



AMORINO

Amorino présente sa collection d'été à travers trois nouveaux parfums qui annoncent le retour des pauses gourmandes au soleil : le Gelato Biscuits Amaretti, le Sorbet Cerise et le Sorbet Pamplemousse Rose et Poivre Rose. Pour cette dernière création audacieuse, le poivre rose brésilien ajoute un soupçon légèrement épicé à l'amertume délicate et naturelle du pamplemousse. Ce parfum s'associe parfaitement aux parfums comme à l'Orange Sanguine, ou à la Pistache.

www.amorino.com



PIERRE MARCOLINI

Virtuose des desserts, couronné en 2020 du titre de "Meilleur Pâtissier du monde" par le jury du World Pastry Stars, Pierre Marcolini s'affaire à apporter fraîcheur, légèreté et douceur à nos étés caniculaires. Le maître aux 3 casquettes — chocolatier, pâtissier et glacier — signe une collection de glaces avec la même attention portée à ses chocolats et pâtisseries : des ingrédients sourcés avec soin, des textures sans pareille, des recettes simples, franches et authentiques. Le Chef propose ainsi 8 parfums pour cet été 2023. 4 parfums de crème glacée : La Vanille Bourbon de Madagascar, intense et suave, ingrédient phare de la collection d'été dont les gosses sont grattées avec amour par les artisans ; le Chocolat Grand Cru Sao Tomé & Principe aux notes rondes et généreuses ; le Caramel, incontournable et régressif ; et la Pistache, simple, franche et puissante. Puis, 4 parfums de sorbets : la Noix de Coco, la Mangue & Yuzu, la Fraise, et la Framboise. L'ultime « final touch » du chocolatier : un disque de chocolat noir Cuba-Sao Tomé croquant posé sur la glace vient chahuter l'extrême onctuosité de la glace.

www.pierremarcolini.com



FERRERO & TRANSGOURMET

Transgourmet et Ferrero France nouent un partenariat d'exclusivité pour la distribution de glaces d'impulsion sur le marché du foodservice. Les deux entreprises s'associent en effet pour lancer ensemble 8 références de glaces Ferrero et Kinder, à destination de tous les professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie.

www.transgourmet-france.fr



LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Création originale de des chefs glaciers de La Compagnie des Desserts, l'Eski Vacherin est une version revisitée de son vacherin framboise en forme d'esquimau. Le vacherin framboise est l'un des desserts emblématiques depuis 40 ans de l'entreprise. 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. Ce dessert est fabriqué de A à Z : la chantilly montée au batteur, le sorbet Framboise et les éclats de meringue (meringues fabriquées par un des pâtisseries partenaires). Le tout est assemblé et décoré à la main dans son 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).

www.compagniedesserts.com



LADURÉE

Ladurée lance une nouvelle collection pour l'été intitulée "Les Plaisirs Glacés". Les Plaisirs Glacés Ladurée s'habillent d'un délicat manteau givré et coloré pour faire souffler une brise de fraîcheur à l'arrivée des journées ensoleillées. Julien Alvarez, Chef Pâtissier de la Maison, a imaginé une nouvelle façon de savourer de la crème glacée : deux sablés croquants aux amandes (sans gluten) enserrant une onctueuse glace au surprenant cœur fondant. Ces nouvelles créations se déclinent en quatre recettes iconiques de la Maison Ladurée : Vanille Pécan (glace caramel et vanille avec des notes de crème brûlée) ; ispanh (framboise, litchi et rose, sublimes en une crème glacée fruitée et acidulée) ; Cassis Violette (Streusel amande violette, amandes concassées, glace cassis noir de Bourgogne & violette) ; et Chocolat (Streusel amande chocolat, grué de cacao, glace chocolat noir Macaé 62 % avec un cœur caramel coulant).

www.laduree.fr