



## **LA COMPAGNIE DES DESSERTS BOULE CHOCOLAT ORANGE**

La Compagnie des Desserts enrichit sa collection de boules glacées raffinées avec une nouvelle création : la Boule Chocolat Orange. Après le succès des boules Yuzu Passion et Litchi Framboise, cette nouveauté se distingue par son alliance subtile entre la douceur acidulée de l'orange et la gourmandise du chocolat noir. Fabriquée dans ses ateliers, cette boule glacée se compose d'une crème glacée à l'orange à la note acidulée et parfaitement équilibrée. L'insert de meringue artisanale, à la fois fondante et croquante, apporte une texture délicate, tandis que l'enrobage de chocolat noir offre une touche gourmande et irrésistible. Facile à mettre en œuvre, ce dessert glacé se présente comme une solution pratique pour les professionnels : il suffit de le sortir cinq minutes avant de servir, en y ajoutant une touche de décoration pour le sublimer. Poids de 90 gr, dimensions : Ø 6,5 x H 5 cm. Conditionnement par 12.



## **MAISON CAFFET LA BÛCHE "ROMY"**

La Maison Caffet présente une collection de Noël inspirée par la magie du cinéma : des créations pâtisseries étincelantes dignes des plus grandes remises de prix. Parmi lesquelles la Bûche Romy, le dessert signature, un chef d'œuvre pâtissier immaculé orné d'oursins dont un recouvert de feuille d'or. Sa forme élégante et ses détails scintillants en font une pièce maîtresse parfaite pour vos fêtes de fin d'année. La marmelade de clémentine & pointe de yuzu se laisse envelopper par la mousse gourmande et généreuse à la vanille rouge de Madagascar. Ce chef d'œuvre pâtissier paré d'oursins immaculés repose sur un croustillant aux amandes. Disponible en édition limitée dès le 1<sup>er</sup> décembre à partir de 99 € entre 9 et 10 convives.



## **LA TARTE TROPÉZIENNE BÛCHE TROPÉZIENNE FRUITS DES BOIS**

La Tarte Tropézienne présente sa Bûche Tropézienne Fruits des bois, conçue avec un biscuit joconde en forme oblongue, délicatement parsemé de grains de sucre. Ce biscuit forme la base de cette création, offrant une texture légère et moelleuse. Au-dessus du biscuit, on peut découvrir un confit fruits des bois, apportant une explosion de saveurs fruitées et acidulées. Les fruits des bois parsemés sur le confit ajoutent une touche de fraîcheur. Pour sublimer cette création, une crème Tropézienne originale vient se déposer délicatement sur le confit. Sa texture onctueuse et sa saveur délicate viennent équilibrer les notes fruitées. Et pour couronner le tout, des pointes de ganache montée à la vanille de Madagascar sont disposées sur le dessus de la bûche, créant un contraste de textures et de saveurs. Les fruits des bois parsemés sur la ganache ajoutent une touche de fraîcheur et de couleur, pour une présentation à la fois élégante et gourmande. Disponibilité à partir du 21 décembre et en précommande avec retrait boutique dès le 7 décembre, au prix de 39 € pour 8 personnes.

