

Du 19 au 21 novembre 2023, retrouvez Dawn Foods au Salon EXP'HOTEL de Bordeaux, HALL 1 Stand B 0202.

Pour ce dernier salon de l'année 2023, l'équipe Dawn vous fait découvrir tous les ingrédients indispensables pour des fêtes de fin d'année réussies : les glaçages Decorgel Plus Ivoire et Decorgel Plus blanc parfaits aussi bien en surface plane que sur dômes, la nouvelle garniture prête à l'emploi Delicream Agrumes, les recettes de bûches de 2023 et des idées de galettes pour 2024.

Démonstrations, conseils et dégustations de produits réalisés à partir des ingrédients Dawn vous seront présentés par l'équipe. Nous avons hâte de vous retrouver !

Pour obtenir vos invitations gratuites, contactez l'équipe

Dawn <https://www.dawnfoods.com/fr/contactez-nous>

Chaque année, les mêmes questions reviennent : que fait-on pour le dîner de Noël ? Champagne ou mousseux ? Huîtres ou foie gras ? Bûche ou Saint-Honoré ?

Le chef pâtissier Dawn vous donne un coup de pouce avec 6 créations inédites !

Ardèche : dacquoise noisette, coulis agrumes, mousse marron et bavaroise chocolat blanc.

Thaï Zin : biscuit banane, croustillant cacahuète, crémeux cacahuète, coulis banane et mousse lactée.

Ecureuil : biscuit chocolat, crumble noisette, crémeux noisette, pain d'épices, coulis abricot, mousse chocolat noir et nougatine noisette.

Perlé : biscuit amande, croustillant chocolat blanc, crémeux champagne rosé, coulis groseilles et mousse litchi.

Boston : base cheesecake, cheesecake yuzu, biscuit madeleine, coulis fraîcheur, bavaroise chocolat blanc et shamallow citron.

Heike : biscuit chocolat, croustillant praliné, coulis de cerise et mousse chocolat noir.

Vous salivez et c'est bien normal ! Si vous souhaitez faire saliver vos clients avec une des recettes du chef Pâtissier Dawn, contactez-nous

sur info.france@dawnfoods.com