



ST MICHEL PROFESSIONNEL DÉVOILE LE P'TIT TIGRÉ : UNE NOUVELLE PÂTISSERIE GOURMANDE ET MOELLEUSE

Toujours au cœur des tendances, St Michel Professionnel accompagne au quotidien les professionnels de la restauration, de la pâtisserie et de la boulangerie. Pour la rentrée, la célèbre biscuiterie imagine une nouvelle pâtisserie congelée prête à servir : le P'tit Tigré. Cette nouvelle recette gourmande et moelleuse au bon goût de chocolat et de noisette offre de multiples possibilités d'usage que cela soit dans une formule dessert à emporter, en café gourmand ou encore en base de dessert à l'assiette.

LE P'TIT TIGRÉ, UNE GOURMANDISE POUR DE MULTIPLES USAGES

St Michel Professionnel enrichit son offre pour les professionnels avec le P'tit Tigré, une nouvelle pâtisserie inspirée des dernières tendances. Cette création congelée de 30 grammes est composée d'une pâte moelleuse parsemée de flocons de chocolat et garnie d'un fourrage onctueux cacao noisette. Une pâtisserie prête à servir que les professionnels pourront facilement laisser décongeler une à deux heures dans le réfrigérateur avant de la sortir à température ambiante pendant 20 minutes pour une dégustation optimale.

Fabriqué en France sur le site de St Michel à Avranches, le P'tit Tigré répond aux besoins des professionnels : une pâtisserie tendance, facile d'utilisation et qui offre de multiples possibilités d'usage. Ainsi, les professionnels de la restauration (commerciale ou collective), de la pâtisserie et de la boulangerie pourront intégrer facilement ce produit à leurs offres.





Son petit grammage est idéal que cela soit dans une formule dessert enfants en collectivité ou encore en vente en lot en sachet en boulangerie. Pour la restauration commerciale, le P'tit Tigré peut servir de base de dessert à l'assiette, laissant ainsi libre choix à l'imagination des chefs. De nombreuses inspirations recettes sont à retrouver sur le site internet et la chaîne Youtube S' Michel Professionnel.

L'astuce du chef : Un rapide passage au four à 190°C pendant 4min pour un effet légèrement croustillant et un goût chocolat plus intense !

ST MICHEL PROFESSIONNEL, AUPRÈS DES PROFESSIONNELS

S' Michel Professionnel a à cœur de transmettre son histoire et son héritage, en partageant avec le plus grand nombre le goût de la pâtisserie à la française. L'entreprise met toute son expérience de biscuitier et de pâtissier au service des professionnels de la restauration afin de leur apporter des solutions gourmandes.

Restauration commerciale comme collective, la mission de l'équipe S' Michel Professionnel est de proposer des produits et services dans des formats et des conditionnements spécifiquement adaptés à tous les instants de consommation. Avec plus de 180 références, elle développe son savoir-faire autour de la biscuiterie, la pâtisserie et le prêt à garnir en s'appuyant sur quatre marques : S' Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug Food Service.



Le site web



Le compte
Instagram



Le compte
Facebook



La chaîne
Youtube

À propos

Depuis sa création en 1905, la biscuiterie S' Michel a su rester une entreprise familiale française et indépendante. Tous ses produits sont fabriqués dans ses propres usines en France grâce à des pâtissiers aussi gourmands qu'inventifs. Forte de ses 1 800 gourmands passionnés, la biscuiterie s'est inscrite il y a 10 ans déjà dans une démarche sociétale : fabrication locale, farine française et suppression de l'huile de palme dans ses produits. Animée par la passion de partager un savoir-faire à la française, l'entreprise innove tous les jours pour transmettre le goût des bonnes choses aux nouvelles générations de gourmands. S' Michel Professionnel s'adresse aux professionnels des métiers de bouche et développe son savoir-faire autour de la biscuiterie, la pâtisserie et le prêt à garnir en s'appuyant sur quatre entités : St Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug.