

Nouveautés

Automne-Hiver 2022/23



Contact : Stéphanie Fressard

+33 (0)6 12 08 01 59

stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

Les créations glacées



Les créations glacées



GÂTEAU FACON «PANETTONE»

Pour fabriquer cette glace, nous sommes allés au cœur de l'Italie chercher l'artisan fabricant de Panettone avec un savoir-faire ancestral : la Maison Loison. Notre crème glacée est fabriquée à base de son Pandoro (Panettone sans les inclusions) ce qui permet de donner toute la saveur caractéristique de cette brioche à la glace. Ensuite, nous avons ajouté au mix plus de 12% de fruits confits et de raisins blonds.

Cette glace, à la couleur de la mie de brioche joliment décorée avec ses inclusions de fruits confits et de raisins blonds, est généreuse et onctueuse. Elle fera frémir les papilles avec ses couleurs et parfums festifs de Noël. Une glace qui a tous les atouts pour devenir une incontournable des cartes des restaurants... et pas seulement italiens et pas seulement à Noël !

IDÉES RECETTE :

- Suprême d'agrumes à base d'oranges et de mandarines avec une boule de crème glacée Gâteau façon «Panettone»
- Zuppa inglese à la pistache de Sicile torréfiée avec une quenelle de crème glacée Gâteau façon «Panettone»

EN SAVOIR PLUS SUR LA MAISON LOISON :

Le panettone est un gâteau typique traditionnel d'origine italienne, consommé surtout à Noël. L'origine du Panettone remonte aux années 1600 : des documents anciens parlent d'un pain cuit à l'occasion de festivités, agrémenté de miel, de fruits confits et de beurre. Depuis 1938 (3 générations), Pasticceria Loison a choisi la savante maîtrise du travail artisanal et des ingrédients d'origine contrôlée sélectionnés avec soin et créativité pour un produit italien authentique et exclusif. Un savoir-faire unique avec sa levure mère et les 3 cycles de pétrissage garantissent un produit bon, naturel qui se conserve longtemps en gardant cette saveur typique au levain.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Conditionnement : bac 2,5 L
DLUO : 12 mois

Les créations glacées



CLIP CASSATE SICILIENNE

La Cassate s'inspire du gâteau d'origine sicilienne. Constituée d'une glace à base de Ricotta, d'une génoise parfumée d'un sirop aux zestes de citron et de fruits confits du confiseur Cruzilles (*cubes d'abricots, poires, écorces d'orange, pêches, cerises, écorces de citron et melon*), ce dessert glacé est un savoureux moment de délice à l'italienne ! Son format en clip permettra aux professionnels de personnaliser la cassate en fonction des saisons ou des événements.

IDÉES RECETTE :

- Cannelloni au chutney de rhubarbe, clip Cassate sicilienne, écrasée de fraise au basilic.
- Clip Cassate sicilienne et son lait de pistache agrémenté de pistaches émondées.
- Clip Cassate sicilienne, quenelle de mousse au chocolat et coulis de fruits rouges.

EN SAVOIR PLUS SUR LA CASSATE :

La cassata est un gâteau originaire de Sicile à base de ricotta, d'un biscuit de type génoise, de pâte d'amande, de fruits confits et d'un glaçage au sucre, traditionnellement préparé lors des fêtes de Pâques. La recette de base est relativement simple, mais les variantes régionales sont nombreuses. Le décor va de quelques tranches d'oranges confites à des constructions complexes de motifs en sucre glace et une demi-douzaine de fruits confits différents.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 90 g - Dimensions : Ø 7 x H 4 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : sortir du congélateur 5 minutes avant de servir
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



Les créations pâtisseries



CHOU CHOCOLAT MANDARINE

Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France



Spécialiste de la pâte à choux, **Philippe Urraca**, MOF et chef pâtissier de La Compagnie des Desserts signe un nouveau chou gourmand avec des saveurs de saison et une recette en Sucre Positif.

Lauréate 2021 du SIRHA INNOVATION AWARDS, la démarche Sucre Positif de La Compagnie des Desserts consiste à rechercher conjointement à *augmenter le plaisir tout en abaissant le taux de saccharose*. Comment ? En ayant une liste d'ingrédients courte ; en remplaçant les farines blanches par des matières ¹ères brutes riches en fibres et en vitamines ce qui fait de ce dessert une pâtisserie à index glycémique abaissé. Ainsi, la pâte à chou est pur beurre avec un craquelin en sucre de fleur de coco et en farine complète. Le chou est rempli en son cœur d'une gelée mandarine et d'une mousse à la pâte de noisette sucrée au sirop d'agave. Une décoration en glaçage chocolat noir «chapeaute» ce chou d'excellence.

Cette création unique est un dessert aérien et gourmand avec différentes textures agréables en bouche. Avec son visuel élégant et premium, le professionnel pourra ajouter quelques éléments de décor non ou peu sucré (orange séchée, pistaches,...) pour le personnaliser et pour rendre l'assiette encore plus festive.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 85 g - dimensions : Ø 5,7 - H 5,5 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24°C à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



MI-CUIT CHOCOLAT ORIGINE GHANA

Depuis plus de 25 ans, le mi-cuit est un des incontournables de La Compagnie des Desserts. Avec le mi-cuit Chocolat Origine Ghana, nous avons voulu redonner au mi-cuit ses lettres de noblesse avec un format «bouchon» en hauteur grâce aux blancs montés donnant une croûte craquante au sommet du mi-cuit d'où le cœur fondant peut sortir pour une véritable explosion en bouche !!!

La recette du mi-cuit est courte, simple et authentique avec des ingrédients de qualité : pur beurre, œufs de poule élevés en plein air, sucre, farine et chocolat. Le chocolat est pure origine Ghana (*les fèves de chocolat sont issues exclusivement du Ghana*). Les notes de ce 63% de chocolat sont chaudes et rondes.

La confection de ce mi-cuit tout chocolat se fait en 2 dosages : pour avoir une croûte craquante à l'extérieur et un coulant à l'intérieur. Un dessert qui provoquera un effet «Waouh» en bouche grâce à ses différentes textures de chocolat et dans les assiettes de nos clients grâce à son design élégant et raffiné. Il est même possible de le personnaliser avec une boule de glace ou de la décoration. Parfait pour les fêtes de fin d'année !



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 95 g - Dimensions : Ø 6,5 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : réchauffer 30s à 800W
Durée de vie résiduelle : 5j à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



SECRET EXOTIQUE

Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France

Philippe Urraca, chef pâtissier et Meilleur Ouvrier de France, nous dévoile son petit secret pour la collection Automne-Hiver 2022/23 : la création pâtissière «Le Secret Exotique».

En forme de finger avec des plots de crème chiboust rhum, le look design du secret exotique apportera beaucoup d'élégance dans les assiettes à dessert. Ses couleurs jaune-orangée amèneront du pep's et de la gaieté dans les assiettes à dessert des repas de fin d'année. Sa recette exotique et gourmande : *crème d'amande à la noix de coco, compotée mangue passion, crème chiboust rhum (crème pâtissière allégée avec de la meringue et du rhum)* fera voyager les gourmands.

Un dessert élégant, fruité et gourmand qui est facile à mettre en œuvre pour le professionnel. Cette pâtisserie peut être proposée en dessert à l'assiette ou en dessert à emporter. Il peut être également portionné et proposé en accompagnement d'un café gourmand ou sur une table de réception.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 80 g - Dimensions : 16 x 2,5 x 4,5 cm
Conditionnement : x 16
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



CHEESECAKE MARRON

Avec sa gamme de 18 cheesecakes (toutes saveurs et tous formats confondus), le cheesecake est un des savoir-faire de La Compagnie des Desserts. Cette année, nos pâtisseries ont encore innové sur ce produit en créant une version « fêtes de fin d'année » avec des notes chaudes, hivernales et gourmandes.

On retrouve donc la recette traditionnelle du cheesecake avec une base pâte sablée pur beurre aux spéculoos, un appareil cheesecake à base de fromage frais de Normandie et un cœur à la crème de marron avec une pointe de whisky.

Le restaurateur pourra le servir seul ou le personnaliser avec une glace ou quelques éléments de décor pour créer le spectacle et attiser la gourmandise.

Fiche technique



Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 95 g - Dimensions : Ø 7 x H 2,5 cm
Conditionnement : x 23
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries 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 : croustillant 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

Les créations pâtisseries Snacking



VERRINES PÂTISSIÈRES

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 poules 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 !

À 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
DLUO : 12 mois

Fabricant de *Glaces*



- **Artisan glacier depuis 1983** _____

Fabrication de glaces dans un atelier artisanal au cœur des Corbières dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.

- **2 900 recettes de glaces et sorbets** _____

Des glaces « comme si vous les aviez faites dans votre cuisine » inspirées des saveurs d'épices, d'aromates, de fruits et de produits des régions ou du monde.

- **1 500 créations sur-mesure / an** _____

Plus de 1 500 fabrications sur-mesure produites pour des restaurants qui nous confient le soin de réaliser leurs idées les plus originales (crevette, gorgonzola, bière brune, gaufre,...).

Fabricant de *Pâtisseries*



- **Philippe Urraca**  _____

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

- **4 ateliers de production** _____

Chaque atelier est spécialisé dans un type de pâtisseries : de la pure tradition pâtissière française aux pâtisseries anglo-saxonnes...

- **630 références de pâtisseries** _____

Un catalogue de pâtisseries qui permet de répondre aux besoins de nos clients en créant des gammes innovantes et créatives.

- **300 créations sur-mesure / an** _____

“Donner du plaisir au dessert”