



**la compagnie des desserts**

Donner du plaisir au dessert

*Nouveautés  
Printemps-Eté 24  
pour la restauration à table*



Contact : Stéphanie Fressard

+33 (0)6 12 08 01 59

[stephany.fressard@compagniedesdesserts.com](mailto:stephany.fressard@compagniedesdesserts.com)

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

*Les créations glacées  
pour la Restauration à table*



## Les créations glacées pour la Restauration à table



### Crème glacée Burrata Pesto

La crème glacée Burrata Pesto est une fusion délicieusement crémeuse de saveurs italiennes. Délicatement réalisée dans nos ateliers, la burrata est fondue dans la crème avant d'être intégrée à la glace. Quant au coulis pesto, il est préparé avec soin dans notre atelier avant d'être intégré lui-aussi à la glace. L'onctuosité de la crème glacée Burrata associée au goût typique du coulis pesto maison en fait un produit mémorable pour les papilles.

Idéale pour les restaurants italiens et méditerranéens, cette création glacée offre une expérience visuelle et gustative incomparable. En effet, cette crème glacée blanche avec son écharpe verte parfumée et onctueuse apporte de la couleur dans les assiettes printanières. Proposez-la en entrée avec un carpaccio de tomates ou une tarte fine aux poivrons pour une touche estivale irrésistible et plongez vos clients dans l'essence même de la cuisine italienne en une seule cuillerée.



#### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Poids : Bac 2,5 L pour la restauration  
Conditionnement : x 1  
DLUO : 12 mois

## Les créations glacées pour le Snacking



### Sorbet Citron noir baies de timur

Ce sorbet est une création originale que nous avons réalisée pour le lauréat de la 1<sup>ère</sup> édition des Trophées de la Glace. Le citron noir est un citron vert séché (ébouillanté puis séché au soleil). Ce processus élimine l'acidité du citron vert et permet d'obtenir une note caramélisée, voire confite du citron. Les baies de Timur sont plus communément appelées poivre de Timut. Cette combinaison unique offre une saveur originale qui évoque, à la fois, l'acidité subtile du citron confit et les notes citronnées et florales du poivre népalais. Parfait équilibre entre sucré et salé, ce sorbet est une véritable explosion de saveurs qui ravira les palais de vos clients les plus exigeants.

Pour une expérience culinaire inoubliable, ce sorbet peut être dégusté avec un tartare de poisson, un carpaccio de légumes ou même un curry exotique. Vous pouvez également l'associer à des desserts gourmands tels que le chocolat à l'orange ou des fruits frais comme la fraise et l'abricot, pour un final sucré tout en finesse. Laissez-vous emporter par cette rencontre enivrante entre fraîcheur et exotisme et laissez libre cours à votre imagination en entrée, plat ou dessert !



#### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Poids : Bac 2,5 L pour la restauration  
Conditionnement : x 1  
DLUO : 12 mois

## Les créations glacées pour le Snacking



### Crème glacée Feuilles de Combava

Cette crème glacée est une véritable expérience gustative qui marie harmonieusement la fraîcheur des agrumes avec la douceur de la crème glacée. Infusée avec des feuilles de combava soigneusement sélectionnées, cette glace, avec des inclusions de feuilles, révèle des notes d'agrumes et de verveine, offrant une sensation en bouche ronde et équilibrée, rappelant subtilement la citronnelle.

Cette nouveauté incarne la tendance du moment, offrant une association délicate entre sucré et salé qui séduira les amateurs de saveurs audacieuses. Idéale pour accompagner un plat à base de curry ou de poisson, elle apporte une touche exotique à votre carte. De plus, elle s'associe à merveille avec un carpaccio d'agrumes frais ou dans une coupe glacée exotique, associant combava, coco et mangue pour une explosion de saveurs tropicales.



#### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Poids : Bac 2,5 L pour la restauration  
Conditionnement : x 1  
DLUO : 12 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

*Les créations pâtisseries  
pour la restauration à table*



NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

## Les créations pâtisseries pour la restauration à table



### Paris-Palermes

*Philippe Urraca*  
Meilleur Ouvrier de France

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-Palermes ! 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-Palermes est la pâtisserie qui impose le respect avec son esthétique irrésistible et sa générosité sicilienne. Son visuel attractif en fait une véritable œuvre 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-Palermes est la nouveauté incontournable de cette année.

#### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Poids : 110 g - Dimensions : H 3 x Ø 9 cm  
Conditionnement : x 12  
Mise en œuvre : Décongélation 2 h à 4°C  
Durée de vie résiduelle : 3 j à 4°C  
DLUO : 12 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

## Les créations pâtisseries pour la restauration à table



### Opéra Signature *Philippe Urraca* Meilleur Ouvrier de France

Philippe Urraca, notre Chef Pâtissier, Meilleur Ouvrier de France, signe l'élégance et l'excellence dans ce grand classique de la pâtisserie. Un dessert d'exception qui marie harmonieusement rondeur et gourmandise avec une orchestration d'un café arabica (fabriqué par un torréfacteur local) aux notes subtiles de vanille et de biscuits torréfiés.

Ce dessert emblématique se distingue par sa composition sophistiquée, associant un biscuit joconde café punché au café, une crème au beurre café onctueuse, une ganache au chocolat 60% intense et un glaçage chocolat craquant.

Son format finger en fait un choix parfait pour la restauration à table, les banquets ou les pauses gourmandes, ajoutant une touche d'élégance à tout événement. Que ce soit pour un dessert à l'assiette ou un tea time délicieux, l'Opéra signature est un pari gagnant pour les professionnels de la restauration.

#### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Poids : 70 g - Dimensions : 12,5 x 2,5 cm  
Conditionnement : x 33  
Mise en œuvre : Décongélation 4 h à 4°C  
Durée de vie résiduelle : 48 h à 4°C  
DLUO : 12 mois



NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

## Les créations pâtisseries pour la restauration à table



### Absolument noisette

Sur une base de meringue légère, se cache un trésor de saveurs : un cœur coulant 100% noisette réalisé à partir d'une pâte de noisette authentique, parsemé d'éclats de noisette et sublimé par une pointe de fleur de sel. Enveloppée d'une mousse délicate à la noisette, cette gourmandise est sublimée par un enrobage de chocolat craquant et un glaçage chocolat noisette enivrant. Le tout est couronné d'un décor de noisette caramélisée, ajoutant une touche de sophistication à ce dessert exquis.

Chaque bouchée de ce dessert absolument noisette offre un équilibre parfait entre saveurs et textures, mêlant harmonieusement le croquant des éclats de noisette aux notes fondantes de la mousse noisette. Prêt à servir et adapté aux exigences de la restauration à table et de la pâtisserie fine, ce dessert est idéal pour compléter un repas élégant ou pour une pause gourmande lors d'un tea time raffiné.



#### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Poids : 76 g  
Conditionnement : x 15  
Mise en œuvre : Décongélation 4 h à 4°C  
Durée de vie résiduelle : 24 h à 4°C  
DLUO : 12 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

## Les créations pâtisseries pour la restauration à table



## Macarons à personnaliser

La Compagnie des Desserts propose un nouveau service à ses clients : la personnalisation des macarons !

En personnalisant ses macarons, les professionnels pourront laisser libre cours à leur imagination et se démarquer. Que ce soit pour mettre en avant le logo de leur établissement ou pour parler d'un événement calendaire, sportif ou inhérent à l'établissement, le macaron personnalisé va créer l'événement !

Nous proposons à nos clients de personnaliser les coques de macaron de leur choix :

- avec le format de leur choix : du mini en diamètre 4,5 cm au grand en diamètre 7 cm ou encore en forme d'éclair 14 cm.
- et avec la saveur de macaron de leur choix.

Nous leur remettrons une étude de faisabilité sous 10 jours.

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

*Les créations pâtisseries XL  
pour la restauration à table*



NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

## Les créations pâtisseries XL pour la restauration à table



## Pâtisseries XL à partager

La Compagnie des Desserts, en tant qu'expert de la glace et la pâtisserie, s'engage à accompagner ses clients à vendre plus de desserts. Pour cela, nous avons écrit un livre blanc du dessert qui est un recueil de bonnes pratiques issues de plus de 40 ans de discussions, d'échanges, de formations et d'expériences avec nos clients.

L'une des pratiques qui permet d'augmenter le taux de prise du dessert est simplement de le montrer ! L'utilisation d'un plateau ou d'un chariot à desserts ou encore d'un buffet de desserts permet de susciter l'envie et la gourmandise. Pour accompagner cette bonne pratique, nous avons développé une gamme de pâtisseries XL à partager. Les professionnels de la restauration pourront également étonner leurs clients voir même se créer des desserts signature «Des desserts qui font revenir !» :

- Baba géant
- Eclair géant
- Tiramisu original

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

## Les créations pâtisseries XL pour la restauration à table



### Baba géant

Vous ne rêvez pas, ce Baba est Géant !  
Voici le roi des babas : majestueux et décadent à souhait !

Fort de notre savoir-faire, nos pâtisseries ont réalisé un baba hors norme dans la plus pure tradition : authentique pâte à baba (de type brioche) pétrie lentement avec de la farine française sur levain dans nos ateliers. Ce baba XXL imbibé au rhum des Antilles françaises mesure 20 cm de long et est à partager entre 10 à 12 parts.

Un délice aussi géant que délicieux : à partager ou pas !

#### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Poids : 1,5 kg - Dimensions : 14 x 14 x 20 cm  
Conditionnement : x 2  
Mise en œuvre : Décongélation 6h à 4°C  
Durée de vie résiduelle : 24 h à 4°C  
DLUO : 12 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

## Les créations pâtisseries XL pour la restauration à table



### Éclair géant

Ouvrez grand vos yeux : cet Éclair est Géant !

Nos pâtisseries repoussent les limites de la gourmandise et vous proposent un éclair à partager long de 28 cm.

Cette pâtisserie allie une pâte à chou craquelin croustillante et une chantilly chocolat à la texture de mousse au chocolat. Le chocolat noir 60% est consensuel pour ravir tous les amateurs de chocolat.

A présenter tel quel ou à décorer selon les envies des professionnels.

Un dessert aussi grand qu'étonnant : à partager (2 à 4 parts) ou pas !

#### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Poids : 300 g - Dimensions : 28 x 5,5 cm  
Conditionnement : x 5  
Mise en œuvre : Décongélation 2 h à 4°C  
Durée de vie résiduelle : 3 j à 4°C  
DLUO : 12 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

## Les créations pâtisseries XL pour la restauration à table



### Tiramisu Original

Plongez dans l'Italie profonde avec notre Tiramisu Original !

Ce dessert vous transportera directement dans les ruelles ensoleillées du pays de la botte où cela sent bon la cuisine de la Mama.

Ce tiramisu à partager au look authentique et « maison » offre généreusement des couches d'onctuosité et de gourmandise aux douces saveurs de l'Italie

Biscuit cuillère punché au café, mousse mascarpone, décor cacao poudre.

Bien plus qu'un dessert, c'est une symphonie de saveurs qui se partage !

#### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Poids : 750 g - Dimensions : 37 x 9 x 5,5 cm  
Conditionnement : x 3  
Mise en œuvre : Décongélation 4 h à 4°C  
Durée de vie résiduelle : 24 h à 4°C  
DLUO : 12 mois

*“Donner du plaisir au dessert”*