

MADELEINES ET FINANCIERS

Un doux parfum d'enfance sur la pause sucrée

Reines de la catégorie, les pâtisseries américaines doivent composer aujourd'hui avec les madeleines et financiers.

Les consommateurs sont certes fans des brownies ultra gourmands ou des muffins dodus, mais ils n'en demeurent pas moins aussi en attente d'authenticité et de tradition. Ça tombe bien : le catalogue de la gastronomie française ne manque pas de spécialités répondant à ces critères. La plus grande difficulté est de trouver celles qui sont nomades (un pré requis pour qui veut percer sur le marché du snacking !) et adaptées aux codes de cet univers. Dans ce domaine, la madeleine reste un produit iconique et fait appel à l'imaginaire de l'enfance, avec le souci pour les fabricants de ne pas « dénaturer » la recette originelle en veillant à conserver la texture des produits.

À chacun sa madeleine

Saint Michel a développé une gamme de madeleines surgelées à repasser au four. La simplicité caractérise ce produit de 45 g au look authentique, vendu à destination du marché de la restauration commerciale. Le produit sera facile à personnaliser

et dans ce domaine, Saint Michel propose un conditionnement de 70 pièces accompagnées d'une poche de glaçage aux fruits Monin. La gamme s'enrichit aujourd'hui de



Saint Michel se positionne en force sur la madeleine surgelée, qu'il décline en différents formats pour toucher tous les instants de consommation dans la journée.

nombreuses variations, à l'image d'une madeleine associant céréales et miel et décorée d'un topping de graines. Si la madeleine cible plusieurs instants de consommation, du petit-déjeuner au dessert en passant par une pause sucrée, Saint Michel la décline également pour le café gourmand, dans deux variétés de 18 g (la première nature au beurre, et la deuxième au chocolat).

Retour en force des basiques

Les cakes et financier ont également le vent en poupe. Dans ce domaine, Bridor mise sur ses So Moelleux individuels, qui regroupent cinq grands classiques développés dans un format de 30 g : un cake banane, un moelleux au chocolat, une madeleine, un financier et enfin un brownie. Pur beurre, sans huile palme et sans conservateur, ces produits sont non seulement qualitatifs mais se veulent également très pratiques pour les utilisateurs. Ils ne nécessitent aucune manipulation particulière puisqu'ils sont prêts à servir après décongélation et se conservent jusqu'à 5 jours au froid positif entre 0 °C et +4 °C. ■ JFA



Bridor lance un financier de 30 g, avec une recette en pur beurre, sans conservateur et sans huile de palme.

NOUVEAU GENRE

Le Brookie, un hybride 100 % US

Préparé par la Compagnie des Desserts au dernier Sirha à Lyon, le Brookie est une recette originale qui combine 2 grands classiques de la pâtisserie américaine. Cet hybride est composé d'un brownie (22 % de chocolat) avec au sommet un cookie. Le brownie a troqué sa parure carrée pour une forme ronde, épousant celle du cookie. Créé à partir d'appareils pur beurre, le Brookie se veut

résolument moderne, mais conserve pour autant les textures propres aux deux pâtisseries d'origine. À savoir le moelleux du brownies et le croustillant du cookie. Tenant dans la main et ne s'émiettant pas, ce produit se destine bien sûr à une consommation nomade mais pourra être aussi présenté en assiette, accompagné d'un coulis ou d'une crème anglaise. ■

