LA COMPAGNIE DES DESSERTS

LES COOKIES CRUSH À CUIRE ET LE PARIS-TOKYO

La Compagnie des Desserts présente des créations pâtissières pour la vente à emporter, comme les Cookies Crush à Cuire. Une gamme qui respecte parfaitement l'authenticité et les codes du cookie maison : une texture croquante et dorée à l'extérieur, associée à un cœur moelleux et fondant. Chaque recette est élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés : un appareil à cookie pur beurre à la fleur de sel, des pistoles généreuses de chocolat noir et des touches gourmandes qui font toute la différence. Trois saveurs sont disponibles : cœur praliné, chocolat noix de pécan et chocolat fleur de sel. Lauréat des Pépites de la Boulangerie 2024, le Cookie Crush Cœur Praliné est la star de cette gamme. Son appareil pur beurre, parsemée de pistoles de chocolat noir, cache un cœur praliné fondant et savoureux. Chaque bouchée révèle un équilibre subtil entre la douceur du praliné et une pointe de fleur de sel qui rehausse l'ensemble. Puis, après le succès du Paris-Palerme et du Paris-Papeete cette année, Philippe Urraca, chef pâtissier et Meilleur Ouvrier de France, poursuit son voyage culinaire. Nouvelle escale au Japon avec le Paris-Tokyo. Il revisite ainsi le Paris-Brest, grand classique de la pâtisserie française, en y intégrant des touches identitaires du pays, notamment le sésame noir et le yuzu.

Stand H012

VANDEMOORTELE PBFS

RISSO LONG LIFE

RISSO®, marque de la division PBFS (Plant-Based Food Solutions) de Vandemoortele, présente "RISSO® Longlife", une matière grasse à frire semi-liquide 100 % végétale spécialement conçue pour une friture de qualité professionnelle et adaptée aux besoins des boulangers-pâtissiers. Elle présente l'avantage d'un goût neutre qui sublime la saveur des produits frits, que ce soit pour des recettes salées ou sucrées. Elle offre un contraste parfait entre croustillant et moelleux et une excellente tenue pour les donuts, beignets ou churros par exemple. Disponible en seau et en "Bag in Box" de 10 L, RISSO® Longlife est conçue pour optimiser le dosage et prolonger la durée de vie de l'huile. La division PBFS de Vandemoortele accompagne les artisans boulangers-pâtissiers dans la diversification de leur offre et les inspire à travers des recettes savoureuses et originales mises à leur disposition sur "Le Lab", outil d'inspiration et de bonnes pratiques au service des professionnels. RISSO® est également partenaire du Championnat de France du Donut, organisé par Dawn, qui se déroulera sur le salon.

Stand S024

Mulino BORGHESE

LA PLUS ITALIENNE DES FARINES FRANÇAISES

UNE MARQUE DES MOULINS BOURGEOIS

ADAPTÉE AUX RECETTES italiennes

Zones d'approvisionnement de nos blés

FARINES AU BILAN CARBONE FAIBLE (FILIÈRES LOCALES)

COMMANDEZ EN LIGNE !

LIVRAISON EN POINT RELAIS GRATUITE

SALON PARIZZA

Paris Porte de Versailles Pavillon 7.2 - Stand H47

2-3 AVRIL 2025

Moulins Bourgeois · VERDELOT (SEINE-ET-MARN

01 64 04 81 04 • moulins-bourgeois.com •