



Communiqué de presse
octobre 2025

Dawn Foods, le partenaire des professionnels en quête d'inspiration

Dans un marché de la boulangerie-pâtisserie en constante évolution, les artisans doivent sans cesse se réinventer pour séduire leurs clients et se différencier. Dawn Foods les accompagne au quotidien en leur proposant des produits de qualité, des outils et des solutions concrètes pour stimuler leurs créativité et développer leur activité.

Zoom sur leurs temps forts 2025-2026 : présence sur les grands salons du secteur, lancement de nouvelles recettes gourmandes, et mise en place d'un programme d'accompagnement dédié aux artisans.

Présence salon : aller à la rencontre des artisans

Dawn Foods sera présent sur les événements majeurs du secteur pour échanger avec les boulangers-pâtisseries, présenter ses nouveautés et partager son savoir-faire :



EXP'HOTEL Bordeaux – 23 au 25 novembre 2025



SIRHA Bake & Snack Paris – 18 au 21 janvier 2026, avec une masterclass inédite autour des cookies et brownies le lundi 19 janvier



SIPRHO Montpellier – 9 au 11 février 2026



CFIA Rennes – 10 au 12 mars 2026



EGAST Strasbourg – 15 au 18 mars 2026



Snack Show Paris – 1er et 2 avril 2026, Dawn Foods organise une nouvelle édition du Championnat de France du Donut, un événement qui met à l'honneur la créativité et le savoir-faire des artisans.



Ces rendez-vous permettront de mettre en lumière les innovations produits, mais aussi l'accompagnement que Dawn propose aux artisans pour dynamiser leur offre en boutique.

Noël 2025 – Des créations festives pour surprendre et inspirer

Pour célébrer la période la plus gourmande de l'année, Dawn Foods dévoile son animation Noël 2025, spécialement imaginée pour les artisans. **Pour tout achat de 150 €** sur une sélection de produits festifs, un **kit exclusif** sera offert : une brochure d'inspiration proposant cinq recettes créatives et festives, et 15 moules sapin pour des réalisations originales et savoureuses.

Avec cette animation, Dawn Foods réaffirme son engagement aux côtés des artisans, en conjuguant créativité, accompagnement et réussite commerciale pendant les fêtes.

NEW

Nouveautés 2025 – Des solutions innovantes et inspirantes

Dawn Foods enrichit sa gamme **Delifruit® Classic** avec quatre nouvelles préparations de fruits — Ananas, Fruits des Bois, Mangue et Pomme-Cannelle — riches de 60 à 72 % de fruits et stables à la cuisson comme à la surgélation. Issues des usines Royal Steensma, elles sont disponibles en seau de 6 kg.

Les solutions de dorage sans oeuf Dawn Foods viennent compléter le portefeuille produit avec notamment le dernier arrivé **Emulshine Extra Vegan**, avec uniquement des ingrédients d'origine végétale, qui s'inscrivent dans la démarche RSE de Dawn : limitation des allergènes, maîtrise des coûts et réduction des produits animaux. Solutions disponibles dans des formats allant de 1 à 10L.

En combinant les deux éléments précédents, Dawn Foods propose ainsi une solution complète aux artisans : fourrages fruités + dorure végétale, pour des **créations gourmandes, responsables et faciles à produire**. Ces nouveautés s'adaptent aussi bien à la viennoiserie, qu'aux gâteaux de voyage, brioches garnies, ou encore aux applications snacking sucrées.



Dawn Foods continue d'inspirer les artisans avec de nouvelles créations associant plaisir, praticité et performance.

Parmi les nouveautés phares, le **Delicream Choco Blanc** : un fourrage prêt à l'emploi à base de matière grasse, au goût délicieusement équilibré et à la texture lisse et crémeuse. Élaboré sans matières grasses hydrogénées et avec une huile de palme certifiée RSPO SG, il se distingue par sa stabilité en congélation et décongélation. Grâce à sa formulation spécifique, il n'apporte pas d'humidité et conserve la fraîcheur des pâtisseries à température ambiante.

Sa formulation en fait une solution idéale pour tous les acteurs du secteur, de l'artisan à l'industriel : en fourrage cru ou cuit, ou réchauffé en glaçage pour donuts, muffins, cakes, brioches ou bouchées. **Un véritable atout pour ajouter une touche de gourmandise à toutes les créations.**

Les nouvelles recettes améliorées des mixes cake **Dawn Exceptional®**, nature et chocolat, offrent quant à eux une texture moelleuse et régulière à chaque utilisation ainsi qu'un développement à la cuisson encore meilleur.

Faciles à mettre en œuvre et adaptés à tous types de formats – cakes, muffins, cupcakes – ils garantissent des **résultats réguliers** et proposent une seconde mise en œuvre alternative permettant de réduire la quantité d'oeuf sans compromis sur la texture. Le cacao utilisé dans les recettes chocolatées est certifié Rainforest Alliance, témoignant de l'engagement durable de Dawn Foods.

À propos des pâtes à glacer **Souplesse Royal Steensma** lancées l'an dernier et plebiscitées pour leur utilisation facile et tolérante, Dawn Foods revient avec de nouvelles preuves de leur grande polyvalence. Au-delà du glaçage prêt à l'emploi, on découvre que Souplesse dilué d'un peu d'huile permet de réaliser un glaçage spray velours convenant parfaitement aux pâtisseries trompe-l'oeil, combiné à du riz soufflé ou à un pailleté feuilletine il permet d'obtenir un fourrage croustillant idéal pour ajouter de la texture, mélangé avec le Decorgel neutre Dawn il devient un glaçage miroir opaque et brillant idéal pour les bûches de fin d'année ou encore utilisé dans les mêmes proportions à la place d'un chocolat de couverture il permet d'obtenir une ganache savoureuse et économique en ces temps compliqués pour le cacao.



Cookies - un classique transgénérationnel

Le cookie, star de la pâtisserie américaine, séduit toutes les générations : 75 % des Français en consomment régulièrement, et 65 % des millennials apprécient les pâtisseries US (Dawn Foods Global Bakery Survey, 2022). Dawn Foods accompagne cette dynamique avec son livret "*Fabrication et personnalisation de cookie de A à Z*", un guide complet pour créer, garnir et décorer ses propres cookies. Les artisans y trouvent des recettes inédites, comme le cookie chocolat + Delicream coco, et un kit d'animation pour valoriser leur offre tout au long de l'année.

Dawn confirme ainsi son rôle de partenaire inspirant, au service de la créativité et du succès des professionnels.

2026 - Un accompagnement inspirant et mensuel

En 2026, Dawn ira encore plus loin avec un programme inédit : une recette inspirante par mois, dont une création dédiée à chaque temps fort (Pâques, Halloween). L'opération sera officiellement dévoilée en décembre 2025 avec les 6 premières recettes de l'année, puis lancée dès janvier 2026.

Une nouvelle illustration du rôle de Dawn en tant que partenaire créatif et inspirant, au service des artisans et fabricants de pâtisseries.

À propos de Dawn Foods France :

Fondée en 1920, Dawn Foods est aujourd'hui l'un des leaders mondiaux dans le domaine de la pâtisserie, et plus particulièrement des ingrédients (mixes pour pâtisseries, garnitures, glaçages, décors...). Depuis son implantation en France, Dawn Foods s'engage à fournir aux artisans boulangers et pâtisseries des ingrédients et des solutions pour les aider quotidiennement. Toujours à la pointe des tendances du marché, la marque développe constamment de nouveaux produits pour permettre à ses clients de se démarquer dans un secteur en constante évolution. Dawn Foods France est l'organisateur du Championnat de France du donut.

www.dawnfoods.com/fr