

Les créations pâtisseries



ROYAL VALENTIN

Spécialement conçue pour la Saint-Valentin, laissez-vous séduire par un amour de pâtisserie : une création aussi magnifique que savoureuse, imaginée par nos chefs pour faire de cette fête un moment unique et mémorable : le Royal Valentin !

Élégant et raffiné, ce dessert d'exception s'impose par sa hauteur et son allure, transformant chaque assiette en un véritable spectacle.

Création originale de nos ateliers, le Royal Valentin se compose d'une coque de macaron sur laquelle est montée une mousse coco ultra onctueuse renfermant en son cœur un confit de framboise pépin, qui apporte texture et acidité, le tout rehaussé par de délicates brisures de meringue. Une décoration en forme de cœur rouge sublime cette pièce unique.

Déjà complet en soi, le Royal Valentin peut être personnalisé par le chef avec une touche de décoration à l'assiette. Facile à mettre en œuvre, ce dessert simplifie la préparation des menus de Saint-Valentin tout en garantissant une présentation spectaculaire.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 80 g - Dimensions : Ø 7,5 - H 7,2 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 3h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C
DLUO : 12 mois

