

COLLECTION AUTOMNE-HIVER 2016/17



Présentation de la Collection Automne-Hiver 2016/17

- Concernant les glaces, notre rôle de spécialiste est d'aller chercher de nouvelles matières afin de créer de nouvelles saveurs, de nouveaux assemblages... Pour cette collection, nous avons travaillé sur les équilibres les plus justes possible pour mettre en avant **les saveurs de graines toastées.**
- En pâtisserie, nous avons la volonté de proposer le meilleur **mœlleux au chocolat, façon grand-mère.**
- Pour les produits de service, nous cherchons à donner des produits aux chefs avec lesquels ils pourront laisser libre cours à leur créativité et ainsi se différencier. **Le Pavlova sera un formidable terrain d'expression.**

Crème glacée au Lin brun



- Sur une base de crème glacée vanille, cette graine dont on ne vente plus les vertus, saura vous séduire par sa saveur délicate.
- Les inclusions de graines grillées et torrifiées apportent du relief à la crème glacée.
- Cette crème glacée est onctueuse et facile à travailler.
- Sa couleur brun clair et ses marquants de graines noires entières et concassées lui donnent du caractère dans l'assiette.
- **Idée Recette : Palet de fromage blanc, compotée de cassis et glace au Lin brun**

En savoir plus : La graine de lin brun est une graine de petite taille, ovale, plate et de couleur marron. La graine est riche en huile qui présente une teneur en acide gras Oméga 3 élevée. Le lin brun ne contient pas d'allergène (gluten...). Les graines de lin brun sont utilisées en meunerie, boulangerie, biscuiterie, biscotterie..., en inclusion, en topping ou en mélange.

Crème glacée au Sésame blanc



- Le sésame blanc est une crème glacée aux notes asiatiques agrémentée de graines de sésames torréfiées pour une saveur encore plus intense.
- Sur une base de pâte de Tahini (pâte de graines de sésame), on ajoute des graines de sésame blanc que l'on grille nous-mêmes. Cela lui donne la saveur typique du sésame avec des notes de noisettes, de la douceur et du croquant.
- La belle couleur des graines dorées apportent du contraste à cette crème glacée blanche et crémeuse.
- **Idée recette : Soupe de mangue, suprême d'orange et glace au Sésame blanc**

En savoir plus : Petite graine blanche, ovale et plate au goût un peu amer. Les graines de sésame sont utilisées en meunerie, boulangerie, biscuiterie, biscotterie... ,en inclusion, en topping ou en mélange.

Crème glacée au Sarrasin



- Le sarrasin est une saveur typiquement bretonne dont on retrouve le caractère dans sa crème glacée avec ses inclusions de grains grillés.
- D'un point de vue fabrication, les graines de sarrasin sont grillées, réduites en farine et incorporées au mix. On y ajoute ensuite des graines torrifiées par nos soins pour apporter du croquant.
- De couleur brun clair, cette crème glacée à la texture onctueuse est pigmentée de graines toastées.
- **Idée recette : dans un ananas, aubergine confite, coulis abricot tomate, glace Sarrasin et graines**

En savoir plus : Petite graine triangulaire de couleur jaune à vert clair. Les graines peuvent être caramélisées. Les graines de sarrasin sont utilisées en meunerie, boulangerie, biscuiterie, biscotterie... ,en inclusion, en topping ou en mélange.

Crème glacée à l'Harina Toastada



- Originaire du Chili, la harina tostada est une farine de blé grillé. En crème glacée, la harina toastada a une saveur subtile de qui rappelle des notes de biscuit.
- De couleur brun clair, cette crème glacée est un plaisir à travailler pour les clients et un plaisir à déguster.
- **Idée recette : Brochette de poulet sur tige de citronnelle et glace au blé grillé « Harina toastada ».**

Les Pâtisseries et Produits de service

Mœlleux au chocolat façon grand-mère



- C'est un produit simple, où tout est basé sur l'équilibre des saveurs, avec la bonne quantité de chocolat, des œufs, un peu de farine, juste ce qu'il faut de sucre et notre savoir faire.
 - C'est un produit parfaitement adapté à tous les types de restauration.
- **Fiche technique :**
 - Recette pur beurre, 24% de chocolat.
 - 12 parts
 - 1,4 kg – Ø 26 cm
 - Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C

Pavlova



- Délicieuse pavlova à personnaliser en fonction de votre carte de dessert et à modifier selon vos envies.

- **Fiche technique :**

Disque de Meringue et mousse fromage blanc. Ce produit est prêt à être agrémenté de fruits frais, de coulis, de boules de glace... pour personnaliser vos desserts.

45 g x 6 – Ø 10 cm

Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C

“Donner du plaisir au dessert”