

Une gamme de produits ayant en commun l'incorporation d'huile d'olive dans leur recette, en remplacement des graisses animales saturées et des graisses végétales hydrogénées. Pilier de l'alimentation méditerranéenne, l'huile d'olive est composée d'acide oléique, une graisse insaturée contribuant à limiter le taux de cholestérol dans le sang. Les polyphénols présents dans cette huile concourent à la protection des graisses dans le sang par leur capacité antioxydante. Europastry s'appuie sur un processus naturel (Verdeo) qui permet à une graisse végétale telle que l'huile d'olive de devenir solide et la rend apte à la préparation de viennoiseries. En découle la gamme Olive, contenant plus de 84 % de graisses insaturées.

Olive accueille déjà un croissant de 60 g 100 % végétal, avec une mie affichant en bouche des nuances subtiles à l'huile d'olive. On y retrouve également des madeleines de 60 g sans sucre ajouté, élaborées à partir de levain et d'huile d'olive, fourrées aux pépites de chocolat. Enfin, la gamme comprend deux donuts fabriqués à l'huile de Grignons d'olive (un donut nature sucré de 49 g et un donut avec glaçage de 52 g). Tous les produits sont exempts d'huile de palme. Le croissant est à cuire, tandis que les madeleines et donuts sont prêts à servir après simple décongélation. En résumé, une gamme très originale, qu'on aimera, ou pas ; mais dans tous les cas, Olive ne laissera pas indifférent ! Conditionnement en boîte de 50 (croissant), 40 (madeleines) et 36 (donuts).

Le Rondement Citron et le Résolument chocolat,
signés La Compagnie des Desserts



L'utilisateur
qu'à inséré
dans le cor
y ajouter la
de son cho
Par ailleurs
disques de
peuvent au
substituer
biscuits cui

donc aussi servir de base pour une multitude
comme le fraisier, la forêt noire, et le tiramisu
Présentant une texture légère grâce à leur cor
riche en œufs, les disques conservent une bon
dans les réalisations. Enfin, la recette ne comp
pas d'alcool.

Trompe-l'œil garanti

Toute ressemblance avec un bâtonnet d'une r
connue serait fortuite ! Cette version du célèbr
bâtonnet glacé gourmand est une pâtis
imaginée par La Compagnie
desserts. Mousse c
lait, sablé petit b
praliné au pop-c
enrobage choc
et amandes, ce
en trompe-l'œi
créer la surpris



Madeleine tout chocolat

Chez St Michel Professionnel, cette madeleine
aux saveurs intenses de cacao renferme un go
cœur crémeux au chocolat agrémenté d'une t
noisettes (19 %). Une recette sans huile de pal
parsemée de pépites de chocolat à l'intérieur. l
madeleine, réchauffée pendant 6 min au four,
plusieurs usages : petit-déjeuner, buffet, desse
goûter. Conditionnement en carton vrac de piè

