

NOUVEAUTÉS (SIRHA)

La collection Automne-Hiver 2021/22 de La Compagnie des Desserts baisse le taux de sucre et l'indice glycémique

16.07.21

pâtisserie

produits finis

Sirha

La pâtisserie est en train de changer et passe définitivement par la case désucriée.

La Toque Magazine



La Compagnie des Desserts s'engage dans le « **SUCRE POSITIF®** ».

Cette démarche consiste à diminuer le sucre blanc raffiné ou à le remplacer par des matières premières brutes, riches en fibres et en vitamines. Le « **SUCRE POSITIF®** » répond parfaitement à ces nouvelles tendances ([dont parle Fabrice Danniell dans son interview à relire ici](#)), en augmentant le plaisir et la gourmandise, toujours au centre de nos préoccupations et de nos innovations.

Dans le cadre de cette démarche, les chefs glaciers en R&D ont ainsi travaillé sur une liste d'ingrédients la plus courte possible pour obtenir un **sorbet Framboise avec plus de 80% de fruits et uniquement 3 ingrédients naturels** :

- **Le fruit** : 80,2% de framboises provenant des montagnes. Pour cette recette, deux variétés dont les saveurs s'accordent parfaitement ont été mélangées : la framboise Mecker et la framboise Williamette. On obtient un équilibre parfait entre fruité et acidité avec une légère note boisée.

- **Le sucre** : Le sucre stimule la saveur du fruit. Techniquement, il apporte de la souplesse au sorbet ainsi qu'une **meilleure résistance thermique**.

- **Les fibres végétales** : Naturelles, elles sont indispensables pour réduire la vitesse d'absorption des sucres et glucides dans l'organisme. Elles ont également une fonction **texturante** pour les glaces.

L'autre recette : un **sorbet Figue miel**



Boule Sorbet figue-miel - La Compagnie des desserts



Boule sorbet Absolument framboise - La Compagnie des desserts

➔ IDÉES D'ASSOCIATION :

- **Plat salé** : tranche de foie gras poêlé et sa boule de sorbet Figue miel
- **Fromage** : Tranche de pain moulé, figue et amande, chèvre cabécou et bille de sorbet figue miel
- **Dessert à emporter** : panier, 1 boule de sorbet Figue miel, 1 boule de crème glacée Crème brûlée et décoration.

La collection compte également des pâtisseries avec un indice glycémique bas :

- **Carrément Chocolat** :

Il s'agit d'un entremet à la recette tout chocolat avec un indice glycémique bas (entre 30 et 60).

- Base de brownies chocolat 70% (sans farine)
- Ganache montée chocolat au lait
- Noisettes torréfiées
- Décor chocolat



Carrément Chocolat - La Compagnie des Desserts

- **Tartelette Rondement citron** :

Grand classique de la pâtisserie française, nos chefs pâtisseries ont revisité la tarte citron avec un indice glycémique bas (entre 30 et 60) :

- Pâte sablée utilisant des farines complètes riches en fibres.
- Crémeux citron, fondant en bouche.



Rondement Citron - La Compagnie des Desserts - © JULIEN BOUVIER

Une gamme de pâtisseries festives :

- le soufflé banoffee, la bûche design framboise nougat et le chou praliné signé Philippe Urraca



Le Soufflé Banoffe - La Compagnie des Desserts



La Bûchette nougat framboise - La Compagnie des desserts



Les choux - La Compagnie desserts

Une gamme de pâtisseries pour la restauration à table ou au comptoir :

- les paniers aux fruits ou à personnaliser, les succès, les cookies à la française, les finger cakes, les choux à la crème.



Panier aux fruits - La Compagnie des desserts



Finger food - La Compagnie des Desserts