LA COMPAGNIE DES DESSERTS

MACARON ET DOUCEUR D'HIVER

Pour cette fin d'année, Philippe Urraca, chef pâtissier et Meilleur Ouvrier de France, et le chef pâtissier Olivier Francoual nous jouent des tours avec une magnifique pâtisserie au look de macaron qui viendra sublimer les menus des fêtes de fin d'année. Et pourtant... ne vous fiez pas aux apparences, ce macaron qui n'en est pas un est composé de coques recouvertes de velours chocolat noir avec à l'intérieur un craquant chocolat, garnies de mousse chocolat noir, d'un croustillant de grué et d'un insert crémeux caramel. Ce dessert se suffit à lui-même, décoré simplement d'une feuille d'or et de quelques billes de chocolat et le tour est joué ! Parfait pour un dessert à l'assiette dans les restaurants gastronomiques, pour accompagner une pause gourmande lors d'un tea-time, ou comme pâtisserie du dimanche en boulangerie-pâtisserie, le macaron en trompe-l'oeil signé Philippe Urraca va rendre le dessert un souvenir mémorable.

Puis, après le succès de la Douceur d'Orient cette année, les pâtissiers de La Compagnie des Desserts proposent une déclinaison aux saveurs de saison : la Douceur d'Hiver. Cette création originale marie la générosité des noix à la rondeur de la vanille et au charme boisé du sirop d'érable. Composée d'un biscuit dacquoise aux noix, d'une mousse vanille infusée de sirop d'érable et d'un cœur fondant au praliné de noix de pécan, la Douceur d'Hiver est décorée de quelques éclats de noix de pécan caramélisées qui apportent cette note croquante et dorée des fêtes de fin d'année. Prête à servir, cette création s'imposera naturellement sur les cartes de desserts, apportant une touche chaleureuse et raffinée à la saison hivernale.