

UNIPÂTIS FOURRAGE DUBAÏ STYLE

Unipâtis présente le Fourrage Dubai Style Pistache Kadaïf. Un glaçage croquant façon Rocher chocolat blanc à la saveur pistache et aux éclats de noisette pour entremets, éclairs, choux, viennoiseries, gâteaux de voyage, glaces... Un produit d'une texture stable qui permet une découpe nette sur tous les types de supports (dômes, bûches de Noël). Parfaitement adapté à la congélation et à la surgélation. Prêt à l'emploi. Fondre à 40°C au bain-marie ou au four micro-ondes en mode décongélation. Pour éviter la condensation sur le glaçage, sortir l'entremets surgelé quelques minutes avant de glacer.



SPÉCIAL INNOVATIONS AUTOMNE-HIVER 2025

LA COMPAGNIE DES DESSERTS GAMME DE CAKES À PARTAGER

Est-il possible d'allier plaisir et responsabilité. C'est tout le sens de la démarche "Gourmandise Engagée" initiée par La Compagnie des Desserts : repenser la glace et la pâtisserie pour qu'elles restent gourmandes, tout en prenant soin de ceux qui la dégustent. Dans ce cadre, son Chef Pâtissier Olivier Francoual, a travaillé avec Jessica Prealpatto, cheffe pâtissière avec une démarche éthique et responsable, sur une gamme de cakes à partager pour le petit-déjeuner, le goûter, le dessert, la pause séminaire... On y trouve le Cake Épeautre, Pomme & Boutons de Cannelier : Miel de Lavande, Flocons d'épeautre torréfiés, farine de Khorasan, boutons de cannellier, pommes caramélisées, décor amandes bâtons sablés et nappage au miel de lavande. Le Cake Farine de Châtaigne, Miel de Châtaignier, Noisette, Gingembre confit. Enfin, le Cake Farine de Millet : graines de courge et tournesol sablés et torréfiés, farine de blé torréfié, pruneaux et raisins blonds, zestes d'orange et 4 épices, nappage au sirop d'érable. Mise en œuvre : décongélation 4 h à 4°C.



COUP DE PATES COLLECTION AUTOMNE/HIVER

En cette année anniversaire marquant ses 35 ans, Coup de Pates® réaffirme sa mission d'accompagner les professionnels en proposant une alimentation toujours plus qualitative, responsable et pleine de saveurs. Avec le lancement de son Catalogue Automne-Hiver 2022, spécialiste enrichit son offre avec 107 nouveautés. Parmi ces innovations pour la boulangerie-pâtisserie, on trouve la "Pinsa Sandwich Prétranchée" qui conjugue fermentation lente, levain blé et huile d'olive vierge pour offrir une pâte alvéolée et digeste. Déjà tranchée, elle facilite l'œuvre et ouvre la voie à de nouvelles créations sandwiches. Côté sucré, surfant sur le succès de sa grande sœur en 400 g — élue Pépite de la Boulangerie 2022 — une nouvelle "Brioche Brioche individuelle a su conserver sa gourmandise et son moelleux. Le "NY" Cookies Cacao Fourré Pistache" est le premier cookie fourré de la gamme. S'inscrivant dans la tendance montante Dubaï Chocolate, il allie l'intensité du cacao et l'exotisme de la pistache. Sa texture "à l'américain" croustillante à l'extérieur et fondante au cœur, s'impose comme une valeur sûre des offres nouvelles et différenciantes. Enfin, à mi-chemin entre tradition et modernité, le Fond de Tarte Cookie croquant associe la gourmandise d'une pâte cookie aux possibilités infinies des desserts maison. Cru ou cuit, il devient une base polyvalente, du format à partager jusqu'à la part individuelle.



BRIDOR LA BOULE CHOCOLAT

Bridor présente pour cet automne un plaisir chocolaté irrésistible pour les petits et les grands : La Boule Chocolat pré-cuite sur sole congelée. Une recette généreuse et intense avec des pépites de chocolat fondantes et du cacao en poudre. La touche de cacao en poudre offre une jolie couleur à la mie et un goût plus intense. Un aspect rustique grâce à sa forme et à sa scarification en croix. Un format de 60 g, idéal pour le petit-déjeuner, le goûter ou la pause snack. La Boule Chocolat est facile d'utilisation : décongeler environ 0-10 min à température ambiante et cuire environ 7-9 min à 190-200°C, four fermé.

