

Nouveautés

Automne-Hiver 2025/26



Contact : Stéphanie Fressard
+33 (0)6 12 08 01 59
stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

Les créations pâtisseries



Les créations pâtisseries



DOUCEUR D'HIVER

Après le succès de la Douceur d'Orient cette année, nos pâtisseries proposent une déclinaison aux saveurs de saison : la Douceur d'Hiver. Cette création originale, imaginée par nos chefs, marie la générosité des noix à la rondeur de la vanille et au charme boisé du sirop d'érable.

Composée d'un biscuit dacquoise aux noix, d'une mousse vanille infusée de sirop d'érable et d'un cœur fondant au praliné de noix de pécan, la Douceur d'Hiver est décorée de quelques éclats de noix de pécan caramélisées qui apportent cette note croquante et dorée des fêtes de fin d'année.

Chaque cuillerée dévoile un équilibre subtil entre la douceur soyeuse de la mousse, la richesse du praliné et la texture délicatement croustillante des noix. Un dessert à la fois réconfortant et élégant, à l'image des plus beaux instants d'hiver.

Prête à servir, cette création s'imposera naturellement sur les cartes de desserts, apportant une touche chaleureuse et raffinée à la saison Automne-Hiver.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 80 g - dimensions : Ø 7 - H 4,5 cm
Conditionnement : x 20
Mise en œuvre : décongélation 4 h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24 h à 4°C
DLUO : 12 mois



Les créations pâtisseries



WILLIAMS

Le Williams est une création originale de nos pâtissiers, inspirée de la poire Williams, une variété réputée pour sa chair blanche à jaune pâle, sa douceur, son goût et son parfum fruités exceptionnels. Ce trésor de la nature, cultivé sur les Monts et Coteaux du Lyonnais, est au cœur de cette pâtisserie élégante.

Sous son apparence raffinée, le Williams révèle une harmonie de saveurs chaudes et gourmandes : un biscuit financier noisette, un croustillant caramel beurre salé avec des éclats de caramel d'Isigny, une mousse poire williams, un cœur caramel mou ; le tout recouvert d'un glaçage poire décoré de gruë de cacao. Nos pâtissiers ont également soigneusement travaillé les textures, offrant une expérience gustative, à la fois, fine et délicate en bouche.

La grande force de ce dessert réside dans son visuel unique : une présentation en hauteur qui donne du relief à l'assiette et attire immédiatement le regard. Le professionnel n'aura qu'une légère touche de décoration à apporter pour sublimer son élégance naturelle. Le Williams, la pâtisserie future star des cartes de desserts Automne-Hiver des restaurants !

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 100 g - dimensions : Ø 6,5 - H 7 cm
Conditionnement : x 16
Mise en œuvre : décongélation 4 h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48 h à 4°C
DLUO : 12 mois



Les créations pâtisseries



MACARON COULANT CHOCOLAT

Cette création originale de nos chefs pâtissiers est le mélange de 2 des savoir-faire de nos ateliers : la noblesse raffinée d'un macaron et la gourmandise réconfortante d'un coulant chocolat.

Cette pâtisserie trompe-l'œil crée la surprise dans l'assiette car lorsque le convive plonge sa cuillère dans le macaron pour le couper, il libère une ganache au chocolat qui se répand généreusement dans l'assiette. Le mélange de texture est très agréable en bouche : la coque cacao craquante du macaron à l'extérieur et le moelleux à l'intérieur et enfin, le coulant de la ganache chocolat. Hummm, un délice !

Ce macaron à l'élégance gourmande, avec son enrobage chocolaté et ses notes chaudes, est idéal pour une pause gourmande à tout moment de la journée ou en dessert à l'assiette ou encore en pâtisserie du dimanche.

Fiche technique



Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 80 g - Dimensions : Ø 7 - H 3 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries

Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France



MACARON EN TROMPE-L'ŒIL

Pour cette fin d'année, Philippe Urraca, chef pâtissier et Meilleur Ouvrier de France, et le chef pâtissier Olivier Francoual nous jouent des tours avec cette magnifique pâtisserie au look de macaron qui viendra sublimer les menus des fêtes de fin d'année. Et pourtant... ne vous fiez pas aux apparences, ce macaron qui n'en est pas un est composé de coques recouvertes de velours chocolat noir avec à l'intérieur un craquant chocolat, garnies de mousse chocolat noir, d'un croustillant de grué et d'un insert crémeux caramel.

Ce dessert se suffit à lui-même, décoré simplement d'une feuille d'or et de quelques billes de chocolat et le tour est joué ! Vous avez un dessert de chef à servir !

Parfait pour un dessert à l'assiette dans les restaurants gastronomiques, pour accompagner une pause gourmande lors d'un tea-time, ou comme pâtisserie du dimanche en boulangerie-pâtisserie, le macaron en trompe-l'œil signé Philippe Urraca va rendre le dessert un souvenir mémorable !

Fiche technique



Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 90 g - Dimensions : Ø 6,5 - H 3,5 cm
Conditionnement : x 20
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



ENTREMETS MANDARINE SPÉCULOOS

Portés par leur impulsion créative, nos chefs pâtissiers signent une nouvelle douceur de saison : l'Entremets Mandarin Speculoos, l'alliance entre la fraîcheur acidulée de la mandarine et la chaleur épicée du speculoos.

Dans sa forme élégante de finger, ce dessert joue la partition parfaite des textures : crunchy speculoos, mousse légère à la mandarine, insert fondant au speculoos et glaçage mandarine brillant ponctué de brisures croustillantes. Un entremets tout en contraste évoquant la gourmandise feutrée des goûters d'hiver !

Facile à mettre en place et à personnaliser, il s'adapte à tous les moments de dégustation : dessert à l'assiette, pause sucrée à emporter ou pâtisserie dominicale. Une création qui attire le regard, éveille les sens et promet d'illuminer les vitrines comme les cartes de saison et d'Halloween !

Fiche technique



Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 90 g - Dimensions : 13 x 3,5 x 3 cm
Conditionnement : x 16
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



LA ROSE

Voici la magnifique et succulente pâtisserie trompe-l'œil que nos chefs pâtisseries ont créé : **La Rose** !

Cette pâtisserie raffinée aux saveurs tendances pistache-ruits rouges crée l'événement avec sa forme et sa hauteur qui en font un dessert avec beaucoup de présence dans l'assiette ! Création issue de nos ateliers, la Rose est composée d'un biscuit dacquoise pistache, d'une compotée fruits rouges et d'une mousse yaourt bulgare. L'équilibre entre la douceur et l'acidité est parfait ! La Rose a un velours rose en finition ce qui participe à l'aspect délicat et floral de ce dessert.

Ce produit multi-événement peut couvrir différentes occasions comme les événements liés à l'amour : St-Valentin, Fête des mères,... ou à la naissance : baptême, communion ou encore liée à la couleur comme Octobre rose.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 85 g - Dimensions : Ø 6 - H 5 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois



Les créations pâtisseries



LE S

Création originale de nos chefs pâtissiers, Le S — ou le finger cacahuètes — réinterprète avec raffinement la célèbre barre chocolatée dans une version pâtissière aussi visuelle que gourmande.

Ce dessert joue la carte de la générosité : croustillant cacahuète, dacquoise noisette moelleuse, mousse chocolat au lait, caramel fondant et éclats de cacahuètes grillées salées. Les chefs pâtissiers signent ici une création à la fois gourmande et régressive, où chaque texture trouve sa place : le croquant répond au fondant et la douceur s'équilibre avec la pointe saline des cacahuètes.

Le S séduit autant par son allure moderne que par son goût généreux. Idéal pour une pause gourmande sur place ou à emporter, il trouve naturellement sa place en dessert à l'assiette en vitrine d'une boulangerie-pâtisserie. Un plaisir à la fois élégant et intensément réconfortant, qui réveille l'enfant qui sommeille en chacun de nous.

Fiche technique



Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 85 g - Dimensions : 12 x 2,5 x 3,5 cm
Conditionnement : x 33
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 48h à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries

Philippe Urraca 
Meilleur Ouvrier de France



L'ÎLE AUX AGRUMES

Le chef Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France, et la Cheffe Alice Mary signent une nouvelle création à 4 mains raffinée, où dacquoise, compotée d'agrumes et meringue fondante s'associent pour offrir un dessert à l'assiette délicat et généreux. Sous une coque de meringue légèrement cuite au four, l'île cache en son cœur une compotée d'agrumes assise sur un biscuit dacquoise. La compotée d'agrumes donne un coup de pep's et de fraîcheur à ce dessert aussi bien par son goût (orange, mandarine, citron et citron vert) que par sa couleur jaune orangée.

L'aspect neigeux de la meringue confère à ce dessert une présentation aérienne et élégante, idéale pour sublimer la carte d'un restaurant. Facile et rapide à mettre en œuvre, il suffit de personnaliser l'assiette avec quelques gouttes de coulis ou des zestes de citron vert.

Tout, dans ce dessert — son nom, son créateur, son visuel et sa composition harmonieuse — invite à imaginer sa propre histoire. Et les chefs, quelle histoire cela va-t-il leur inspirer ?

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 100 g - Dimensions : Ø 9 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois



"Donner du plaisir au dessert"