



la compagnie des desserts

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

Octobre 2015



1) Les Mœlleux aux fruits à partager - nouvelle gamme -



Depuis 2 ans, nous développons une gamme de mœlleux. La recette est de mettre des œufs et même beaucoup d'œufs pour faire gonfler la pâte et conserver son mœlleux sur plusieurs jours.

Cette année, nous avons choisi de donner un nouveau souffle à cette gamme :

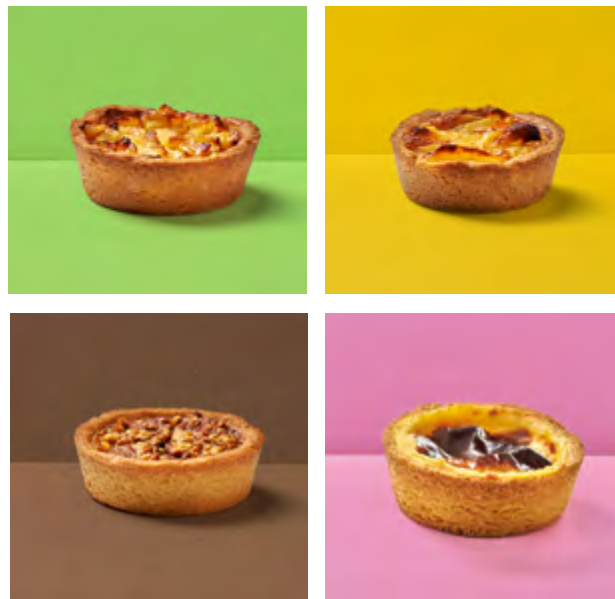
- en y incorporant des fruits : des cubes de pommes ou des oreillons d'abricots qui apportent du relief. Enfin, les fruits en surface offrent un visuel gourmand.
- avec une forme de cadre à découper : le client a ainsi la possibilité de couper les parts qui lui conviennent.

Avec une pâte bien gonflée (justifiant leur nom de mœlleux) et une douce odeur fruitée, ils semblent être tout droit sortis du four de notre grand-mère. Présentés dans une vitrine de VAE ou sur le buffet de petit déjeuner d'un hôtel, ces 2 magnifiques grands gâteaux sont un véritable péché de gourmandise.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 1,3 kg (pomme), 1,6 kg (abricot)
Conditionnement : x 1
Mise en œuvre : Décongélation pendant 6 h à 4°C
DLUO : 12 mois

2) Les sablés bouchons aux fruits - nouvelle gamme -



Nos pâtisseries ont revisité l'apple pie à coup de grains de folie et de zestes de gourmandise. L'idée est de s'inscrire dans les codes de la restauration moderne tout en donnant encore plus de plaisir au dessert.

- La gourmandise de l'apple pie réside dans sa base de pâte sablée pur beurre et son originalité dans son mix de crème d'amandes, de sauce au miel et de cubes de pommes.
- à mi-chemin entre le sablé et la tartelette, l'apple pie a une forme de bouchon avec ses rebords hauts. On peut la tenir facilement dans la main ce qui permet une consommation aussi bien nomade qu'à l'assiette, à tout moment de la journée.

Pour que les clients puissent varier les plaisirs, nous avons décliné cette même recette sur plusieurs saveurs :

- Pear pie avec des cubes de poires
 - Tarte aux 2 noix avec des noix hachées et des noix de pécan
 - Flan crémeux à la vanille : l'appareil a été remplacé par un appareil à flan crémé et parfumé à la vanille.
- Mummm !

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 95 g sauf le flan 115 g
Conditionnement : x 32
Mise en œuvre apple pie et pear pie : réchauffer 2 à 4 min à 160°C
Mise en œuvre flan et pecan pie : décongélation 4h à 4°C
DLUO : 12 mois



3) Les minis fingers aux fruits - nouvelle ligne de minis -



Nos pâtissiers ont développé une ligne de minis fingers aux fruits. Il s'agit de pâtisseries élégantes qui donnent de la couleur aux buffets de nos clients. Leurs recettes, sophistiquée et raffinée, offrent un jeu savoureux de textures en bouche : moelleux du biscuit, fruité de la compotée et douceur de la mousse. Leur mini format de 5 x 2 cm est idéal pour les réceptions des traiteurs et les buffets des hôtels.

Nos pâtissiers ont imaginé 3 saveurs différentes : une à base de chocolat, une autre à base de framboise et, enfin, une exotique. Mais pourquoi choisir ?

- Mini finger chocolat orange : biscuit joconde cacao, compotée d'orange aux épices et mousse au chocolat noir.
- Mini finger framboise : biscuit joconde, gelée de framboise, mousse au chocolat blanc et glaçage ivoire
- Mini finger ananas citron vert : biscuit joconde coco, compotée d'ananas citron et mousse citron vert gingembre glaçage ivoire

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 19 g sauf le framboise 22 g
Conditionnement : x 98
Mise en œuvre : décongélation 2 h à 4°C
DLUO : 12 mois

4) Les créations pâtisseries



L'éclair St-Honoré

Savez-vous que dans les 10 desserts préférés des français figurent l'éclair au chocolat et le St-Honoré (nom du patron des boulangers) ?

Ces grands classiques de la pâtisserie ayant toujours le vent en poupe, nos pâtisseries ont alors imaginé un St-Honoré en forme d'éclair. Ce curieux éclair en pâte à chou garni avec une sauce confiture de lait et crème vanille va surprendre nos clients et leurs propres clients.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 90 g
Conditionnement : x 12
DLUO : 12 mois



Le nouveau russe

Connaissez-vous cette très ancienne et mystérieuse recette qui vient, bien que son nom ne l'indique pas du tout, du sud-ouest de la France ? Le Russe, il s'agit d'un gâteau composé de couches successives d'un biscuit meringué fait de poudre d'amandes et de noisettes, de blanc d'œuf et de sucre entre lesquelles se trouve une crème mousseline au praliné et un croustillant noisette. Le tout est recouvert de sucre glace.

Mais pourquoi ce nom de russe ? Nul ne le sait.

Certains disent qu'il vient d'un prisonnier russe réfugié à Oloron et qui aurait donné la recette. D'autres que ce nom est du à la provenance des amandes alors importées de Crimée : ce qui semble peu logique puisque les amandiers étaient très cultivés en Provence depuis le 16^{ème} siècle. D'autres enfin, disent que ce gâteau, tout blanc, évoque les plaines enneigées de Russie.

Fiche technique

Température de conservation : -20°C
Poids : 90 g
Conditionnement : 24
Mise en œuvre : Décongélation 3 h à 4°C
DLUO : 12 mois

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



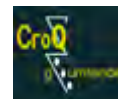
Depuis plus de 30 ans, Pole Sud a mis au point 300 saveurs de glace "comme si vous les aviez faites dans votre cuisine" et chaque année plus de 1000 fabrications sur-mesure sont produites pour des restaurants qui nous confient le soin de réaliser leurs idées les plus originales. Pole Sud s'est fixé d'élever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