



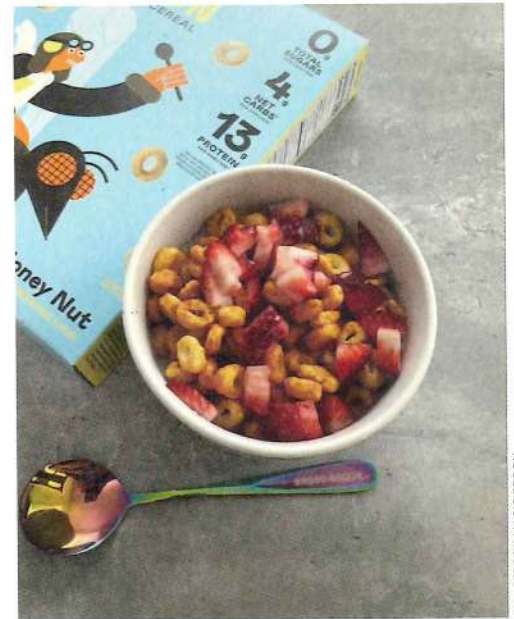
© INSTAGRAM MINIMAL GELATO

GLACE DANS LES ÉTOILES À TAIÛWAN

À Taïwan, on prend la glace au sérieux: le glacier Minimal a conçu un parcours de dégustation unique au monde, en sept étapes et plus de deux heures, qui en explore toutes les facettes entre saveurs de saison élaborées exclusivement à partir d'ingrédients locaux et superposition de textures sophistiquées, du sorbet au crémeux de la préparation au nitrogène. Déjà détenteur d'un Bib Gourmand, il est devenu le premier glacier au monde à être récompensé par une étoile Michelin. Ce sacre sans précédent consacre à la fois le dynamisme de la gastronomie taïwanaise en plein essor et la vitalité créative des desserts glacés.

DIRTY DOUGH MET DE LA BOMBE DANS LE COOKIE

Vous croyez connaître le cookie par cœur? Oubliez les idées reçues avec les cookies explosifs de Dirty Dough aux États-Unis! Imaginés dans un dortoir de fac en Alabama en 2018, ces cookies ventrus se vendent déjà dans 65 magasins et 15 food trucks; le rachat récent par une major du secteur leur ouvre des perspectives stratosphériques... Le secret, c'est un service chaud et surtout un fourrage qui décuple les sensations à la dégustation. De la bombe on vous dit! À déguster en ce moment: le cheesecake aux myrtilles avec une pâte à cookie qui rappelle la base du gâteau bien connu, un fourrage à la crème et un nappage myrtilles; le cookie et crème avec cookie vanille, morceaux d'Oréo et pépites de chocolat blanc, fourrage à la crème, glaçage vanille et brisures d'Oréo; ou encore l'«Explosion» chocolat beurre de cacahuète au fourrage «fudge»...



© FACEBOOK MAGIC SPOON

L'AVENIR: ON VA TOUS SE LEVER POUR LE SUCRÉ!

Notre addiction au sucre n'étant pas partie pour s'atténuer, et notre besoin de confort étant toujours aussi persistant, on peut prévoir de beaux lendemains pour les offres sucrées, d'autant que la science travaille à nous mijoter de belles surprises... L'Institut Wyss de l'Université Harvard a par exemple inventé un process qui transforme le sucre en fibres bénéfiques pour la santé: il s'agit d'encapsuler une enzyme dans des aliments sucrés comme le chocolat, permettant de réduire de 30% la quantité de sucre absorbée par le corps en la convertissant en fibres bonnes pour l'intestin, et cela sans incidence sur le goût ou la texture. Un nouveau sucre naturel, l'allulose, est utilisé par l'américain Magic Spoon pour sucrer des céréales avec un meilleur bilan nutritionnel. Les essais et recherches sont nombreux, car le marché des prestations sucrées et équilibrées est bien sûr énorme... On a hâte d'y être!