

< ..  
BÚCHES DE NOËL - COLLECTION 2021



JEFFREY  
**CAGNES.**  
PARIS



# BUCHES DE NOEL COLLECTION 2021

POUR SA PREMIERE EDITION DES BUCHES DE NOEL, LE CHEF PATISSIER JEFFREY CAGNES  
A DECIDE DE CONFECTIONNER DES CREATIONS AUX SAVEURS FRANCHES ET INSTINCTIVES.

DES GOUTS APPRECIES DE TOUS,

AVEC UNE PREMIERE BUCHE GOURMANDE AU CHOCOLAT, A LA VANILLE ET AU CAMEL

ET UNE SECONDE BUCHE CITRONNEE, IDEALE POUR CONCLURE SON REPAS DE FETES

SUR DES NOTES RAFRAICHISSANTES ET ENVOUTANTES

JEFFREY  
**CAGNES.**  
PARIS



# BUCHE AU CHOCOLAT

Avec un look brut, sans artifice et une composition hyper gourmande, la bûche chocolat plaira sans aucun doute aux plus gourmands.

Au coeur de cette bûche se dessine deux généreuses couches d'un biscuit dense et moelleux au chocolat Pérou 64% à la fleur de sel.

Se glissent entre ces deux biscuits un crémeux au caramel et une soyeuse ganache au chocolat relevée à la fève de tonka.

On y découvre ensuite un insert coulant au caramel fleur de sel, apportant douceur et gourmandise à ce dessert.

Le tout encerclé par une crème légère à la vanille de Madagascar, recouvert par une fine et croquante coque en chocolat au lait.

En finition de cette bûche moulée dans une forme sur-mesure, grâce à un moule Mokaya, on retrouve un flocage cacao.

## PRIX ET DISPONIBILITES

45€ - 6/8 parts - Pré-commande à partir du 20 novembre - Disponible en boutique le 18 décembre

JEFFREY  
**CAGNES.**  
PARIS

## BUCHE < ROULEE CITRON

Le Chef présente également une seconde bûche aux saveurs acidulées et rafraichissantes, faisant écho à la très appréciée tarte aux deux citrons de la Maison Jeffrey Cagnes Paris !

Réel tourbillon citronné, cette bûche est composée d'un crémeux citron vert, enroulé dans un moelleux biscuit aux amandes.

On continue ce voyage à la découverte d'un coeur de confit de citron basilic et d'huile d'olive qui contre-balance le caractère vif du citron en apportant toujours plus de fraîcheur en bouche.

Pour conclure cette dégustation, une ganache montée citron vert, élégamment pochée et parsemée de quelques zestes, recouvre ce dessert citronné. Enfin, un streusel noisette fleur de sel y est déposé, apportant croustillant et structure à la bûche.

### PRIX ET DISPONIBILITES

38€ - 6/8 parts - Pré-commande à partir du 20 novembre - Disponible en boutique le 18 décembre

JEFFREY  
**CAGNES.**  
PARIS

