

Pépites de la Boulangerie les lauréats du palmarès 2021

Retrouvez Tous les
Produits Lauréats sur
Boulangerie Bakery.com

Après le succès de la première édition des Trophées des Pépites de la Boulangerie, Honoré le Mag avec le Cercle d'Études de la Boulangerie Pâtisserie (CEBP), a rendu son verdict pour la deuxième édition, réalisée en pleine Crise Covid-19. L'objectif de ce concours est de valoriser les produits, équipements ou concepts les mieux adaptés à l'univers de la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie. Après examen des plus de 50 dossiers candidats, le jury composé d'un collège de boulangers artisans, de réseaux, mais aussi de distributeurs partenaires (METRO France et Transgourmet) et de plusieurs experts, a choisi de récompenser, pour cette 2^e édition, 20 lauréats Pépites de la Boulangerie 2021. Tous les produits lauréats seront exposés lors du salon SIRHA 2021 et une cérémonie de remise de prix officielle sera également organisée lors du salon lyonnais en septembre prochain pour féliciter et encourager tous les acteurs de la filière qui ont participé à cette édition.

LAURÉAT PANIFICATION BIOFOURNIL



Pain Signature Tourte Rustique

LAURÉAT PÂTISSERIES ET DESSERTS COMPAGNIE DES DESSERTS



Panier Pécan

LAURÉAT VIENNOISERIE DÉLIFRANCE (ex aequo)



Croissant Le Passionné

LAURÉAT VIENNOISERIE ARYZTA (ex aequo)



Couronne Feuilletée Pépites de Chocolat

GLACES & PÂTISSERIES POUR UN ÉTÉ PLAISIR !



EMKIPOP

Fondée à Marseille par Émeline Lallemand et Guillaume Bacqueville, la marque casse les codes industriels du classique esquimau pour ne conserver que le fruit. Au rythme des saisons et des grands moments de l'année, Emkipop décline plus de 50 recettes givrées. Des sorbets comme la Désaltérante, la Vitaminée, l'Agru'Miam, la Framboise Coriandre (photo) ou encore la Carrot Pop qui mettent en valeur le fruit dans son plus simple appareil accompagné de quelques épices bien trouvées. www.emkipop.fr



MAGNUM

La marque propose deux nouvelles recettes cet été pour son Magnum Double, dont le Magnum Double Gold Caramel Billionnaire. Une coque craquante de chocolat blanc au caramel, une sauce au caramel salé aromatisé, des inclusions de biscuits associées à une double glace saveur noix de pécan et biscuits. Une invitation au plaisir, qui se décline en version mini et pot. Autre recettes : le Magnum Double Chocolat Noisette.

C'est le premier été post Covid-19 pour le secteur des glaces et pâtisseries qui devrait rebondir à la faveur d'une saison estivale plus détendue ! L'occasion pour les professionnels du secteur de proposer des innovations pleines de promesses, avec des saveurs qui ont fait leurs preuves, mais aussi des parfums ou associations gourmandes toujours plus osées. Honoré le Mag vous propose de vous faire une petite idée dans ce cahier spécial.

TEXTE : LAURENT ESTÈBE / PHOTO : DR



LA COMPAGNIE DES DESSERTS

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. 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. 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. Idées recettes : 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.

www.compagniedesdesserts.com



BISCUITERIE TOURNIAYRE

La Biscuiterie TOURNIAYRE, spécialiste des cornets en gaufrette, innove cette année en lançant une gamme de coupes en gaufrette répondant à la tendance actuelle. Quatre modèles de coupes de 80 cc à 240 cc sont proposés et réalisés à partir de la même recette vegan que les cornets. Véritable alternative au pot carton ou plastique, la coupe en gaufrette répond aux nouvelles attentes des professionnels et des consommateurs. Glaces, mousses, fruits et autres créations gourmandes, les professionnels de la restauration pourront proposer ces coupes pour toutes les occasions et en toute saison.

www.tourniayre-biscuits.com