

*Nouveautés
Printemps-Été
2022*



Contact : Stéphanie Fressard

+33 (0)6 12 08 01 59

stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2022

Les créations glacées





la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2022

Les créations glacées Gamme Absolument

SUCRE POSITIF



Absolument Abricot

80,2% de fruits - Abricots
de la Vallée du Rhône



Absolument Fraise

80% de fruits - Fraises Senga (variété
de petites fraises fruitées et parfumées)



Absolument Mangue

83% de fruits -
Mangues Alfonso d'Inde

Résolument convaincue que la signature « Donner du plaisir au dessert » est possible en abaissant le taux de saccharose, La Compagnie des Desserts s'engage dans le « SUCRE POSITIF ».

Cette démarche consiste à diminuer ou à remplacer le sucre raffiné, à privilégier des matières premières brutes riches en fibres et en vitamines et à avoir une liste d'ingrédients courte.

Le « SUCRE POSITIF » répond parfaitement à ces nouvelles tendances, en augmentant le plaisir et la gourmandise, toujours au centre de nos préoccupations et de nos innovations.

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

- *Le fruit* : plus de 80% de fruits. Des fruits avec une origine et des recettes parfaitement équilibrées.
- *Le sucre de canne* : Ce sucre moins raffiné 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.

Ces sorbets Absolument nous donnent la sensation de déguster le fruit avec fraîcheur, comme si vous croquiez à pleine dent dans le fruit.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : Bac 2,5 L pour la restauration
Conditionnement : x 1
DLUO : 12 mois

Les créations glacées

Verrines glacées à emporter



Fabriquées dans notre atelier artisanal au cœur des Corbières, nos glacières ont conçu 4 recettes glacées ultra-gourmandes dans des verrines pour la vente à emporter. En bouche, c'est le jeu des textures assuré : la rondeur de la crème glacée, l'onctuosité du coulis et le croquant des inclusions :

- **Verrine Cacahuète chocolat noisettes** : crème glacée Cacahuète, sauce chocolat noisette et cacahuètes caramélisées.
- **Verrine Cheesecake framboise** : crème glacée Cheesecake, coulis framboise et crumble.
- **Verrine Citron meringué** : glace aux œufs façon Tarte citron, crumble et finition meringue italienne.
- **Verrine Crème brûlée** : Glace aux œufs Vanille, coulis caramel salé et éclats de caramel croquant.

Avec un visuel authentique, moderne et attractif en vitrine, la verrine glacée pourra être consommée en dessert ou pour une pause gourmande à tout moment de la journée. Pour le consommateur, une envie et vous êtes servi !

Pour le professionnel, pas de mise en œuvre donc la verrine glacée est facile et rapide à mettre en place. A noter que le contenant est entièrement recyclable. En effet, la verrine est en verre : Le verre est très peu utilisé dans les desserts glacés. Ce choix est dicté par notre engagement RSE pour la réduction de notre consommation de plastique. Le verre est très résistant et permet au consommateur de réutiliser ce contenant pour d'autres usages ou tout simplement être mis au recyclage.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 110g
Conditionnement : x 12
DLUO : 12 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2022

Les créations pâtisseries



NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2022

Les créations pâtisseries pour le Snacking



Cookies "Cocorico"

Le cookie est l'une des pâtisseries les plus vendues en vente au comptoir : boulangerie, pâtisserie, point chaud, spécialiste de la vente à emporter... Inspirés par cette star incontestable de la pause gourmande et du snacking, nos chefs pâtisseries ont créé la **gamme de cookies "Cocorico"** : des cookies, fabriqués en France dans nos ateliers, qui tiennent toutes les promesses du cookie : *croûillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur* !

La recette maison a été respectée avec **une liste d'ingrédients courte et de qualité** ! *pur beurre, sucre de canne roux, œufs de poules élevées en plein air*. Il en résulte un cookie gourmand au goût de beurre et de sucre de canne avec des éclats de chocolat. Cette gamme comprend 3 cookies différents :

- cookies éclats de chocolat noir
- cookies éclats de chocolat lait
- cookies éclats de chocolat blanc caramel pécan

Son look fait maison en fait un produit d'impulsion en vitrine.

Les avantages pour le client sont multiples : décongélation rapide en vitrine et conservation longue jusqu'à 3 jours à température ambiante. Le client peut aussi intégrer le cookie à une formule ce qui favorise l'attractivité de son offre.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 70 g
Conditionnement : x 36
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 3j à 4°C
DLUO : 12 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2022

Les créations pâtisseries pour le Snacking



Verrines pâtisseries

Nos pâtisseries ont revisité deux incontournables de la pâtisserie gourmande en format verrine : *le fondant chocolat et le cheesecake spéculoos*

On retrouve la recette traditionnelle des best-sellers de notre catalogue :

- **fondant au chocolat** : chocolat noir, pur beurre, œufs de poules élevées en plein air
- **cheesecake spéculoos** : pâte sablée au spéculoos, cream cheese. Œufs de poule élevées en plein air.

Il est également possible de le personnaliser avec une boule de glace ou des fruits de saison.

Le format verrine est facile, pratique et peut être intégré dans une formule repas. Quel plaisir de pouvoir déguster cette pâtisserie à tout moment de la journée et quel que soit l'endroit où l'on se trouve, sans se salir !

A noter que *le contenant est en verre réutilisable et éco-responsable*. Ce choix est dicté par notre engagement RSE pour la réduction de notre consommation de plastique. Le verre est très résistant et permet au consommateur de réutiliser ce contenant pour d'autres usages ou tout simplement être mis au recyclage.



Fiche technique

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

Poids : 85 g - Dimensions : Ø 7,5 cm

Conditionnement : x 24

Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C (cheesecake)

Mise en œuvre : réchauffer 20s à 800W (fondant)

Durée de vie résiduelle : 24°C à 4°C



la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2022

Les créations pâtisseries pour le Snacking



Brookie® Finger

Le brookie® est une recette originale qui combine 2 grands classiques de la pâtisserie américaine pour le plus grand plaisir des gourmands. Cette pâtisserie est composée d'un brownie pur beurre avec au sommet des brisures de cookie pur beurre. Les pâtisseries de la Compagnie des Desserts se sont attachés à :

- créer **une forme élégante et moderne** : le brownie a laissé sa parure carrée pour une forme rectangulaire typée finger food.
- créer **une saveur authentique et intense** avec des appareils pur beurre et forts en chocolat
- **respecter les textures** : on retrouve le moelleux du brownies et le croustillant du cookie
- à créer **une pâtisserie pouvant être consommée soit de façon nomade** (elle tient dans la main, ne s'émiette pas) **ou à l'assiette** (elle peut être consommée seule ou accompagnée de coulis ou crème anglaise).

Le brookie® est un futur incontournable de la pâtisserie dont la gourmandise est telle qu'on peut toujours trouver une bonne raison de la consommer à chaque moment de la journée !



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 50 g - Dimensions : 11 x 3 cm
Conditionnement : x 60
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 5j à 4°C
DLUO : 12 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2021

Les créations pâtisseries en minis pour la Restauration à table café gourmand et réception



Macaron Armagnac

Aux couleurs de la Gascogne, découvrez la nouvelle saveur de macaron avec une ganache à l'Armagnac du Gers. Idéal avec un digestif ou pour un café gourmand !



Macaron Pastis

Une autre saveur alcoolisée de nos régions est le Macaron Pastis. Ce macaron avec sa ganache amande infusée au Pastis de Saint-Tropez et ses grains de sucre cristal colorés au pigment de spiruline en topping fait chanter les cigales et donne l'accent du sud....



Macaron Ananas Citronnelle

Pour finir, découvrez notre nouveau macaron aux saveurs d'Asie : le macaron ananas citronnelle ! Avec sa décoration picturale, ce macaron est garni d'une confiture d'ananas parfumée à la citronnelle. Original, non ?

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 16 g - Dimensions : Ø 4,2 cm
Conditionnement : x 45
Mise en œuvre : Décongélation 3h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois



“Donner du plaisir au dessert”