



PRÉPAREZ LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE AVEC DEUX NOUVEAUTÉS BRIDOR : LE PAIN AU VIN CHAUD ET CHÂTAIGNES ET LES MACARONS SAVEURS INTENSES

En préparation des fêtes de fin d'année, Bridor, leader dans la fabrication de produits surgelés premium, présente deux créations gourmandes et festives : le pain au vin chaud et châtaignes, issu de la collection « Bridor, une recette Lenôtre Professionnels », et les macarons Saveurs Intenses.

LE PAIN AU VIN CHAUD ET CHÂTAIGNES : UNE RECETTE UNIQUE AUX SAVEURS DE NOËL

Pour cet hiver, Bridor sort des sentiers battus et propose une recette exceptionnelle et très originale imaginée en collaboration avec les chefs de la Maison Lenôtre : le pain au vin chaud et aux châtaignes.

Cette création réunit deux produits incontournables de la gastronomie française : le pain et le vin. Avec ses notes de vin chaud, boisson traditionnelle des pays européens, ce nouveau pain se distingue par sa saveur incomparable et typique de Noël.

Son secret réside dans la sélection de ses ingrédients :

- Du **vin rouge** est ajouté au pétrin pour offrir à la mie une jolie couleur rosée et un parfum raffiné.
- De généreux morceaux de **châtaignes** apportent une texture légèrement croquante et un goût subtil.
- Une saveur épicée « **vin chaud** » (cannelle, gingembre et épices zestées) lui offre du caractère.



Le pain au vin chaud et aux châtaignes « Bridor, une recette Lenôtre Professionnels » est précuit dans un four à sole de pierre. Il constitue une base idéale pour des bouchées traiteur créatives grâce à sa forme allongée, parfaite pour la réalisation de fines tranches. Ce nouveau pain est une source d'inspiration pour réaliser des créations aussi bien sucrées que salées, et se mariera notamment à merveille avec du foie gras, du fromage ou même du chocolat.

De nombreuses recettes créatives imaginées par Pierre Koch, Chef exécutif Bridor EMEA, sont à retrouver sur le site Bridor :



*Toast foie gras de
canard et chutney
de fruits secs
façon Berawecka*



*Poire pochée
au vin chaud*



*Toast œuf de caille
façon meurette*



LES MACARONS SAVEURS INTENSES : DE DÉLICIEUSES PÂTISSERIES ORIGINALES ET GOURMANDES



Alors que 77% des consommateurs français considèrent les macarons, symboles de la pâtisserie française, comme des produits hauts de gamme, ils sont également considérés comme un savoir-faire français pour 89%* d'entre eux. Les macarons doivent leur succès à leur texture croquante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur, et à leur richesse en amandes. Ces pâtisseries délicates sont idéales pour sublimer les événements traiteurs et les offres desserts.

Pour préparer les fêtes de fin d'année, moments d'exception auxquels 75% des Français associent les macarons, Bridor élargit sa collection avec de nouvelles saveurs originales : les macarons Saveurs Intenses. Avec leurs recettes originales et leurs finitions soignées aux coques bicolores napées de coups de pinceau, ces nouvelles pâtisseries apporteront une note de gourmandise sur les tables de Noël.

- **Citron - Citron Vert** : compotée de citron et citron vert, à base de pulpe de citron, de purée de citron vert et des zestes, glissée dans sa coque bicolore.
- **Griotte** : compotée de griotte, glissée dans sa coque bicolore.
- **Ananas Coco** : compotée d'ananas avec sa noix de coco râpée en topping, pour une note exotique.
- **Pomme Cannelle** : compotée de pommes et pointe de cannelle pour une légère saveur épicée et sa coque napée d'un coup de pinceau.
- **Vanille Yuzu** : ganache montée au chocolat blanc, arôme d'extrait de vanille Tahitensis et gousse de vanille broyée en grain. Le yuzu ajoute acidité et fraîcheur entre ses coques bicolores.
- **Chocolat Fleur de Sel** : ganache montée au chocolat noir, avec une pointe de fleur de sel de Guérande rehaussant le goût profond du chocolat.



Les macarons de la collection Bridor « Les Délices » se distinguent par leurs coques craquantes à l'attaque puis fondantes en bouche. Ces dernières sont fabriquées avec de la meringue à la française (travaillée « à froid ») et de la poudre d'amandes finement broyées, puis tamisée juste avant la fabrication pour une coque bien lisse à la couleur homogène. Leur cœur est réalisé avec de la ganache montée apportant rondeur et légèreté, ou avec des compotées de fruits pour apporter de la fraîcheur et une belle onctuosité.

**Source : Étude Bridor réalisée dans C pays en Europe (France, Royaume Uni, Pays Bas, Espagne, Italie, Allemagne, Pologne) auprès de C 000 consommateurs, représentatifs de la population, en décembre 2023.*

A propos de BRIDOR

Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium et entreprise appartenant au Groupe Le Duff, Bridor conjugue savoir-faire boulanger et excellence industrielle depuis plus de 30 ans pour proposer des produits de haute qualité, inspirés des cultures boulangères du monde dans plus de 100 pays.

