



Stand : 3D61

LA COMPAGNIE DES DESSERTS



www.lacompaniedesdesserts.com



GRAINE DE GLACES

Date de lancement ou Type de lancement :

01-01-2017 / Première mondiale

Marché cible : Restauration commerciale (Assise)

Dans la quête du « bien manger », les graines ont le vent en poupe. En effet, véritables concentrées de nutriments (protéines, oméga 3, fer, magnésium...), elles sont recommandées par les nutritionnistes et diététiciens pour contribuer à une alimentation équilibrée. La volonté de La Compagnie des Desserts, en tant qu'artisan glacier, est d'aller chercher de nouvelles matières afin de créer de nouveaux saveurs. C'est donc tout naturellement qu'elle a développé des saveurs de glaces aux graines toastées en cherchant les équilibres les plus justes possibles.

«Graine de glaces», une collection avec un grain de folie : blé grillé «Harina tostada». La harina tostada est une farine de blé grillé, originaire du Chili. En crème glacée, la harina tostada a une saveur subtile qui rappelle les notes de biscuit.

Lin brun : sur une base de crème glacée vanille, cette graine dont on ne vente plus les vertus, saura séduire par sa saveur de glace délicate.

Sésame blanc : cette crème glacée aux notes asiatiques est agrémentée de graines de sésames torréfiées pour une saveur encore plus intense.

Sarrasin grillé : le sarrasin est une saveur typiquement bretonne dont on retrouve le caractère dans sa crème glacée avec ses inclusions de grains grillés.

ICE CREAM TOASTED SEEDS

In the quest of good eating, the seeds have the wind in its sails. In fact, real concentrated nutrients (protein, omega 3, iron, magnesium...). They are recommended by nutritionists and dieticians to help to a balanced diet. Our will as an artisan glacier is to get new materials to create new flavours. It's naturally that we have developed flavours of ice cream with toasted seeds in seeking the fairest possible balance. Wheat toast «Harina tostada»: Harina tostada is a grilled wheat flour from the Chile. The Ice cream, the toastada harina has a subtle flavour that recalls the notes of biscuit.

Roasted brown linseed ice cream: based on vanilla ice cream, this seed that with several virtues, will seduce you by its delicate ice flavour.

White sesame ice cream: this ice cream at the Asian notes is decorated with sesame seeds roasted for a more intense flavour.

Roasted buckwheat ice cream: buckwheat is a typically Breton flavour in which we find the character in its ice cream with its inclusions of roasted grains.

BROOKIE

The brookie is an original recipe, which combines two great classics of the American pastry for the pleasure of the gourmets. This hybrid cake is made of a pure butter brownie with 22% of chocolate with pure butter cookies on the top. The pastry chefs of La Compagnie Des Desserts are committed to :

- Create an elegant and modern shape : to come to marry the shape of the cookie, the brownie left its square design for a round one.

- Create an authentic and intense flavor with pure butter and strong chocolate basis.

- Respect textures: you can recover the softness of the brownie and the crunchiness of the cookie.

- Create a pastry which can be eaten or by taking-away (it holds in the hand and does not crumble) or in the plate (eat alone or with a coulis or a custard sauce).

The brookie is an inevitable future of the pastry; its greediness will give you a good reason for eating it at every moment of the day.

SORBET GREEN JUICE

Date de lancement ou Type de lancement :

01-01-2017 / Première mondiale

Marché cible : Restauration commerciale (Assise)



Le jus vert ou « green juice », est une boisson composée à 100 % de fruits et légumes crus. Brevage autant apprécié par les papilles que par le corps, le green juice a fait son apparition en Europe il y a quelques années, grâce notamment à la démocratisation du régime crudivore. En plus d'être très agréable à boire, le « green juice » est une « potion magique » remplie de bienfaits nutritionnels et une explosion de vitalité riche en vitamines A, C et E, ainsi qu'en oligo-éléments. Enfin, le « green juice » est l'allié d'une cure détox. La Compagnie des Desserts livre une interprétation très fidèle de ce mélange. Le sorbet « green juice » contient, à la fois, de la pomme verte, du concombre, du persil frais, du gingembre frais, de l'extrait d'épinard, d'ortie et de chlorophylle et une pointe de citron. Sa couleur « verte » vient égayer les plats. Ce sorbet très frais et très peu sucré est à retrouver dans une restauration moderne et créative aussi bien en accompagnement d'une entrée (avec, par exemple, un yaourt à la grecque), en smoothies (avec, par exemple, une glace bulgare et du jus de carotte).

GREEN JUICE SORBET

«Green juice» is a drink 100% composed by raw fruits and vegetables. Good for the body and feast for the tast buds, the drink appeared recently in Europe with the popularisation of the raw foodist diet. More than only a tasty drink, the Green Juice also has a nutritional interest: full of vitamins A, C, E and trace elements, it is a vitality booster, and the perfect drink for detox diets. La Compagnie des Desserts gives a loyal interpretation of this blend in its new sorbet. The «green juice sorbet» contains green apple, cucumber, fresh parsley, fresh ginger, spinach, nettle and chlorophyll extracts, and a hint of lemon. Its green coloration will brighten your dishes. This fresh and low-in-sugar sorbet is a must in a modern and creative cuisine. It can be use as a starter (for example with a green yogurt) or in a smoothie (for example with bulgarian yogurt and carrot juice).



BROOKIE

Date de lancement ou Type de lancement :

01-01-2017 / Première mondiale

Marché cible : Restauration commerciale (Assise)

Le brookie est une recette originale qui combine 2 grands classiques de la pâtisserie américaine pour le plus grand plaisir des gourmets. Cette pâtisserie hybride est composée d'un brownie pur beurre avec 22 % de chocolat avec au sommet un cookie pur beurre.

Les pâtisseries de La Compagnie des Desserts se sont attachés à :

- Créer une forme élégante et moderne : pour venir épouser la forme du cookie, le brownie a laissé sa parure carrée pour une forme ronde.

- Créer une saveur authentique et intense avec des appareils pur beurre et forts en chocolat.

- Respecter les textures : on retrouve le moelleux du brownies et le croustillant du cookie.

- A créer une pâtisserie pouvant être consommée soit de façon nomade (elle tient dans la main, ne s'émiette pas) ou à l'assiette (elle peut être consommée seule ou accompagnée de coulis ou crème anglaise).

Le brookie est un futur incontournable de la pâtisserie dont la gourmandise est telle qu'on peut toujours trouver une bonne raison de la consommer à chaque moment de la journée.