

## FABRIQUER



### EXTRÊME

Après le Lemon Cheesecake et le Choco Caramel Toffee, Enzo même poursuit sa conquête des desserts ultra gourmands et cette fois-ci le Brownie se marie avec la framboise. La dégustation démarre par une glace chocolat onctueuse et fondante, associée à la fraîcheur du sorbet framboise, avec une douce sauce framboise et de beaux morceaux de brownies.

[www.nestle.com](http://www.nestle.com)



### LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Face à la tendance forte et cette saveur inspirante, les glacières de la Compagnie des Desserts proposent une interprétation du Choclat Dubaï en glace qui promet de séduire les professionnels de la restauration et leurs clients. La glace façon Choclat Dubaï mêle la richesse d'un chocolat au lait onctueux à l'élégance de touches orientales, dans un équilibre subtil et raffiné. Elle est composée d'une glace chocolat au lait intensément fondante, de fins vermicelles de kadayf croustillants, d'une généreuse sauce pistache et une pure pâte de pistache de Sicile pour une profondeur aromatique incomparable.

Disponible en bac 6L, la glace façon Choclat Dubaï a été conçue pour s'intégrer facilement à toutes les offres : dessert à l'assiette, en coupe glacée, en pot ou en cornet à emporter. Par ailleurs, La Compagnie des Desserts propose sa création glacée pour le snacking : la Triple Pistache. Cette glace célèbre ce petit fruit sec ultra-tendance sous toutes ses formes : une crème glacée onctueuse à la pâte de pistache pure de Sicile ; une sauce maison sans colorant, sucrée au sirop de dattes ; des éclats de pistaches grillées à la fleur de sel de Camargue. Présentée en bac décoré prêt à l'emploi, elle est pensée pour la vente à emporter ou la dégustation sur place, en pot, cornet ou coupe.

[www.compagniedesdesserts.com](http://www.compagniedesdesserts.com)



### COUP DE PATES

Ce dessert propose une Entremets rond au café, un dessert individuel au café, deux textures : un crémeux à la vanille au café et un sablé breton au café, recouvert d'un nappage au café. Avec ses 80 g, ce dessert est proposé aux professionnels de la pâtisserie. Un dessert élégant, simple à réaliser et au goût affirmé.

[www.coupdepates.fr](http://www.coupdepates.fr)



### ENZO &

Cette année, Lionel Chauvin, met son talent en cornet et nous propose de nous rafraîchir le palais avec sa nouvelle création : de meringue et escorté d'un petit nounours glacé. Une nouveauté simple, sans additif, colorant ou encore sirop de glucose : vanille, cacao, pêche de vignes, tiramisu, yaourt grec miel, praliné, ma

Tous les parfums sont possibles ! Cornet glacé disponible

[www.enzoet](http://www.enzoet)



### CLAIRE HEITZLER

CLAIRE Heitzler & Producteurs dévoile une nouvelle collection à la fraise avec, notamment un Fraisier revisité par dans une version à la fois exigeante et respectueuse de l'identité de ce dessert. Il repose sur une dacquoise moelleuse aux amandes et noisettes, surmontée d'une crème onctueuse à la vanille Bourbon de Madagascar. Les fraises y apportent fraîcheur et intensité, entières en son cœur, et en marmelade sur le dessus. Il est proposé en format individuel (7,50 €), ou pour 4, 6 et 8 personnes (29 €, 42 € et 56 €).