

LADURÉE

Paris

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

- Le Succès Praliné -

Avis aux amateurs de praliné, cette création promet de faire fondre. Cet entremets individuel est composé d'une feuilletine praliné, d'une coque en chocolat Jivara garnie d'une mousse et d'un insert praliné, le tout recouvert d'une dacquoise amande. Un dessert gourmand et résolument régressif.

Les mots du Chef Julien Alvarez

“À travers cette création nous avons souhaité conserver les marqueurs forts du traditionnel et très gourmand Succès tout en arrivant au juste sucre.

Le praliné amande et noisette est présent en 3 textures : croustillant avec sa gavotte et sa touche de fleur de sel, coulant avec un cœur brut et puissant en pâte de noisette du Piémont, une crème mousseline fondante et nuageuse.

Le biscuit meringué aux éclats d'amandes brutes torréfiées apporte lui le moelleux et le croquant à la composition.”

Les coulisses de cette création pâtissière

Originellement la praline est une confiserie composée d'une amande enrobée de caramel. C'est de la praline que vient le praliné, pâte réalisée à partir de noisettes, d'amandes et de caramel. Le biscuit dacquoise provient lui du gâteau Dacquoise originaire du Sud-Ouest de la France. Il s'agit d'une préparation meringuée dans laquelle sont parfois ajoutées des noisettes, de la noix de coco ou des pistaches.



*Pâtisserie individuelle disponible du 6 avril au 3 mai 2022
dans les boutiques et restaurants Ladurée et sur 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 et la tartelette vanille pécan en mars, c'est au tour du Succès Praliné d'entrer en scène ce mois-ci.

Une aventure gourmande à suivre tout au long de l'année !