



ST MICHEL PROFESSIONNEL DÉVOILE SA NOUVELLE MADELEINE FAÇON “DUBAÏ STYLE”

St Michel Professionnel, acteur incontournable de la biscuiterie et de la pâtisserie française pour les professionnels, enrichit sa gamme JUSTE À DORER avec une recette aussi originale qu'élégante : la madeleine pistache-chocolat façon Dubai Style. Une création gourmande, audacieuse et ultra-tendance.

UNE MADELEINE PAS COMME LES AUTRES

Inspirée de l'univers culinaire du Moyen-Orient, cette madeleine revisite les codes classiques pour proposer une expérience sensorielle unique.

- Un topping de pistaches torréfiées pour une touche de croquant irrésistible
- Un cœur fondant au chocolat aux notes intenses et généreuses
- Une saveur pistache et une couleur très tendance qui ne passe pas inaperçue

Ce jeu de textures contrastées, croustillant, fondant, moelleux, évoque la sophistication du Dubai Style, une tendance en plein essor dans l'univers du food service. Cette madeleine surgelée est prête à être dorée en seulement 4 minutes à 190°C. Une fois sortie du four, elle diffuse une irrésistible odeur de pistache qui ravira l'odorat des plus gourmands.





UNE RÉPONSE DIRECTE À LA TENDANCE “CHOCOLATE DUBAÏ”

Grâce à cette innovation, les professionnels peuvent répondre à la forte demande des clients séduits par la tendance de la tablette «**Chocolate Dubaï**». **St Michel Professionnel** en capture l'esprit, tout en y ajoutant son savoir-faire pâtissier.

Parfaite pour les boulangeries, coffee shops ou hôtels, cette madeleine marie la tradition française à une touche orientale, pour une pause gourmande qui invite au voyage. Idéale pour les vitrines sucrées.

LA GAMME JUSTE À DORER, **UNE GAMME MADE IN FRANCE**

Fabriquée à Commercy, berceau historique de la madeleine, la gamme **JUSTE À DORER** de **St Michel Professionnel** est une gamme de pâtisseries surgelées à finir de dorer au four. Elle se compose de madeleines, financiers, cakes – en versions classiques ou plus créatives (citron, chocolat-noisette, caramel au beurre salé, confiture de fraise...). Déclinée en formats snacking, bouchées et même salés, elle répond aux attentes de tous les professionnels du goût.



À propos

Depuis sa création en 1905, la biscuiterie St Michel est restée une entreprise familiale française et indépendante. Tous ses produits sont fabriqués dans ses propres usines en France par des pâtissiers aussi passionnés qu'inventifs. Forte de ses 2 000 collaborateurs engagés, l'entreprise s'inscrit depuis plus de 10 ans dans une démarche sociétale : fabrication locale, farine française et suppression de l'huile de palme dans les recettes St Michel. Animée par la passion de transmettre un savoir-faire à la française, St Michel innove chaque jour pour partager le goût des bonnes choses avec les nouvelles générations de gourmands. St Michel Professionnel, dédiée aux métiers de bouche, développe son expertise autour de la biscuiterie, de la pâtisserie et du prêt à garnir en s'appuyant sur ses quatre entités : St Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug food service. En 2025, la marque a renforcé son offre avec l'intégration d'American Desserts, spécialiste des pâtisseries américaines congelées, marquant une nouvelle étape dans sa stratégie de diversification et d'innovation au service des professionnels du food service.