

LIBERTÉ X NOA KATZ

Une collaboration festive aux saveurs levantines

Pour les fêtes de fin d'année, les boulangeries pâtisseries Liberté (cinq adresses à Paris et deux au Japon) sont ravies de s'associer à la cheffe pâtissière Noa Katz (consultante pour l'émission *Le Meilleur Pâtissier* sur M6 et collaboratrice de Cyril Lignac) en proposant une collection de créations éphémères inspirées des traditions levantines.

Une joie gourmande associant les saveurs levantines aux spécialités françaises, tel un hommage vibrant à deux cultures culinaires riches et généreuses, se conjuguant à la perfection sous le signe de la fête.

Cinq créations sucrées inédites seront proposées tous les jours en boutique :



LA HALLA
AUX EPICES

Pain brioché au Zaatar



LA BUCHE « SESAME
OUVRE-TOI »

Pain de Gênes halva, croustillant praliné sésame, ganache montée vanille, insert compotée de poire, praliné sésame, glaçage dulcey, décor pâte sucrée et sésame



LE CHEESECAKE
«EL CLASICO»

Pâte sablée, appareil moelleux au fromage blanc



LE BEIGNET
MONT BLANC

Beignet, crème pâtissière marron, coulis de cassis, décor marron et meringue



LA BABKA TATIN CANNELLE

Pâte à brioche, compote de pomme cannelle miel, caramel de miel, crumble

Une collection aux accents méditerranéens et de saison qui invite à voyager entre deux continents durant les fêtes de fin d'année.