : Caramel salé *cuit au chaudron*, Natelloso (chocolat et noisettes), Vanille à l'infusion de gousses Bourbon de Madagascar et Yaourt coulis fruits rouges.

Rappel des caractéristiques de ces gammes :



Glaces au lait frais

L'ensemble de la gamme de glaces au lait frais est fabriqué à partir de crème et de sucre français, avec des œufs de poules élevées en plein air en France, sans arôme et sans colorant.

Le lait provient de la ferme Marg'Aude, une exploitation agricole de 50 vaches située au pied des Pyrénées. Le lait entier est livré directement après la traite (moins de 48h), puis il est pasteurisé dans les locaux de l'atelier avant d'être transformé en glace.

Sorbets Haute Expression

Les fruits de ensemble de la gamme de sorbets Haute Expression proviennent essentiellement de coopératives fruitières françaises et ont été sélectionnés pour leur qualité gustative. Ils bénéficient d'une liste d'ingrédients courte (sans colorant et sans arôme). Nous apportons un soin particulier à l'équilibre de nos recettes en mettant plus de fruits et moins de sucre.



Fiche technique

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

Volume : 120 ml

Conditionnement : x 24

Durée de vie résiduelle : 24°C à 4°C

DLUO : 24 mois

Les créations glacées



Petits pots de glaces Bio à emporter

La gamme de petits pots de glaces Bio « Glacier par nature » séduit par son look authentique, ses saveurs valorisées par une origine *pour la plupart*, son éthique et sa praticité.

8 saveurs sont disponibles dans cette gamme de petits pots :

- Sorbets : Citron de Sicile Bio, Fraise Senga Bio, Framboise Williamette Bio, Mangue Alphonso d'Inde Bio.
- Glaces : Caramel salé Bio, Chocolat Bio, Praliné noisette Bio : Glace aux œufs avec 28% de pâte praliné noisette, Vanille Bio à l'infusion de gousses Bourbon de Madagascar.

Dans son pot en carton kraft 100% recyclable, le petit pot de glace ou sorbet Bio est aussi idéal pour la vente à emporter. Cette année, vive la Nature gourmande !



Sorbets BIO disponibles
en bacs 4,75 L pour la vente à emporter

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Volume : 120 ml
Conditionnement : x 24
Durée de vie résiduelle : 24°C à 4°C
DLUO : 24 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2021

Les créations pâtisseries





la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2021

Les créations pâtisseries



Paniers aux fruits

cerise ou pécan

Elaborés dans nos ateliers, les paniers aux fruits sont une nouvelle ligne de tartelettes aux fruits de saison aux multiples facettes et avantages pour le professionnel.

- Comme son nom l'indique, le panier aux fruits se transporte pour la vente à emporter et se déguste également à table dans un dessert à l'assiette.
- Ce sont des tartelettes gourmandes et éthiques avec *une recette Clean Label* : pâte feuilletée pur beurre au sucre cassonade et fruits.
- Il doit son look authentique et «fait maison» à ses rebords hauts, irréguliers et foncés à la main. Le panier séduira donc les gourmands au premier coup d'œil dans une vitrine ou une assiette à dessert.
- Cerises griottes et noix de pécan au printemps, rhubarbe fraise et quetsches dans l'année, ce dessert aux notes fruitées et gourmandes *suivra la saisonnalité des cartes*.
- Le professionnel pourra également le personnaliser en ajoutant une ou deux boules de glace et ainsi en faire un «*bowl comestible*» pour la vente à emporter ou un dessert signé du chef à l'assiette !

Idées recette :

- Panier cerises griottes avec 1 boule de glace Wasabi et 1 boule de glace Amarena
- Panier pécan avec 1 boule de glace Banane Caramel Pécan et 1 boule de Sorbet Passion

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 85 g - Dimensions : Ø 10 cm x H 2,5 cm
Conditionnement : x 22
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Réchauffer 3 min à 165°C au four traditionnel
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois



NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2021

Les créations pâtisseries



Choux à la crème

Chocolat - Vanille - Praliné

La pâte à chou est un des savoir-faire de La Compagnie des Desserts, depuis plus de 20 ans. Nous avons exploré le chou dans tous ses états : pâtisseries, glacés, dans sa forme, ses saveurs, ses utilisations avec les profiteroles,... Cette année, nos pâtisseries ont travaillé sur sa recette et sa forme pour des choux à la crème d'excellence qui voyagent !

Généreux, les choux à la crème sont des pâtisseries qui suscitent la gourmandise avec *leur chou craquelin poudré de sucre glace*. Au milieu, on voit dépasser une fine couche de crème mousseline qui ajoute de l'appétence aux choux. La particularité de ce produit est qu'il n'y a *pas d'ajout de sucre* : le sucre provient exclusivement des matières 1^{ères} ce qui en fait une pâtisserie peu sucrée avec un juste équilibre des saveurs. Les recettes sont :

- Chocolat : Chou craquelin, crème mousseline chocolat.
- Vanille : Chou craquelin, crème mousseline vanille.
- Praliné : Chou craquelin, crème mousseline praliné amande.

L'avantage des choux à la crème est d'être un dessert consensuel et qui peut être proposé à tout moment de l'année. Nous avons donc travaillé une version nomade pour une pause gourmande. Un poids de 65 g et un diamètre de 6 cm, un chou à la taille parfaite pour que les consommateurs l'emmènent avec eux partout. Les professionnels seront ravis de l'effet attractif et ultra-gourmand de la gamme des choux à la crème en vitrine et le restaurateur pourra le proposer à l'assiette seul avec une personnalisation de décoration ou en duo avec une sauce chocolat ou de glace.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 65 g - Dimensions : Ø 6 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois



Chocolat



Vanille



Praliné

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2021

Les créations pâtisseries



Succès

Chocolat - Noisette - Citron

Grand classique de la pâtisserie française, nos chefs pâtisseries ont revisité le succès pour la vente à emporter. Pour cela, ils ont travaillé une forme contemporaine qui attirera l'attention en vitrine et qui est parfaitement adaptée à une consommation nomade. Son montage rappellera le macaron ou encore le biscuit populaire américain, à la différence qu'il ne s'émiette pas ! Le

succès est pratique car il tient dans la main. Son poids de 70 g est le grammage idéal pour une pause gourmande à toute heure de la journée.

La recette authentique (sans huile de palme) a été conservée et reste donc ultra-gourmande, quelle que soit la saveur :

- Chocolat : Biscuit succès chocolat, crémeux chocolat, topping sucre glace.
- Noisette : Biscuit succès amande noisette, crémeux noisette, topping sucre glace.
- Citron : Biscuit succès amande, crème au jus de citron de Sicile, topping sucre glace.

Enfin, le professionnel pourra le mettre dans une formule déjeuner ou goûter. Quant au restaurateur, il pourra le proposer à l'assiette en le personnalisant avec une glace, un coulis ou encore avec des fruits. Succès garanti avec les nouveaux Succès de La Compagnie des Desserts !!!

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 70 g - Dimensions : Ø 8 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois



Chocolat



Noisette



Citron



la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2021

Les créations pâtisseries



Cookies à la française

Chocolat - Caramel

Le succès des pâtisseries américaines en vente à emporter n'est pas une légende urbaine. En effet, il s'agit d'une réussite internationale qui est une belle source d'inspiration pour nos pâtisseries.

Nos chefs pâtisseries ont donc mis au point une recette originale française à base d'un biscuit issu de notre savoir-faire pâtissier traditionnel : *le sablé breton pur beurre avec une pointe de fleur de sel* auquel on a ajouté *des copeaux de chocolat*. Sur

cette base sablé, on trouve des *noix de pécan torréfiées* et une *onctueuse ganache chocolat-noisette*. Pour la version caramel, le sablé est sans inclusion et la ganache est caramel. Cette recette généreuse et goûteuse fera le bonheur de tous les gourmands.

Le cookie à la française est plus petit et plus épais qu'un cookie américain. Il tient donc parfaitement dans la main et est donc adapté à la consommation nomade. Comme son cousin américain, il peut être consommé toute l'année.

Enfin, le professionnel de la vente à emporter pourra le mettre dans une formule déjeuner ou goûter ou même petit-déjeuner. Le cookie à la française trouvera également sa place dans la restauration à thème américaine ou dans les coffee shops. Il peut également être accompagné d'un café frappé dans une carte de glacier. Les idées ne manquent pas pour associer le cookie à la française !

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 65 g - Dimensions : Ø 8 cm
Conditionnement : x 32
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 72h à 4°C
DLUO : 12 mois



Chocolat



Caramel

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2021

Les créations pâtisseries



Finger cake

Chocolat Orange

Le finger cake chocolat orange est une nouveauté dessert qui sait également voyager.

En effet, sa forme allongée permet de le tenir entre 2 doigts et sa texture moelleuse du gâteau qui ne s'effrite pas en fait un plaisir idéal en vente à emporter. Son look gourmand et «maison» avec le glaçage chocolat qui coule sur les côtés du gâteau attirera l'œil en vitrine.

Sa recette est une valeur sûre : appareil à cake amande aux zestes d'orange pressée et glaçage chocolat. Le moelleux et la douceur du cake amande et le peps et le fruité des zestes d'orange en font une pâtisserie de pur plaisir. Au petit-déjeuner, en dessert, en encas ou pour la pause gourmande, tous les moments sont bons pour le déguster !

Enfin, le professionnel de la vente à emporter pourra le mettre dans une formule petit-déjeuner, déjeuner ou goûter. Le restaurateur pour le proposer découpé pour un café gourmand ou accompagné de glace ou de fruits pour un dessert à l'assiette. Enfin, il peut être personnalisé suivant l'occasion ou l'utilisation. Faites-vous plaisir !

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 60 g - Dimensions : 2,7 x 11,5 x 3 cm
Conditionnement : x 27
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 3j à 4°C
DLUO : 12 mois



Citron



Marbré Chocolat

Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2021



Nous développons des innovations avec agilité et réactivité en tenant compte de tous les paramètres et de toutes les contraintes de nos clients restaurateurs et des professionnels des métiers de bouche. Nous développons donc :

- des offres créatives et gourmandes *valorisant le savoir-faire français avec un visuel attractif et des arguments solides.*
- des produits pouvant s'adapter, à la fois, à la vente à emporter et à la restauration à table *dans le but de minimiser les stocks.*
- des produits pratiques et faciles à mettre en œuvre *dans le but de minimiser la main d'œuvre.*
- des produits peu fragiles et dont les durées de vie sont allongées *dans le but de limiter la casse et les pertes.*

Nous vous invitons à découvrir ces innovations au fil des pages de ce dossier de presse et lors du webinaire organisé à cet effet : le lundi 22 mars de 14h à 15h.



Vous y découvrirez une description des innovations par leur fabricant, une mise en œuvre par Philippe Urraca, chef pâtissier et Meilleur Ouvrier de France. Enfin, Café Richard, notre *partenaire torréfacteur à la française* fera une démonstration alliant glace et café puis Monin, *partenaire sirops et saveurs*, fera une démonstration de milk-shakes.



Philippe Urraca

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