

Nouveautés

Automne-Hiver 2024/25



Contact : Stéphanie Fressard

+33 (0)6 12 08 01 59

stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

Les créations glacées de Yoni Saada



Les créations glacées de Yoni Saada



Le chef Yoni Saada crée avec La Compagnie des Desserts une gamme de glaces aux saveurs de la Méditerranée.

La rencontre créative entre Yoni Saada, chef de cuisine méditerranéenne et les chefs glaciers de La Compagnie des Desserts, experts de la glace et du dessert !

Inspiré par les arômes et les fragrances de la « Grande Bleue », Yoni Saada lance une ligne exclusive de glaces et sorbets imaginée comme une invitation au voyage.

Le chef reconnu pour son ADN profondément méditerranéen, a choisi de poser ses valises à Lézignan-Corbières pour donner vie à sa première collection glacée.

C'est dans les cuisines de Bagnard, son restaurant parisien, que le chef a conçu des recettes uniques dans lesquelles chaque parfum est une escale vers une nouvelle destination du bassin méditerranéen.

Le chef a travaillé tout particulièrement sur des recettes peu sucrées, afin de privilégier le goût authentique des ingrédients.

Les textures ont fait l'objet d'une même attention afin d'offrir à la fois du fondant et de la «mâche» en bouche et de garantir une expérience sensorielle riche et gourmande.

Grâce à notre savoir-faire, nous avons pu créer avec Yoni Saada des glaces qui allient son talent culinaire à notre maîtrise dans l'art de la glace pour illustrer le meilleur de l'univers gustatif méditerranéen.

Les créations glacées de Yoni Saada



GLACE FAÇON AMLOU PRALINÉ NOISETTE

Le chef Yoni Saada ouvre les portes de la gourmandise méditerranéenne avec la glace Façon Amlou Praliné Noisette. Spécialité berbère et véritable emblème de la gourmandise en Orient, l'Amlou, une pâte à tartiner savoureuse, ravit les palais des petits et grands gourmands, de 7 à 77 ans, avec ses saveurs authentiques. Cette glace est élaborée à partir de praliné noisette (composé à 50 % de noisettes), d'huile d'argan et de miel. Dans cette recette riche et gourmande, les notes parfumées de fruits secs, d'huile d'argan et de miel se succèdent en bouche, offrant ainsi le cadeau d'un pur délice glacé !

IDÉES RECETTE DU CHEF SAADA :

- Affogato sicilien avec une glace Façon Amlou



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Conditionnement : bac 2,5 L
DLUO : 12 mois

Les créations glacées de Yoni Saada



SORBET FAÇON SALADE DE FRUITS MAROCAINE

Avec son sorbet «Salade de fruits marocaine», le chef Yoni Saada transporte les palais de ses confrères au cœur des souks marocains. Cette création unique allie la fraîcheur intense d'un sorbet à base de jus d'orange sanguine de Sicile (45%) à la douceur naturelle d'une pâte de dattes 100% pure. Enrichi de feuilles de menthe ajoutées à froid pour préserver leur fraîcheur, ce sorbet se distingue par ses inclusions de raisins secs, d'amandes et de noisettes caramélisées, qui apportent un mélange de textures croquantes et fondantes. L'arôme naturel de fleur d'oranger sublime cette recette fraîche et gourmande, offrant une expérience inédite dans l'univers des sorbets. Ce sorbet gourmand aux multiples senteurs et saveurs est une première : le mariage de la fraîcheur d'un sorbet à la richesse de la gourmandise orientale.

IDÉES RECETTE DU CHEF SAADA :

- Totale Orange : Suprême d'oranges accompagnée de dattes medjoul, figues, menthe fraîche, raisins blonds, cannelle, amandes et sorbet Façon Salade de fruits marocaine.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Conditionnement : bac 2,5 L
DLUO : 12 mois

Les créations glacées de Yoni Saada



CRÈME GLACÉE CORNE DE GAZELLE

Le chef Yoni Saada, virtuose des saveurs méditerranéennes, vous invite à un voyage sensoriel avec sa crème glacée «Corne de Gazelle». Cette création raffinée marie la douceur d'une glace au lait à la saveur typique de la corne de gazelle, un incontournable de la pâtisserie orientale. Les cornes de gazelle sont soigneusement broyées puis incorporées directement dans le mix, offrant une texture onctueuse et un goût authentique, sublimé par des notes subtiles et délicates. À chaque cuillerée, la corne de gazelle se révèle pleinement, apportant une richesse unique en bouche. La couleur dorée de cette glace, issue du jaune d'œuf et des cornes de gazelle, ajoute à son charme et à sa gourmandise irrésistible.

IDÉES RECETTE DU CHEF SAADA :

- Salade de fraises fraîches avec une boule de crème glacée Corne de Gazelle.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C

Poids : 80 g

Conditionnement : x 20

Mise en œuvre : sortir du congélateur 5 minutes avant de servir

DLUO : 12 mois

Les créations festives glacées



Les créations festives



MERVEILLEUX MYSTÈRE

La fin d'année met à l'honneur les desserts glacés, qui se révèlent particulièrement appréciés après les repas festifs. En effet, quoi de plus agréable qu'un dessert glacé léger et fondant après un repas copieux ? Parmi ces desserts, un en particulier suscite l'enthousiasme grâce à son caractère énigmatique, cachant en son cœur une gourmandise irrésistible : le mystère. Nos glaciers l'ont revisité avec passion, guidés par leur savoir-faire et l'envie de sublimer ce grand classique avec des ingrédients de qualité pour créer un **Merveilleux Mystère artisanal**.

Fabriquée dans notre atelier, la glace au lait frais Vanille à l'infusion de gousses de Madagascar est préparée à partir de lait provenant de la ferme Marg'Aude, ce qui lui confère une onctuosité incomparable. Les gousses de vanille sont soigneusement infusées dans la préparation, pour que la glace soit subtilement parfumée et imprégnée de toutes les nuances de la vanille, tandis que les points de gousse apportent une touche d'exotisme. Le mystère réside dans la découverte de son cœur de meringue artisanale, à la fois fondante et croquante. La nougatine, quant à elle, ajoute du croquant ainsi qu'une note festive à ce dessert d'exception.

Le chef n'aura besoin de sortir le Merveilleux Mystère du congélateur que cinq minutes avant de servir. Une touche de coulis pour décorer l'assiette, et le mystère sera révélé dans toute sa splendeur !



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 90 g - Dimensions : Ø 7 x H 4 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : sortir du congélateur 5 minutes avant de servir
DLUO : 12 mois

Les créations festives



MERVEILLEUSE PISTACHE

La Merveilleuse Pistache s'impose comme l'un des incontournables de cette fin d'année, surfant sur la tendance actuelle de la pistache, ingrédient phare des dernières saisons. Ce dessert glacé individuel, d'inspiration méditerranéenne, cache en son cœur un secret gourmand : une meringue artisanale fondante, enveloppée d'une crème glacée subtile à la Fleur d'Oranger et surmontée d'une chantilly onctueuse. Le tout est sublimé par une pluie de pistaches grillées, apportant une note délicieusement torréfiée.

Petite sœur «pistache» du célèbre Merveilleux Mystère, connu pour son caractère énigmatique et son cœur caché, ce dessert festif et intrigant saura trouver sa place sur les cartes automne-hiver des restaurants, juste à temps pour les fêtes de fin d'année.

Un dessert glacé facile à mettre en œuvre pour le professionnel puisqu'il suffit de le servir avec une petite touche de décoration, 5 minutes avant de le servir !



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C

Poids : 105 g - Dimensions : Ø 7 x H 4 cm

Conditionnement : x 12

Mise en œuvre : sortir du congélateur 5 minutes avant de servir

DLUO : 12 mois

Les créations festives



BOULE CHOCOLAT ORANGE

La Compagnie des Desserts enrichit sa collection de boules glacées raffinées avec une nouvelle création : la boule chocolat orange. Après le succès des boules Yuzu Passion et Litchi Framboise, cette nouveauté se distingue par son alliance subtile entre la douceur acidulée de l'orange et la gourmandise du chocolat noir.

Fabriquée dans nos ateliers, cette boule glacée se compose d'une crème glacée à l'orange à la note acidulée et parfaitement équilibrée. L'insert de meringue artisanale, à la fois fondante et croquante, apporte une texture délicate, tandis que l'enrobage de chocolat noir offre une touche gourmande et irrésistible. Un dessert raffiné qui est idéal pour clôturer un repas festif sur une note sucrée tout en légèreté !

Facile à mettre en œuvre, ce dessert glacé se présente comme une solution pratique pour les professionnels : il suffit de le sortir cinq minutes avant de servir, en y ajoutant une touche de décoration pour le sublimer. En plus d'être un incontournable des fêtes de fin d'année, ce dessert s'intègre parfaitement aux célébrations d'Halloween, avec ses teintes orangées et chocolatées qui correspondent parfaitement à cet événement.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C

Poids : 90 g - Dimensions : Ø 6,5 x H 5 cm

Conditionnement : x 12

Mise en œuvre : sortir du congélateur 5 minutes avant de servir

DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



Les créations pâtisseries



DOUCEUR D'ORIENT

Création originale de nos pâtisseries, inspirée par la recette libanaise « Achta », cette pâtisserie incarne l'élégance et la subtilité des saveurs orientales. Nos chefs ont sublimé les notes délicates de l'Orient en les traduisant dans un dessert raffiné et unique. En parfaite harmonie avec la tendance actuelle, évocatrice de voyages, cette création invite à une escapade gustative.

Composée d'une dacquoise à la rose, d'une mousse mascarpone parfumée à la fleur d'oranger et à l'eau de rose, et d'un praliné pistache, cette pâtisserie est délicatement garnie de pistaches hachées. Chaque cuillerée révèle un équilibre subtil entre le parfum floral de la rose, la douceur enveloppante de la fleur d'oranger, et l'intensité du praliné pistache.

Prêt à servir, ce dessert élégant n'a besoin que d'une touche de décoration pour sublimer l'assiette. La douceur d'Orient deviendra le bijou des cartes de desserts des restaurants pour cette saison automne-hiver.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 65 g - dimensions : Ø 7 - H 4,5 cm
Conditionnement : x 20
Mise en œuvre : décongélation 4 h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24 h à 4°C
DLUO : 12 mois



Les créations pâtisseries



VICTORIA

Le Victoria est une création originale de nos pâtisseries, inspirée par l'ananas Victoria, une variété d'Ananas réputée pour sa chair jaune pâle, sa douceur et son goût fruité exceptionnel. Ce trésor exotique, cultivé dans les régions de la Réunion et de Madagascar, est au cœur de cette pâtisserie élégante.

Sous son apparence raffinée, le Victoria révèle une harmonie de saveurs venues d'Asie : une dacquoise coco, un crémeux au thé vert, une mousse ananas-yuzu, le tout recouvert d'un glaçage passion. Nos pâtisseries ont également soigneusement travaillé les textures, offrant une expérience gustative à la fois fine et délicate en bouche.

La grande force de ce dessert réside dans son visuel unique : une présentation en hauteur qui donne du relief à l'assiette et attire immédiatement le regard. Le professionnel n'aura qu'une légère touche de décoration à sublimer son élégance naturelle. Le Victoria, la future reine des cartes de desserts Automne-Hiver des restaurants.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 100 g - dimensions : Ø 7,5 - H 7,5 cm
Conditionnement : x 16
Mise en œuvre : décongélation 3 h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48 h à 4°C
DLUO : 12 mois



Les créations pâtisseries



ABSOLUMENT CHOCOLAT

Sur une base de Joconde cacao, se cache le chocolat dans tous ses états ! Enveloppée d'une mousse délicate au chocolat Ghana aux notes de fruits rouges, cette gourmandise est sublimée par un enrobage de chocolat noir craquant et un glaçage chocolat noir enivrant. Le tout est décoré d'une plaque chocolat avec des éclats ajoutant une touche de sophistication à ce dessert exquis.

Chaque bouchée de ce dessert Absolutement chocolat offre un équilibre parfait entre saveurs et textures, mêlant harmonieusement le croquant du chocolat noir à ses notes fondantes en mousse. Les inconditionnels du chocolat pourront ressentir dans ce dessert toutes les nuances et subtilités d'une couverture chocolat de haute qualité.

Prêt à servir et adapté aux exigences de la restauration à table et de la pâtisserie fine, ce dessert élégant est idéal pour terminer un repas en toute gourmandise ou pour une pause gourmande lors d'un tea time raffiné.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 76 g - Dimensions : Ø 6- H 4 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries

Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France



PARIS-PAPEETE

Après le succès du Paris-Palermes en début d'année, Philippe Urraca, chef pâtissier et Meilleur Ouvrier de France, poursuit son voyage culinaire. Prochaine escale : la Polynésie française, où il revisite l'un des grands classiques de la pâtisserie française, le Paris-Brest, en y apportant une touche de coco. Cette saveur exotique viendra sublimer les menus des fêtes de fin d'année.

Au cœur de cette couronne de pâte à choux, se cache une crème pralinée à la coco, légère et onctueuse, agrémentée de copeaux de coco torréfiés pour une touche de croquant, le tout décoré de noix de coco râpée. Cette composition aux trois textures de coco saura séduire aussi bien les professionnels que leurs clients.

Le Paris-Papeete impose le respect par son esthétique irrésistible et sa générosité inspirée de Tahiti. Son visuel attrayant en fait une véritable œuvre pâtissière, un voyage gustatif entre Paris et Papeete à chaque bouchée.

Parfait pour un dessert à l'assiette dans les restaurants gastronomiques, pour accompagner une pause gourmande lors d'un tea-time, ou comme pâtisserie du dimanche en boulangerie-pâtisserie, le Paris-Papeete est sans conteste la nouveauté incontournable de cette fin d'année.

Fiche technique



Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 90 g - Dimensions : Ø 8 - H 4,5 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



MAC'EN ROBE MANGUE PASSION

Le Mac'en robe est une création originale de nos ateliers, où un macaron est délicatement enrobé de chocolat. Fort du succès rencontré l'an dernier avec le Mac'en robe Poire Belle-Hélène, nos chefs pâtisseries dévoilent cette année une nouvelle saveur, inspirée du célèbre Mogador de Pierre Hermé, qui marie subtilement le chocolat au lait et la passion.

Le **Mac'en robe Mangue Passion** se compose d'une coque de macaron, d'un confit mangue-passion, de cubes de mangue, le tout enrobé de chocolat au lait et décoré de noisettes effilées torréfiées.

Ce macaron à l'élégance gourmande, avec son enrobage chocolaté et ses notes exotiques, est idéal pour un dessert à l'assiette, une pause gourmande sur place ou à emporter, ou encore comme pâtisserie du dimanche en boulangerie-pâtisserie. Il se décline également en version Mini tout chocolat ou Mini aux spéculoos, parfaits pour les réceptions.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 75 g - Dimensions : Ø 7,5 - H 4 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : décongélation 3h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C
DLUO : 12 mois



Les créations pâtisseries



MINI MAC'EN ROBE SPÉCULOOS

Le mini Mac'en robe est une création originale de nos ateliers, où un macaron est délicatement enrobé de chocolat. Fort du succès rencontré l'an dernier avec le mini Mac'en robe tout chocolat, nos chefs pâtisseries dévoilent cette année une nouvelle saveur qui marie subtilement des notes chaudes comme le café, le chocolat et le spéculoos.

Le **mini Mac'en robe Spéculoos** se compose d'une coque de macaron café, d'une ganache spéculoos, le tout enrobé de chocolat noir et décoré de brisures de spéculoos.

Ce macaron à l'élégance gourmande, avec son enrobage chocolaté et ses notes chaudes, est idéal pour un café gourmand, une pause gourmande sur place ou à emporter ou pour des réceptions et des pauses séminaire. Il se décline également en version individuelle le Mac'enrobe Mangue-Passion et le Belle-Hélène.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 22 g - Dimensions : Ø 3,5 cm
Conditionnement : x 48
Mise en œuvre : décongélation 3h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C
DLUO : 12 mois



Les créations pâtisseries

Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France



TRILOGIE DE CAROLINES

Philippe Urraca, chef pâtissier et Meilleur Ouvrier de France, spécialiste de la pâte à choux dévoile sa nouvelle création : **une trilogie raffinée de Carolines**, une déclinaison de mini éclairs qui vient enrichir sa collection signature. Composées de pâte à choux garnie d'un craquelin délicatement déposé à la main, ces carolines se distinguent par leur texture à la fois légère et gourmande.

Deux assortiments de Carolines sont disponibles en trois saveurs incontournables : chocolat, caramel et vanille et trois saveurs aux fruits : framboise, pistache et passion. Chaque bouchée révèle une crème pâtissière onctueuse, enrichie à la pulpe de fruit ou à des ingrédients naturels de première qualité, sans colorants ni arômes artificiels. La saveur intense et authentique de chaque parfum est ainsi préservée, pour une expérience gustative pure et sophistiquée.

Visuellement irrésistibles, ces mini éclairs se prêtent à toutes les occasions : exposés en vitrine, proposés lors de réceptions ou présentés sur un buffet, ils séduisent par leur élégance et leur gourmandise.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 25 g - Dimensions : 7,5 x 3,7 x 3,3 cm
Conditionnement : x 30
Mise en œuvre : décongélation 3h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C
DLUO : 12 mois

Fabricant de *Glaces*



- **Artisan glacier depuis 1983** _____

Fabrication de glaces dans un atelier artisanal au cœur des Corbières dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.

- **3 000 recettes de glaces et sorbets** _____

Des glaces « comme si vous les aviez faites dans votre cuisine » inspirées des saveurs d'épices, d'aromates, de fruits et de produits des régions ou du monde.

- **1 500 créations sur-mesure / an** _____

Plus de 1 500 fabrications sur-mesure produites pour des restaurants qui nous confient le soin de réaliser leurs idées les plus originales (crevette, gorgonzola, bière brune, gaufre,...).

Fabricant de *Pâtisseries*



- **Philippe Urraca**  _____

Ce grand chef pâtissier supervise les créations et développements de notre équipe de glaciers et pâtissiers passionnés et expérimentés.

- **5 ateliers de production** _____

Chaque atelier est spécialisé dans un type de pâtisseries : de la pure tradition pâtissière française aux pâtisseries anglo-saxonnes...

- **630 références de pâtisseries** _____

Un catalogue de pâtisseries qui permet de répondre aux besoins de nos clients en créant des gammes innovantes et créatives.

- **300 créations sur-mesure / an** _____

“Donner du plaisir au dessert”