



la compagnie des desserts

Collection Automne-Hiver 2015/16
en Glaces de
La Compagnie des Desserts

Septembre 2015

Les glaces et sorbets Pole Sud sont fabriqués dans un atelier artisanal dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.



Ananas rôti

Cette création est une variante originale et gourmande du sorbet Ananas. En effet, pour retrouver la note de l'ananas rôti, nous avons ajouté à la purée d'ananas des ingrédients qui éveillent les sens : caramel et miel pour la gourmandise ; rhum et vanille pour l'invitation au voyage. Avec sa belle couleur jaune brunâtre, le sorbet Ananas rôti créera la surprise dans les cartes de desserts.

Idées recette

- Dessert : Billes de sorbet Ananas rôti sur des fruits exotiques (noix de coco, mangue ou passion)
- Coupe glacée : 2 Boules de sorbet Ananas rôti et 1 Boule de glace Vanille au lait frais



Sorbet Limoncello

Comment peut-on obtenir un sorbet aussi savoureux et expressif à base d'une liqueur ? Tout d'abord, on laisse des écorces de citron qui donneront le goût au sorbet. En parallèle, on fait un sirop avec la liqueur de citron, élaborée en Italie. On mélange les 2 préparations et on les passe en turbine pour obtenir un sorbet légèrement alcoolisé, fruité et avec une douce acidité. Ce sorbet, au doux parfum de la méditerranée, permet d'imaginer une multitude de recettes de cocktails, coupes glacées ou accompagnements de desserts...

Idées recette

- Dessert : avec un mini baba limoncello
- Trou normand : liqueur de citron et sorbet Limoncello
- Colonel italien (sorbet Limoncello arrosé de liqueur de citron)

Les glaces et sorbets Pole Sud sont fabriqués dans un atelier artisanal dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.



Cabsha, Confiture de lait avec éclats de chocolat

Le Cabsha est un bonbon argentin à la confiture de lait et enrobé de chocolat. Inspiré par cette confiserie, nous avons développé une crème glacée au lait frais et à la Confiture de lait dans laquelle nous avons incorporé des éclats de chocolat. Le processus de fabrication est atypique puisqu'on laisse fondre des tablettes de chocolat que l'on verse en filet dans la glace froide. On obtient des éclats de taille aléatoire qui apportent du relief et du croquant. En bouche, on fond de plaisir avec la glace Confiture de lait et on croque de gourmandise les éclats de chocolat. Cette glace ronde et onctueuse est facile à marier et facile à travailler pour les clients. Une glace à consommer sans modération !

Idées recette:

- billes de Cabsha autour d'une poire rôtie
- une boule de Cashu au sommet d'une tarte fine aux pommes
- une boule de Cashu au sommet d'un moelleux chocolat

Absolu chocolat avec éclats de Guanaja

L'Absolu chocolat est une crème glacée absolument chocolat. Les glaciers de Pole Sud ont utilisé le Chocolat Prestige au lait frais (il s'agit d'un chocolat à l'ancienne rond et savoureux) et ont incorporé des éclats de chocolat Guanaja. La couverture Guanaja bouscule la douceur du Prestige avec son étonnante amertume et révèle aussi toute une gamme aromatique de notes chaudes (caramel, noix, vanille) pour un plus grand plaisir en bouche. Les nuances se trouvent, à la fois, dans la saveur et dans la texture.

Idées recette

- L'Absolu Chocolat peut se marier avec des fruits sur un dessert (tarte aux fruits, crêpe, verrine) ou bien dans une coupe glacée ou encore à la boule





Les glaces et sorbets Pole Sud sont fabriqués dans un atelier artisanal dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.



Lait de Poule

Le lait de poule est un jaune d'oeuf battu avec une cuillerée à soupe de sucre, le mélange est ensuite délayé et fouetté avec un verre de lait. Cela donne une boisson onctueuse et réconfortante consommée chaude ou froide. Historiquement, les grands-mères donnaient du lait de poule aux enfants fébriles le matin avant de partir à l'école. La liberté que nous avons prise dans la recette est d'ajouter un crumble de spéculoos riche en cannelle et en caramel qui apporte de la rondeur et de la gourmandise. Cette crème glacée au nom rustique, évocateur de naturalité et d'authenticité va interpeller plus d'un curieux sur les cartes de desserts.

Idées recette:

-
- sur des fruits ou des pâtisseries avec une légère acidité comme la tarte aux framboises ou aux prunes ; la compotée de rhubarbe
 - Dessert : Boule de crème glacée Lait de Poule en accompagnement d'un baba au rhum

Nous fabriquons des glaces et des pâtisseries. Nos métiers nous conduisent à trouver des solutions pour les professionnels de la restauration provenant d'univers différents : restaurateurs, traiteurs, hôteliers, spécialistes de la vente à emporter, boulangers et pâtisseries.



GLACIER



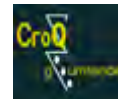
Depuis plus de 30 ans, Pole Sud a mis au point 300 saveurs de glace "comme si vous les aviez faites dans votre cuisine" et chaque année plus de 1000 fabrications sur-mesure sont produites pour des restaurants qui nous confient le soin de réaliser leurs idées les plus originales. Pole Sud s'est fixé d'élever le travail du dessert au niveau d'un art dédié à la gourmandise et au plaisir des yeux.



PÂTISSIER

Philippe Urraca

le gourmet
parisien



Le Gourmet Parisien a su s'imposer dans le milieu de la restauration en proposant des "Desserts Haut de Gamme" surgelés. Près de 350 pâtisseries sont référencées et, chaque année, pour satisfaire une clientèle exigeante, de nouvelles collections de saison sont inventées.

10 ans de collaboration avec Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie en 1994 et sa société Midi-Pyrénées Pâtisseries. Le classicisme de ses pâtisseries et son culte des règles de l'art sont reconnus par les Chefs actuels en recherche d'authenticité.

Frédéric Gernez, Maître Artisan Pâtissier, créateur de la Croquanterie Gourmande a apporté son savoir et son imagination à la Compagnie des Desserts en revisitant des produits issus de la tradition pâtissière française.



BOULANGER avec notre partenaire privilégié



Depuis 45 ans, nous fabriquons les pains que les Chefs aiment servir pour accompagner leur cuisine. La qualité exceptionnelle des produits est assurée par un choix minutieux des matières premières, l'utilisation d'un Levain Maison et le respect de méthodes de travail traditionnelles. Passion du produit, Créativité, Esprit de Service et Qualité sont le leitmotiv de Pain-Petifour.



“Donner du plaisir au dessert”