

*Nouveautés
Printemps-Été
2023*



Contact : Stéphanie Fressard

+33 (0)6 12 08 01 59

stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2023

Les créations glacées



NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2023

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 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

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2023

Les créations glacées *Verrines glacées à emporter*



Fabriquées dans notre atelier artisanal au cœur des Corbières, nos glaciers 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 cacao noisette** : crème glacée Cacahuète, nappage sauce cacao noisette.
- **Verrine Cheesecake fraise** : crème glacée Cheesecake, fond coulis fraise et finition crumble.
- **Verrine Citron meringué** : fond biscuit crumble, glace aux œufs citron et finition meringue italienne.
- **Verrine Crème brûlée** : fond sauce caramel, glace aux œufs Vanille et éclats de caramel salé.

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 : 60 g
Conditionnement : x 15
DLUO : 12 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2023

Les créations glacées *Eski Vacherin*



Coup de Coeur de la Rédaction

Création originale de nos chefs glaciers, l'Eski vacherin est une version revisitée de notre vacherin framboise en forme d'esquimau.

Le vacherin framboise est l'un de nos desserts emblématiques depuis 40 ans. Ce dessert glacé est plébiscité toute l'année en particulier pour les fêtes de fin d'année, la Saint-Valentin, la fête des mères...

Son succès est dû au relief et au plaisir qu'il procure en bouche. En effet, en un coup de cuillère, on peut déguster le craquant de la meringue, la douceur de la chantilly et la fraîcheur et le fruité du sorbet Framboise. Rien de plus à dire sinon qu'il est EXQUIS !

Ce dessert est fabriqué de A à Z : la chantilly montée au batteur, notre sorbet Framboise et les éclats de meringue (meringues fabriquées par un de nos pâtisseries partenaires). Le tout est assemblé et décoré à la main dans notre atelier de glaces.

Ce vacherin avec une forme élégante et moderne est un dessert trompe-l'œil lorsqu'il est présenté à l'assiette. Il peut être également consommé de façon nomade (vendu sans emballage).

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 70 g
Conditionnement : x 20
DLUO : 12 mois



Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2023

Les créations pâtisseries pour le snacking



NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2023

Les créations pâtisseries pour le Snacking



Eskis pâtisseries

Création originale de nos chefs pâtisseries, l'**Eski madeleine citron** est une pâtisserie en forme d'esquimau.

Sous une ganache chocolat blanc décorée de graines de chia, on retrouve la recette authentique et savoureuse de la madeleine imbibée de jus et de zestes de citron. Cette expérience savoureuse de l'Eski est à proposer en dessert dans une formule, pour une pause gourmande, en café gourmand ou sur une planche de desserts à partager entre amis. Un dessert trompe-l'œil, idéal pour du finger food !

Pour varier leur offre, les professionnels pourront proposer également l'**Eski yaourt marbré** : *Gâteau au yaourt marbré vanille cacao, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes*. Ces 2 eskis pâtisseries ont un visuel moderne et attractif en vitrine, leur mise en place est facile et rapide : c'est un pari gagnant pour le professionnel !

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 35 g
Conditionnement : x 20
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C
DLUO : 12 mois



Eski madeleine citron



Eski yaourt marbré

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2023

Les créations pâtisseries pour le Snacking



Tigrés

Nos pâtisseries ont relooké un classique de la pâtisserie gourmande : **le financier en lui donnant une forme de cannelé** : *les tigrés*. Le professionnel pourra alterner son offre entre les 2 recettes suivantes :

- **tigré chocolat** : appareil financier noisette copeaux de chocolat, ganache chocolat noir.
- **tigré mangue - passion** : appareil financier amande, compotée mangue passion.

Cette pâtisserie de voyage a un look moderne et prisé des petits et grands. Son format est idéal pour la consommation nomade.

Pour le professionnel, nous nous sommes attachés à créer un dessert gourmand qui coche toutes les cases de la vente à emporter :

- il apporte un visuel moderne et attractif en vitrine
- il est facile et rapide à mettre en oeuvre
- il peut être vendu à tout moment de la journée et même être inclus à une formule déjeuner et lunch
- il peut être conservé plusieurs jours

Un dessert cannelément bien !

Fiche technique



Tigré chocolat



Tigré mangue - passion

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

Poids : 65 g - Dimensions : H 4,5 x Ø 4 cm

Conditionnement : x 35

Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C

Mise en œuvre : possibilité de réchauffer 2 à 3 min à 180°C

Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2023

Les créations pâtisseries pour le Snacking



L'incroyable brownie pécan Les Belles Envies

L'incroyable brownie pécan signé Les Belles Envies est 100% gourmand avec un Index Glycémique bas (IG bas) : pour se faire plaisir tout en réduisant le sucre au quotidien.

Ce brownie a tous les codes d'un brownie classique au bon goût de chocolat avec un cœur bien moelleux qui contraste avec le croquant des noix de pécan entières. La recette est mieux sucrée, sans sucre blanc ni farine blanche : à la place, du sucre de coco, du maltitol (sucre issu des céréales) et de la farine semi-complète T80. L'Index Glycémique de ce brownie est bas (IG bas), même très bas de 21, ce qui représente une diminution d'environ 60% de moins par rapport à celui d'une pâtisserie ordinaire. Un produit accessible à tous:

- les gourmands voulant avant tout se faire plaisir, prendre soin d'elles, et réduire leur dose de sucre au quotidien.
- Mais également à l'alimentation contrôlée des sportifs, des femmes au diabète gestationnel et des personnes diabétiques de type 1 et 2.

Présenté dans son flowpack, il est idéal pour la vente à emporter.

Une recette mieux sucrée,
pour oublier le sucre, pas vos envies !

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 70 g - Dimensions : 6 x 6 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 10 j à 4°C
DLUO : 12 mois



"Donner du plaisir au dessert"