

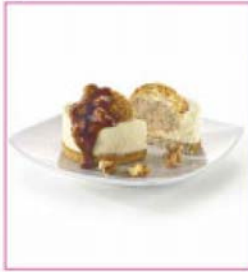
## Livre MOF "Recettes et Témoignages"

Le MOF, le Meilleur Ouvrier de France, est une distinction d'élite qui récompense les artisans de France pour leur savoir-faire, leur expertise, leur créativité et leur engagement. C'est une reconnaissance nationale qui valorise le talent et le savoir-faire de nos artisans. Le MOF est une distinction d'élite qui récompense les artisans de France pour leur savoir-faire, leur expertise, leur créativité et leur engagement. C'est une reconnaissance nationale qui valorise le talent et le savoir-faire de nos artisans.

## Les nouveautés de fin d'année de La Compagnie des Desserts

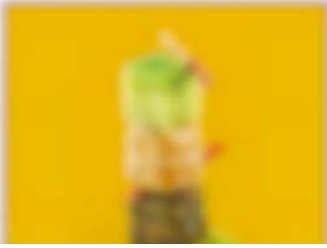
### Pâtisserie Hibernée

La Compagnie des Desserts propose notamment pour la fin d'année, des créations glacées comme la Religieuse Glacée, une déclinaison d'un grand classique de la pâtisserie française. Le spécialiste a décidé d'associer ses savoir-faires de glacier et de pâtissier en proposant ainsi un sorbet framboise recouvert d'un glaçage chocolat blanc, une collerette en meringue et un macaron pistache. Ce dessert individuel glacé est résolument moderne et original. Il est idéal pour les restaurants qui pourront le servir instantanément sans mise en oeuvre et présenté à l'assiette avec un coulis ou quelques brisures de macaron. Puis, outre des Bûchettes vanille/tonka et vanille/fruits rouges, La Compagnie des Desserts propose également des Minis Macarons cassis, sésame noir, thé vert Matcha et Yuzu. De nouvelles saveurs de macaron qui apporteront d'autres plaisirs en bouche et des couleurs gaies dans l'assiette. Puis, à chaque nouvelle collection, le Chef Philippe Urraca signe une nouvelle interprétation du chou. Cette fois-ci, le chou est enclavé dans un parfait vanille assis sur un socle de biscuit noix et miel. Le parfait vanille est une émulsion d'oeufs et de sirop de sucre et crème fouettée parfumé à la vanille. Philippe Urraca développé une sauce praliné à part idéale pour accompagner le chou parfait. Cette création unique est un dessert généreux et aérien avec différentes textures agréables en bouche, parfumé. Le mélange de saveur : vanille, miel, noix, praliné est idéal pour la saison. L'avantage pour les professionnels est qu'il peuvent le servir quelques minutes seulement après l'avoir sorti du congélateur. [www.compagniedesserts.com](http://www.compagniedesserts.com)



## Le Réseau Krill présente son catalogue automne/hiver 2017 100 % Paillettes

Le Réseau Krill présente son catalogue automne/hiver 2017 100 % Paillettes. Ce catalogue propose une sélection de 17 nouveautés parmi les gâteaux les plus innovants. Les produits sont élaborés à partir de ingrédients naturels et sains. Ils sont conçus pour offrir un moment de plaisir et de convivialité à vos clients. Le Réseau Krill est fier de vous proposer ces créations uniques et gourmandes.



## Panera Bread va racheter l'enseigne américaine Au Bon Pain

Panera Bread va racheter l'enseigne américaine Au Bon Pain. Cette acquisition marque l'entrée de Panera Bread dans le marché français. Au Bon Pain est une enseigne américaine connue pour ses pains artisanaux et ses produits frais. Panera Bread vise à renforcer sa présence en France et à offrir une expérience de consommation unique à ses clients.