

# LADURÉE

Paris

*Chaque mois le Chef Pâtissier Julien Alvarez revisite un classique de la Maison en édition limitée. En mai, il propose de redécouvrir*

## -Le Baiser -

Dessert fruité, floral et féminin, « Le Baiser » Ladurée est reconnaissable à l'iconique bouche rouge qui le décore et invite à le rejoindre avec gourmandise. Cette recette originale de la Maison est composée d'une base de dacquoise amande aux agréables morceaux croquants, généreusement garnie d'une compotée de fraises et d'une irrésistible chantilly à la mascarpone vanillée aux notes légères de fleur d'oranger.

Pour parfaire sa parure, « le Baiser » est élégamment enveloppé d'une coque yuzu et chocolat blanc Opalys 33% toute ivoire comme pour mieux révéler le rouge du baiser et nous mettre l'eau à la bouche.

Une création raffinée qui célèbre l'arrivée des beaux jours et de ses fruits d'été, à déguster sans attendre.

### *Les mots du Chef Julien Alvarez*

“Notre souhait est de proposer un dessert riche en fruits avec un généreux cœur de fraises entières délicatement compotées et peu sucrées”

### *Les coulisses de cette création pâtissière*

L'Opalys est un chocolat blanc d'une couleur claire et pure. Crémeux et très peu sucré, il dévoile des arômes de lait frais et de vanille naturelle. La dacquoise est une préparation meringuée à base de poudre d'amande. Elle peut être également mélangée avec des noisettes, de la coco, ou des pistaches.



*Pâtisserie individuelle disponible du 4 mai au 7 juin 2022 dans les boutiques et restaurants Ladurée et sur [laduree.fr](http://laduree.fr).  
9,50 € en boutiques - 12,50 € en restaurants*

*Les pâtisseries anniversaire **160 ans** un rendez-vous mensuel pour célébrer le savoir-faire de Ladurée*

*En 2022, Ladurée fête ses 160 ans. Une belle occasion de se replonger dans les archives de la Maison et de revisiter ses grands classiques. Chaque mois, le Chef Julien Alvarez imagine ainsi une pâtisserie, issue de l'histoire de Ladurée. Après la tartelette à l'ananas rôti en février, la tartelette vanille pécan en mars et le Succès Praliné en avril, c'est ce mois-ci le « Baiser » qui entre en scène. Une aventure gourmande à suivre tout au long de l'année !*