

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

LE SPÉCIALISTE DES DESSERTS PREMIUMS PROPOSE UNE NOUVELLE GAMME DE CAKES À PARTAGER AVEC JESSICA PREALPATO

Est-il possible d'allier Plaisir et Responsabilité ? La Compagnie des Desserts y répond avec sa démarche de "Gourmandise Engagée" : repenser la et la pâtisserie pour qu'elles restent gourmandes, tout en prenant soin de ceux qui la dégustent. Concrètement, cela signifie : augmenter le plaisir tout en abaissant le taux de sucre ; remplacer, autant que possible, la farine blanche par des farines complètes ou semi-complètes ; ou des céréales anciennes plus riches en fibres ; privilégier une liste d'ingrédients rigoureusement sélectionnés pour leur origine et leurs qualités gustatives et nutritionnelles.

L'ART DU PETIT-DÉJEUNER ET DU TEA TIME RÉINVENTÉ

Dans ce cadre le spécialiste des desserts a décidé de travailler avec la cheffe pâtissière, Jessica Prealpato dans le cadre d'une démarche éthique et responsable, sur une gamme de cakes à partager pour le petit-déjeuner, le goûter, le dessert, la pause séminaire... Cette nouvelle gamme de cakes s'adresse aux établissements exigeants, soucieux de proposer à leur clientèle des produits responsables, gourmands et différenciants. Chaque recette a été pensée par Jessica Préalpato, pour allier plaisir, authenticité et bien-être, grâce à une sélection rigoureuse de matières premières nobles, issues de filières locales et artisanales. Cette vision a fait écho au savoir-faire d'Olivier Francoual, le chef pâtissier de la Compagnie des Desserts, qui a su, dans son atelier du Gers, donner vie à ses créations. Ces cakes sont le fruit d'une belle rencontre, d'un dialogue entre créativité et exigence, où chaque détail compte pour offrir une expérience sincère et généreuse, fidèle à l'esprit de la cheffe pâtissière, élue en 2029, Meilleure Cheffe Pâtissière du Monde par le World's 50 Best Restaurants.

LE CAKE ÉPEAUTRE, POMME & BOUTON DE CANNELIER

Cette création est un cake tout en douceur et subtilité, parfait pour démarrer la journée ou accompagner une

pause gourmande. Il a été travaillé avec un miel de lavande récolté en Ardèche par Nicolas Bourg qui apporte une douceur florale et une sucrosité naturelle, bien loin des sucres raffinés. Puis, des flocons d'épeautre torréfiés pour une texture rustique et un apport en fibres, tout en légèreté, une Farine de Khorasan issue d'un moulin du Sud-Ouest (Moncrabeau), qui confère une saveur authentique et une meilleure digestibilité. Des boutons de canneliers : une épice rare, au parfum délicat, subtilement moulue pour révéler des notes florales et raffinées. Des pommes caramélisées et un topping amandes bâtons sablées et nappage au miel de lavande pour une finition irrésistible.

CAKE FARINE DE CHÂTAIGNE, MIEL DE CHÂTAIGNIER, NOISETTE & GINGEMBRE CONFIT

C'est un cake au caractère affirmé, chaleureux et réconfortant, idéal pour un tea time raffiné, composé de miel de châtaignier Corse sélectionné chez Serge Frigara, qui apporte des notes boisées et une profondeur aromatique unique, de la farine de châtaigne Mama_grana (une farine artisanale, pour une texture moelleuse et un goût délicat), des cubes de gingembre confit, des noisettes sablées et torréfiées au miel de châtaignier et un nappage au miel de châtaignier et sucre complet.

CAKE FARINE DE MILLET, GRAINES, ZESTES D'ORANGE & 4 ÉPICES

Ce cake, aux accents fruités et épicés, est parfait pour un petit déjeuner ou une collation. Sa recette : farine de millet (céréale ancienne) origine Sud- Ouest (Moncrabeau) ; farine de blé torréfié, sélection Philippe Guichard, pour une saveur toastée ; sirop d'érable pour un sucrant naturel ; pruneaux et raisins blonds, pour la douceur ; décor graines de courge et tournesol sablées et torréfiées, pour le croquant, et nappage au sirop d'érable.



