

# Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs

## *Douceur Crème Brûlée*



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE SIRHA 2025**



# *Douceur Crème Brûlée*

## **UN DESSERT FRANÇAIS TRADITIONNEL, REVISITÉ AVEC UNE TOUCHE DE CHEF UNIQUE**

**Traiteur de Paris annonce sa participation au Sirha, qui se tiendra du 23 au 27 janvier 2025 à l'Eurexpo Lyon. À cette occasion, le fabricant de pâtisseries fines surgelées, exposera sur le stand 4C139 ses nouveautés à destination des professionnels de la restauration. Les Chefs sont fiers d'y présenter la Douceur Crème Brûlée, un dessert emblématique de la pâtisserie française, réinterprété dans une version à la forme singulière.**

L'origine de la crème brûlée se situerait peu avant 1700, lorsque François Massialot prépare à Philippe d'Orléans, une crème à la vanille puis utilise un fer chaud sur la couverture de sucre qu'il caramélise. Fidèle à la recette originelle, généreuse, onctueuse, réconfortante et inédite par son format, la douceur crème brûlée de Traiteur de Paris apporte une touche incomparable aux tables des professionnels.

La Douceur Crème Brûlée se compose d'un appareil aux ingrédients sélectionnés et en proportion généreuse : de la crème (68%), du jaune d'oeuf, du sucre, et des grains de vanille épuisés. La crème, cuite de façon traditionnelle à basse température pour en garantir toute son onctuosité, repose sur un financier sans gluten au beurre, à la poudre d'amande et à la pointe de sel de Guérande. Sa forme raffinée évoque le célèbre ramequin dans lequel la crème est traditionnellement versée.

La Douceur Crème Brûlée, un dessert individuel sans contenant, permet grâce à sa base facilement manipulable, de dresser en toutes saisons, des assiettes uniques, personnalisées par le restaurateur. Une fois l'assiette dressée, saupoudrer de sucre et caraméliser au chalumeau, pour retrouver tous les marqueurs de ce dessert reconnu à travers le monde.

Sa simple décongélation en 3h à +4°C et sa finition à réaliser au chalumeau réduisent nettement le nombre d'étapes pour sa préparation. La Douceur Crème Brûlée se conserve jusqu'à 2 jours après décongélation.

**Préparation** : laisser décongeler 3h à + 4°C.

**Conditionnement** : 20 pièces de 90 g (1,800 kg)

**Infos produit** : 65 mm x 38 mm - 90 g

---

**WWW.TRAITEURDEPARIS.FR**

---