



Créations- de saison
Septembre 2022

MAISON
PHILIPPE CONTICINI
PARIS

Pour cette rentrée 2022, le Chef Philippe Conticini vous invite à retrouver les créations que vous avez tant aimé : le Gran Cru Vanille et le Gran Cru Noisette qui ont adopté un nouveau look totalement inédit, ainsi que sa tarte chocolat praliné, bestseller de la Maison.

Une tarte aux fruits de saison, fraîche et gourmande s'ajoute également à la collection : découvrez la tarte aux figes !



La Tarte Chocolat Praliné

Beaucoup attendaient son retour ...

La Tarte Chocolat Praliné, création phare de la Maison Philippe Conticini,
fait

son retour à la rentrée pour le plus grand plaisir de sa
communauté !

Pâte sucrée au cacao

En base, sa pâte sucrée au cacao croustillante à souhait
dégageant

les arômes doux du chocolat.

Praliné 69%

Pour une explosion de gourmandise, la tarte est garnie
d'un

généreux praliné 69% aux amandes et noisettes.

Ganache au chocolat

Une ganache fondante en bouche au chocolat caraïbes 66%
vient

sublimer le dessert.

Ganache montée au praliné

Une ganache montée au praliné surmonte l'ensemble
apportant

légèreté et douceur.



En finition

Des amandes et des noisettes caramélisés sont généreusement déposées sur la création !

Le Gran Cru Vanille

Le dessert signature du Chef Philippe Conticini revient dans les vitrines avec une
forme moderne et élégante.
Cet entremets 100% vanille de Madagascar renferme quatre textures différentes
pour former le parfait équilibre !

Biscuit amande et vanille

Succombez au moelleux d'un biscuit amande parfumé à la vanille, humide et fondant sous le palais.

Croustillant vanille duja

Une association de vanille, amandes et chocolat blanc relevé par une pointe de fleur de sel, très agréable en bouche.

Crémeux vanille

Un crémeux soyeux et généreux en vanille est dissimulé en son
coeur.

Mousse à la vanille

Une mousse légère, délicate et intensément vanille apporte toute son onctuosité à l'entremets.

En finition

Le tout est encapsulé sous un joli glaçage brillant,
laissant apparaître toutes les graines de la vanille ...



Le Gran Cru Noisette

Associant la gourmandise du chocolat et la douceur des noisettes, ce dessert est spécialement concocté pour les amateurs de cette alliance !

Biscuit chocolat et poudre de fruits secs
A la texture moelleuse, ce biscuit au chocolat est très fondant,
humide et extrêmement gourmand en bouche.

Craquounet noisettes

Dissimulé sous le biscuit au chocolat, le craquounet noisette “craquouille” sous la dent et apporte toute sa texture à l'entremets.

Crème fondante chocolat noir/praliné

Dissimulé sous le biscuit au chocolat, le craquounet noisette
craquouille sous la dent et apporte toute sa texture à l'entremet.

Mousse au chocolat doux

L'ensemble est finalement nappé d'une mousse au chocolat noir



dense, aérienne et intense sous le palais.

La Tarte aux Figues

Elle vous avait beaucoup plu l'année dernière : avis à tous les amateurs de ce fruit gourmand, doux et sucré, la nouvelle version de ce dessert va vous ravir les papilles !

Pâte sucrée amande

Retrouvez une croustillante pâte sucrée amande, friable à souhait.

Confit de figue

Elle est garnie d'une fine couche de confit de figue de Barbarie, portée par l'acidité du citron vert.

Crème pâtissière au calisson

Une crème onctueuse et riche en bouche, au goût de calisson, une spécialité de la cuisine provençale, dégageant les arômes d'amandes, du melon confit et du miel.

Palet de figues fraîches

Un palet de figues noires est délicatement posé sur le sommet de la tarte, la sublimant grâce à sa brillance et sa couleur éclatante.



Prix et disponibilités :

Disponible à partir du 2 Septembre dans l'ensemble des boutiques de la Maison Philippe Conticini Paris
ou en Click & Collect sur notre site internet www.philippeconticini.fr



TARTE CHOCOLAT PRALINÉ

7,70€ - Individuel

29€ - 4p

42€ - 6p



GRAN CRU VANILLE

11,90€ - Individuel

44€ - 4p

66€ - 6p



GRAN CRU NOISETTE

7,90€ - Individuel

30€ - 4p

44€ - 6p



TARTE AUX FIGUES

7,90€ - Individuel

30€ - 4p

44€ - 6p

Disponible du 2 au 30 septembre



MAISON
PHILIPPE CONTICINI
PARIS

Philippe Conticini, Chef de renom et reconnu par ses pairs comme étant l'un des fondateurs de la pâtisserie moderne, propose ses créations au travers de la "Maison Philippe Conticini" à Paris, Londres et Tokyo.

De la pâtisserie à la viennoiserie, en passant par la boulangerie, le mot d'ordre du Chef est simple : générer de l'émotion au travers de produits artisanaux de qualité.

www.philippeconticini.fr

Maison Philippe Conticini Paris :

27 Place Dauphine, 75001 Paris

31 Rue Notre-Dame de Nazareth, 75003 Paris

37 Rue de Varenne, 75007 Paris

35 Boulevard Haussman, 75009 Paris

42 Rue de l'Annonciation, 75016 Paris

