

**PÂTISSERIES**

# Des pâtisseries à votre service

*Des trois pôles qui scandent un repas à la française : entrée, plat et dessert, ce dernier est sans doute celui qui fait saliver d'avance... même ceux qui choisissent de s'en priver. Génératrice de marges confortables, la pâtisserie est de moins en moins « faite maison ». Pour éviter les pertes, optimiser les coûts-portions et vous permettre d'offrir à vos clients une offre sucrée alléchante, les professionnels rivalisent d'imagination.*



**V**ingt-cinq ans après la création de son entreprise de pâtisserie surgelée haut de gamme, Christophe Delmotte se retrouve aujourd'hui à la tête de trois entités dédiées à la pâtisserie. Delmotte SA, les 3 Abers et la Société Nouvelle Les Délices de Ninon sont réunies sous un slogan si expressif que nous l'avons emprunté pour le hisser en tête de cet article : « Des pâtisseries à votre service ». Pour cet été, le pâtissier a imaginé des gourmandises qui se situent toujours à la pointe de la nouveauté et des grandes orientations en matière de goûts et de présentation. Au catalogue 2008, on trouve plusieurs réfé-

rences de formats individuels, dont l'engouement ne fait que croître. Simples à présenter, elles ne nécessitent qu'une remise à température au froid positif.

### Fleurs et fruits au menu

Les variations autour des fruits ont toujours la part belle dans le référencement Christophe Delmotte, avec notamment une poire anisée, à la forme de carré ondulé, caractéristique de la marque. On trouve également deux nouveautés dont les noms sont extraits du registre floral. « Miss Coquelicot » révèle sous son élégante forme rectangulaire, un biscuit à la pistache, une compotine de fruits rouges, et une mousseline légère au coquelicot. Nappé de rose, Le Floral est un entremets aux formes rondes et douces qui dévoile une alliance de fraise et de litchi. Les Délices de Ninon ajoutent aux classiques mille-feuilles au café et au chocolat, une recette à la framboise qui étonne par le contraste de l'acidulé

du décor et la douceur sucrée de la crème aux fruits rouges.

### Les mini-portions

Ce nouvel intervenant dans le monde du CHR qu'est Brossard Professionnel propose des mini-entremets



(moins de 4 g) dont vos clients ne feront qu'une bouchée : Cocooning caramel pruneaux, Paradis des îles, Framboisine. Très « tendance » et terriblement craquants sont les mini-desserts signés Christophe Delmotte, qui peuvent être offerts à la dégustation seuls, chauds ou tièdes, en accompagnement d'entremets ou de glaces, ou intégré à un « café gourmand ». Ces mini-pâtis-

series ne nécessitent qu'une remise à température de 20 secondes au micro-ondes.

### Entremets et verrines

Cuisine Solutions propose plusieurs entremets souvent conditionnés dans des verrines ainsi que des desserts d'assemblage. Cette formule, qui tient compte de la consistance et de la réaction à la surgélation du dessert, en restitue mieux les qualités organoleptiques et les différentes textures. Ainsi pour le Sablé breton aux noix, crémeux de pommes et pommes caramélisées, la base sablée se démoule, surgelée, pendant environ trois heures entre 0 et 4°C. Le sirop se décongèle à part à la même température avant d'être servi





© TRAITEUR DE PARIS

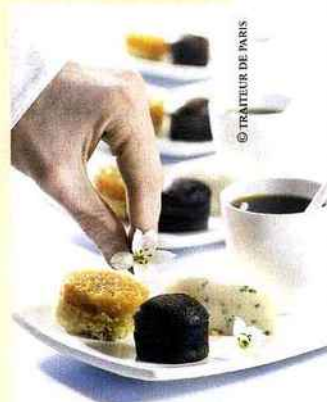
### LES CAFÉS GOURMANDS

Les mini-Moelleux de Christophe Delmotte permettent de varier les plaisirs, sans culpabilité. Proposées en mono-parfum ou panachées, ces gourmandises se déclinent en quatre recettes exceptionnelles : le traditionnel mini-Moelleux au chocolat, une version au caramel et beurre salé, une autre aux fruits rouges, sans oublier une déclinaison exotique. De son côté, Traiteur de Paris propose un café gourmand à la carte avec trois références :



© DELMOTTE

mini-Tatin aux pommes, Quenelle de nougat glacé, mini-Fondant au chocolat. À commander ensemble ou séparément pour les assortir à votre gré en les associant à d'autres douceurs. Pour l'heure du thé ou du café, Brossard Professionnel a fabriqué des cakes de 500 g au chocolat ou au citron ainsi qu'un quatre-quarts. Et pour ponctuer les repas, un assortiment de 56 mignardises.



© TRAITEUR DE PARIS

bien frais. Parmi les références du catalogue actuellement en cours : Dacquoise, crème de nougat et abricots confits ; Feuilleté caramélisé ; Ananas confit et crème brûlée ; Gratin de crème de pistaches grillées ; Soupe de myrtilles aux griottes. Créativité, qualité visuelle et gustative, sont les mots qui définissent la collection 2008 de Traiteur de Paris. Douceur citron vert-rhubarbe, est léger comme une brise estivale. Il séduit par ses tons vert et blanc, sa mousse réalisée à partir de fromage blanc ponctuée d'une note citron vert et d'un cœur rhubarbe, le tout reposant sur une base de biscuit au thé vert. Parmi d'autres promesses de plaisir : le Palet aux agrumes et à la panacotta.



### Tradition et innovation

Fils et petit-fils de pâtissiers, Gilles Lachaise perpétue la tradition familiale à travers la marque Gilles Pâtissier, créée en 1988. Sa vocation : fabriquer des desserts surgelés adaptés aux différents réseaux de commercialisation, aussi bien en produits traditionnels que thématiques (Noël, Halloween, Pâques...).

Cette année, à côté des bandes multiporions et de ses grands classiques (Profiteroles, Charlotte, Tiramisu, Forêt Noire), on trouve plusieurs portions individuelles (de 50 g à 75 g), parmi lesquelles un « Délice Opéra, griottes et pistache ». Cette saison, avec sa gamme de pâtisseries surgelées, Maison Boncolac réinterprète la grande tradition des tartes en pâte sablée, à découper, pour gérer efficacement les coûts-portions. La tarte Cerises & Griottes (850 g et 27 cm de diamètre) s'offre cette année, 50 % de fruits en plus. Pour sa tarte normande aux pommes et la tarte aux poires Bourdaloue, le fabricant a opté pour de nouvelles présentations. Dans un format

de 950 g, la première est proposée entière ou prédécoupée en huit parts ; quant à la seconde, elle déploie dix oreillons de poire Williams déposés à la main en couronne pour un effet alléchant. D'un poids de un kilo elle est disponible entière ou prédécoupée en huit parts.

© DLF



### Classique ou design

Delifrance propose deux assortiments de grands macarons (50 g) aux couleurs 100 % d'origine naturelle. Entre deux coques de macarons croustillantes et moelleuses, se nichent des garnitures subtiles et fondantes au café, chocolat, framboise et pistache pour la collection « Dégustation » et pamplemousse rose, citron, fraise, mandarine pour la collection « Découverte ». Prêts à l'emploi, ils ne réclament

qu'une heure trente de remise en température en froid positif. Chez Debailleul, en Belgique, l'équipe de production conduite par deux MOF œuvre avec stylistes, designers et graphistes dans le but de développer des produits uniques. « *Fiers de notre héritage français, nous marions classicisme, harmonie et finesse dans la fabrication de produits terriblement contemporains.* » La marque est distribuée en France par Le Delas avec vingt-six références de tartes, de gâteaux entiers (10 à 12 parts), ou individuels (Framboisier, Tiramisu, Vacherin, etc.), ne nécessitant qu'une heure de décongélation à température ambiante avant de servir.

© DEBAILLEUL



© GILLES PATISSIER

Colette-Alice Orhant