

# Dossier

## Inspirations US et hybrides



**DUO BROWNIE CRÈME  
VANILLE  
PASQUIER**

Ce duo associe un brownie fondant au chocolat avec éclats de noix croquante à une couche onctueuse de crème flan vanille. Pour deux plaisirs en un seul dessert. Prêt à servir. Et aussi :

Duo Crème Chocolat.

[www.pasquier.fr](http://www.pasquier.fr)



**PANCAKES MULTIGRAINES  
LE MONDE DES CREPES**

Crêpes épaisses à l'américaine cuites, surgelées, avec un topping de graines de lin jaune et brun et de graines de chia. À déguster en format snacking, chaudes ou à température ambiante, garnies d'ingrédients salés ou sucrés. 2 sachets de 20 pancakes. Diamètre 11 cm.

[www.lemondedescrepes.com](http://www.lemondedescrepes.com)



**COOKIE CRUSH CŒUR  
CHOCOLAT PRALINÉ  
NOISETTE**

**LA COMPAGNIE DES DESSERTS**

Ce cookie à cuire, croquant à l'extérieur et fondant à l'intérieur, est préparé avec des ingrédients français de qualité et renferme un cœur chocolat praliné noisette irrésistible. Facile à cuire sur place, il dégage une délicieuse odeur et attire les clients avec son look « fait maison ». 90 g.

[www.compagniedesserts.com](http://www.compagniedesserts.com)



**DOONY'S  
VANDEMOORTELE**

Avec sa Magic Mix Box, Doony's® propose plusieurs recettes originales d'inspiration pâtissière. On citera ainsi le Lemon Meringue à la crème de citron, recouvert d'un glaçage citron et d'éclats de meringue ou le Millionnaire Dream, un donut fourré au caramel, décoré d'éclats de biscuit sablé et de trait de caramel.

[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com)



**LES TARTES COFFEE SHOP  
COMPAGNIE DES PÂTISSIERS**

Cette gamme de tartes crumble cuites surgelées découpées, est calibrée pour les professionnels et prête à répondre aux exigences des circuits GMS et RHF. Au menu : Tarte Coffee Shop Crumble Pomme Caramel ; Tarte Coffee Shop Crumble Façon Muffin Myrtille ; Tarte Coffee Shop Crumble Poire Chocolat. Poids net : 1 400 g.

[compagniedespatisseries.com](http://compagniedespatisseries.com)