

COMPAGNIE DES DESSERTS

LE PARIS-PALERME

Philippe Urraca, chef pâtissier et Meilleur Ouvrier de France, revisite un grand classique de la pâtisserie française pour la collection Printemps-été 2024 : un Paris-Brest à la pistache soit le Paris-Palerme. Au cœur de cette délicieuse création se trouve une crème pistache légère, préparée avec une pure pâte de pistache, capturant ainsi l'essence même de ce fruit sec tant prisé. Associée à une pâte à choux et à des pistaches hachées pour une touche de croquant, cette composition séduira les professionnels et leurs clients. Le Paris-Palerme est la pâtisserie qui impose le respect avec son esthétique irrésistible et sa générosité sicilienne. Son visuel attractif en fait une véritable oeuvre pâtissière, un voyage entre Paris et Palerme à chaque bouchée. Idéal pour un dessert à l'assiette dans les restaurants gastronomiques, en accompagnement d'une pause gourmande lors d'un tea time ou comme pâtisserie du dimanche en boulangerie-pâtisserie, le Paris-Palerme est la nouveauté incontournable de cette année.

www.compagniedesdesserts.com



COUP DE PATES

CARRÉ CITRON MERINGUÉ ET CHOCOLAT NOISETTE

Coup de Pates décline l'incontournable recette de la tarte au citron meringuée en entremet original. Ce dessert propose un mélange intéressant de saveurs entre l'acidité ensoleillée du citron et la légèreté de la meringue. La forme de cet entremets lui apporte une touche de modernité. A découvrir également, sa déclinaison chocolat noisette : une création suave qui allie la richesse du chocolat et le croquant du glaçage rocher. Un dessert aussi gourmand que réconfortant.

www.coupdepates.fr