



EN BOULE

Et si les chefs proposaient une boule de Noël ou plutôt une boule de gourmandise à leurs clients pour leur dessert de fin d'année ? Plus qu'une boule de gourmandise, il s'agit d'une boule pleine de saveurs subtiles et raffinées. La crème glacée Yuzu est onctueuse avec une douce acidité, l'enrobage chocolat blanc passion est rond avec une pointe d'acidité également et le coeur de meringue est craquant et surprenant. Un dessert plein de surprises pour cette fin d'année. La mise en oeuvre est idéale pour le chef qui peut servir le produit seulement quelques minutes après l'avoir sorti du congélateur.

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

NOISETTINE

Éric Kayser et ses équipes proposent une bûche édition spéciale "Noisettine" pour sublimer les fins de repas de fêtes. Elle est composée d'un biscuit dacquoise aux noisettes, d'un croustillant et crémeux au praliné à l'ancienne (amandes et noisettes), de noisettes torréfiées et d'une mousse au citron. La noisette est réputée pour sa saveur, c'est l'un de nos « fruits des bois » les plus délicats. Le citron apporte quant à lui un zeste d'acidité sucrée qui sublime le goût de la noisette et titille divinement les papilles. Les Bûches Eric Kayser, Rouge Désir et celle au Café, viennent compléter l'offre de la Maison Kayser pour les Fêtes.

MAISON KAYSER

STREET ART

Pour Noël, Benoit Castel casse les codes et rompt avec les traditions mais toujours pour le meilleur. Son parti pris c'est une bûche 100 % naturelle, sans artifices, avec une touche de street art inattendue et totalement tendance. Composée d'un tendre biscuit Joconde à l'amande, elle cache une légère et onctueuse mousse à la crème de marron et d'une compote de cassis qui réveille les papilles. Le biscuit noisette type financier apporte douceur et gourmandise à cette création qui marie moelleux et croquant, douceur et notes acidulées. Côté tendance, le pâtissier a demandé à l'illustrateur et graffeur Bishopparrain de mettre sa patte sur sa bûche.

BENOIT CASTEL