

Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs

Le Truffon



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - OCTOBRE 2024



Le Truffon

UNE NOUVELLE RECETTE ALLÉGÉE EN SUCRE ET PLUS INTENSE EN CHOCOLAT

Imaginé et créé en 1998 par Yann Le Moal, Chef Exécutif et cofondateur de Traiteur de Paris, le Truffon est devenu l'un des desserts emblématiques de la marque. Plus de 25 ans après, cette création inspirée de la feuille d'automne ravit toujours autant les gourmands. Véritable partenaire des professionnels de la restauration durant les fêtes de fin d'année, le fabricant de pâtisseries fines surgelées propose une nouvelle recette, plus intense en chocolat et réduite en sucre.

Le Truffon doit son succès à un subtil jeu de textures : une ganache fondante au chocolat noir surmontée d'une onctueuse mousse au chocolat, qui réserve en son cœur une meringue française croquante. Le tout est délicatement orné à la main de copeaux de chocolat.

Les Chefs de Traiteur de Paris revisitent l'une des recettes les plus iconiques de la marque, en diminuant la quantité de sucre tout en accentuant son intensité en chocolat, avec une ganache et une mousse à 60% de cacao certifié Rainforest.

Sa base ferme constituée par la ganache, permet une manipulation optimale du Truffon, une fois décongelé. Son format individuel et prêt à l'emploi lui permet de s'adapter à la consommation sur place : service à l'assiette et buffets.

La remise en œuvre est en adéquation avec le produit, simple et rapide : 4 heures à + 4°. Il suffit de sortir l'entremet du calage et retirer le film plastique qui l'entoure, puis le laisser décongeler. Afin d'éviter les pertes et de maîtriser la gestion des stocks en cuisine, le Truffon se conserve jusqu'à 2 jours après décongélation.

En tant que partenaire de confiance, les Chefs de Traiteur de Paris accompagnent les professionnels de la restauration pendant cette période, en proposant des idées de dressages uniques alliant simplicité et originalité, pour sublimer leurs menus de fête, une brochure festive à retrouver ici : <https://bit.ly/brochure-festive-2024>.

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

Conditionnement : 16 pièces de 85 g (1,36 kg)

Infos produit : Ø 7 cm - 85 g