



## ST MICHEL PROFESSIONNEL DÉVOILE SON NOUVEAU FOND COOKIE PRÊT À GARNIR

St Michel Professionnel dévoile une nouveauté gourmande et pratique : un fond de tarte en pâte à cookie prêt à garnir, conçu pour simplifier le travail des chefs, des établissements CHR, des boulangeries et artisans. Ce format facilite la mise en œuvre tout en offrant une grande liberté de création, des recettes les plus simples aux desserts les plus élaborés.



### UN FOND COOKIE D'EXCEPTION, PENSÉ POUR LA CRÉATION

Ce fond cookie associe moelleux et excellente tenue, idéal pour accueillir une grande variété de garnitures. Creusé en son centre, il propose un espace de dressage généreux qui sublime aussi bien une ganache chocolat, une crème citron, un appareil à cheesecake ou une garniture fruitée. Sa gourmandise repose sur une base riche en pépites de chocolat (10 %), offrant une expérience intense et réconfortante dès la première bouchée.

Polyvalent, le fond de cookie s'utilise :

- avec cuisson : 10 minutes à 180 °C pour encore plus de croustillance,
- ou sans cuisson, avec 1 heure de décongélation, pour des desserts rapides et efficaces.

Fabriqué en France à partir d'ingrédients bruts issus de filières françaises (farine, œufs, sucre), ce fond cookie devient une base fiable et qualitative, parfaitement adaptée aux exigences des professionnels.

# LE COOKIE, UN INCONTOURNABLE DU DESSERT DU QUOTIDIEN

---

Reconnaisable au premier regard, le cookie traverse les usages et les moments de consommation. Il accompagne aussi bien une pause gourmande qu'un dessert plus élaboré. Son format individuel et son caractère généreux en font une référence appréciée, facile à intégrer dans des offres variées.

Dans sa version prête à garnir, le fond cookie St Michel Professionnel prolonge cette évidence. Il offre aux chefs et artisans une base simple pour imaginer, assembler et renouveler leurs créations, au fil des saisons ou des envies. Une approche intuitive de la pâtisserie, qui laisse toute sa place au geste et à l'inspiration.

## IDEE RECETTE - FOND DE COOKIE GANACHE CHOCOLAT

---

Une recette simple et efficace, idéale pour sublimer le fond de cookie.

### INGRÉDIENTS (pour 10 portions)

10 FONDS COOKIES À GARNIR

300g de chocolat noir

300g de crème liquide

### PRÉPARATION

Sortir du congélateur les fonds cookies à garnir et les disposer sur une grille.

Faire bouillir la crème liquide dans une casserole puis la verser sur le chocolat.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse.

### MONTAGE

Verser la ganache dans les fonds cookies.

Laisser refroidir.

Parsemer d'éclats de pistache.

### ASTUCES DU CHEF

Pour plus de gourmandises, ajoutez dans les fonds cookies de la pâte de pistache ou du praliné.



---

#### À propos

Depuis sa création en 1905, la biscuiterie St Michel est restée une entreprise familiale française et indépendante. Tous ses produits sont fabriqués dans ses propres usines en France par des pâtisseries aussi passionnés qu'inventifs. Animée par la passion de transmettre un savoir-faire à la française, St Michel innove chaque jour pour partager le goût des bonnes choses avec les nouvelles générations de gourmands. St Michel Professionnel, dédiée aux métiers de bouche, développe son expertise autour de la biscuiterie, de la pâtisserie et du prêt à garnir en s'appuyant sur ses quatre entités : St Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug food service. En 2025, la marque a renforcé son offre avec l'intégration d'American Desserts, spécialiste des pâtisseries américaines congelées, marquant une nouvelle étape dans sa stratégie de diversification et d'innovation au service des professionnels du food service.