



EMKI POP

La marque propose un produit élaboré uniquement à partir de trois ingrédients naturels : la mangue, la banane et la pomme. L'objectif est de recréer l'expérience d'un smoothie sous forme de bâtonnet glacé. Le défi de cette création réside dans le fait d'offrir aux consommateurs un sorbet fruité, avec un équilibre entre les saveurs, les textures, travaillés exclusivement sur les sucres naturels des fruits, pour un moment de fraîcheur gourmand sans la sensation de manger un glaçon.

GLACES & PÂTISSERIES POUR FONDRE DE PLAISIR

Avec un chiffre d'affaires de 1,5 milliard d'euros en 2024, soit une croissance de 2,9 % par rapport à 2022 (NielsenIQ), le marché des glaces conserve sa position de "catégorie plaisir" dans le cœur des Français avec près de 85 % de foyers consommateurs. Pour la saison estivale 2025, l'innovation reste au cœur de la stratégie des professionnels que ce soit pour les glaces ou pour les desserts et pâtisseries. Focus sur les créations 2025 !

TEXTE : JEAN-FRANÇOIS PASCAL / PHOTO : DR



EXTRÊME

Après le Lemon Cheesecake et le Choco Caramel Toffee, Extrême poursuit sa conquête des desserts ultra gourmands et décline cette fois-ci le Brownie, qu'elle marie avec la framboise. La dégustation démarre par une glace chocolat onctueuse et gourmande, associée à la fraîcheur d'un sorbet framboise, avec une délicieuse sauce framboise et de généreux morceaux de brownies.

www.nestle.com



AMORINO

La marque propose les sorbets Pistache et Poire-Hibiscus, deux parfums en édition limitée qui promettent une expérience gustative aussi intense qu'étonnante. Le Poire-Hibiscus associe la douceur et le goût fruité de la poire à la vivacité florale de l'hibiscus, pour un parfait équilibre à la dégustation. Ce sorbet se décline aussi en un macaron inédit, créant un contraste subtil entre textures et fraîcheur. Quant au Sorbet Pistache, avec ses notes légèrement grillées et sa pointe de sel de Volterra, provenant tout droit de Toscane, il sublime la pistache en un délice inoubliable et comparable à l'onctuosité d'un gelato. Seules ou accompagnées d'autres parfums Amorino, ces deux créations exclusives promettent un voyage sensoriel inoubliable pour cet été

www.amorino.com



COUP DE PATES

Le spécialiste propose une Entremets rond Excellence Cappuccino, un dessert individuel qui associe trois textures : un crémeux à la vanille, une bavaroise au café et un sablé breton au beurre. Le tout est recouvert d'un nappage effet velours couleur café. Avec ses 80 g, ce produit prêt-à-servir s'adresse aux professionnels qui recherchent un dessert élégant, simple à mettre en œuvre et au goût affirmé.

www.coupdepates.fr